

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
KRYTERIA OCENIANIA**
*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie czynności pomocniczych z zakresu realizacji zadań inspekcji weterynaryjnej**
 Oznaczenie arkusza: **R.11-01-14.05**
 Oznaczenie kwalifikacji: **R.11**
 Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

 Zmiana

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Próbka zbiorcza po rozdrobnieniu**

Uwaga: ocenić po zakończeniu rozdrabniania próbki zbiorczej

1	Próbka zbiorcza ma konsystencję mięsa mielonego (jeśli mięso jest zbyt rozdrobnione (papka) to kryterium należy uznać za niespełnione)								
2	Na ściankach komory malaksera nie ma większych kawałków mięsa; próbka jest jednorodna								

Rezultat 2. Wynik wytrawiania próbki zbiorczej

Uwaga: ocenić po zakończeniu wytrawiania próbki zbiorczej

1	W rozdzielaczu znajduje się ok. 2 l (prawie pełny rozdzielacz) lekko mętnego płynu koloru szaro-różowego								
2	Na sitku znajduje się niewiele pozostałości – nie więcej niż 5% masy początkowej. Oceniając wzrokowo widać na sitku pojedyncze włókienka W przypadku wątpliwości można zważyć pozostałość – jeśli waga pozostałości jest mniejsza niż 5,5 g należy kryterium uznać za spełnione								

Rezultat 3. Wynik przeprowadzonej sedymentacji

1	W cylindrze miarowym znajduje się 10 ml płynu								
2	Odessany płyn znajduje się w strzykawce lub w zlewce, jeśli był odsysany strzykawką Odessany płyn znajduje się w zlewce, jeśli był odsysany pipetą								

Rezultat 4. Uporządkowane stanowisko

1	Użyte do badania narzędzia i szkło laboratoryjne, które miały kontakt z mięsem, są odłożone nieumyte do kuwety lub miski, a płyn trawiący pozostał w rozdzielaczu								
2	Używany w trakcie badania fartuch i rękawiczki wyrzucił do odpowiedniego pojemnika								

Przebieg 1. Wykonanie próbki zbiorczej i przygotowanie próbki zbiorczej do wytrawiania*Uwaga: Zdający zgłosi przez podniesienie ręki gotowość do przygotowania próbki zbiorczej*

1	Pracował w fartuchu ochronnym i rękawiczkach jednorazowych								
2	Podczas naważania próbki zbiorczej pobierał nie mniej niż 1g mięsa od sztuki (może być wycięte w kilku kawałkach, ale nie mniej niż 1 g)								
3	Wycinane próbki o masie 1g kładł na szalkę Petriego stojącą na wadze; dokładał kolejno pobierane próbki o wadze 1 g								
4	Tarował wagę po dodaniu każdej kolejnej 1 gramowej próbki								
5	Waga próbki zbiorczej mieści się między 100 a 115 g.								
6	Wycinał próbki w podobnej wielkości i nie wyciął kawałków większych niż 1,5 g								
7	Wycinał próbki bez tłuszczu i powięzi (ok. 99% próbki stanowi mięsień)								
8	Próbkę zbiorczą umieścił w malakserze								
9	Miksował pulsacyjnie kilka razy po 2-3 sekundy (dopuszcza się otworzenie malaksera w celu zgarnięcia mięsa ze ścianek naczynia oraz oceny stopnia rozdrobnienia mięsa)								

Przebieg 2. Wytrawienie próbki zbiorczej*Uwaga: ze względu na długi czas przeprowadzania wytrawiania ocenić na podstawie obserwacji zdających bez zgłoszenia rozpoczęcia wytrawiania*

1	Pręt magnetyczny umieścił w stojącej na mieszadle magnetycznym zlewce z roztworem kwasu chlorowodorowego i ustawił obroty mieszadła tak, aby wir sięgał dna, a płyn się nie rozchlapał								
2	Termometr umieścił w zlewce i skontrolował temperaturę roztworu (zakres 46-48°C)								
3	Odważył 10 g pepsyny i dodał 10 g pepsyny do zlewki								
4	Do zlewki dodał rozdrobnione mięso								
5	Zlewkę przykrył folią aluminiową i proces wytrawiania prowadził pod przykryciem								
6	Minutnik nastawił na 30 minut; prowadził proces wytrawiania przez 30 minut. Po upływie 30 minut ocenił czy dalej prowadzić wytrawianie, czy 30 minut wytrawiania wystarczy. W razie potrzeby kontynuował wytrawianie (do 60 minut) – płyn trawiący ma być jednorodny bez widocznych kawałków niestrawionego mięsa								
7	Ustawił mieszadło tak aby temperatura płynu trawiącego była w granicach 44-46°C podczas całego procesu wytrawiania								
8	Umieścił rozdzielacz w statywie, lejek w rozdzielaczu, sitko w lejku								
9	Nie rozlał płynu przy przelewaniu ze zlewki do rozdzielacza								

Przebieg 3. Sedymentacja I i II

Uwaga: ze względu na długi czas przeprowadzania sedymentacji ocenić na podstawie obserwacji zdających bez zgłoszenia rozpoczęcia wytrawiania

1	Nastawił minutnik na 30 minut i pozostawił płyn w rozdzielaczu na 30 minut								
2	Po 30 minutach podstawił pod rozdzielacz cylinder miarowy bez poruszania rozdzielacza								
3	Spuścił płyn z rozdzielacza jednym szybkim strumieniem (pełne otwarcie korka)								
4	Spuścił do cylindra 40-45 ml płynu								
5	Wyjął cylinder spod rozdzielacza								
6	Nastawił minutnik na 10 min								
7	Po 10 minutach odessał pipetą lub strzykawką nadmiar płynu, pozostawiając w cylindrze 10 ml								
8	Podczas odsysania płyn pobierany był z góry, tak aby nie zmacić osadu na dole								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis