

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
 Oznaczenie arkusza: **ROL.03-01-24.06-SG**
 Symbol kwalifikacji: **ROL.03**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka –

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaż niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił*

Rezultat 1: Ramka gniazdowa Dadanta z wtopioną węzą i zamontowanymi odstępnikami

1	wykonana ramka dadanowska (wymiar zewnętrzny szerokość 435 mm, wysokość 300 mm)						
2	ramka zbita jest długimi gwoździami						
3	listewki nie są popękane						
4	gwoździe, którymi zbita jest ramka wbite do końca						
5	drut przepleciony jest przez wszystkie otwory w listewce dolnej i górnej						
6	końcówki drutu zawinięte/zaplątane są na małych gwoździkach wbitych w dolną listewkę ramki i nie wystają poza łebek gwoździka						
7	drut jest napięty/naciągnięty na całej długości, sprężysty, nie zwisa, nie jest luźny						
8	drut jest wtopiony równomiernie w węzę na całej jego długości						
9	ramka ma zamocowane 4 odstępniki, dwa zamontowane z przodu na jednej beleczce bocznej i dwa zamontowane z tyłu, po przeciwległej stronie plastra na beleczce bocznej						
10	odstępniki zamocowane są około 3 cm od górnej beleczki i około 3 cm od dolnej beleczki ramki						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Odkład trzyplastrowy i rodzina produkcyjna

1	w uliku odkładowym umieszczony jest plaster ze starą matką						
2	w uliku odkładowym umieszczony jest plaster z czerwiem krytym						
3	w uliku odkładowym umieszczony jest plaster z miodem						
4	w uliku odkładowym z jednej strony wstawiona jest zatworomata						
5	ulik odkładowy został zamknięty po zrobieniu odkładu						
6	ulik jest przygotowany do transportu - spięty pasem						
7	brakujące plastry w rodzinie produkcyjnej uzupełnione są ramkami z węzą						
8	ramki z węzą wstawione są po obu stronach gniazda, za plastrami z czerwiem						
9	ramki z węzą wstawione są pomiędzy plastry z pokarmem a czerwiem						

Rezultat 3: Poddana matka do rodziny produkcyjnej

1	klateczka z matką zawieszona jest w pustej ramce						
2	pusta ramka wstawiona między plastry z czerwiem						
3	klateczka zawieszona ciastem w dół						
4	zabezpieczenie komory pokarmowej niewyłamane						

Numer
stanowiska

Rezultat 4: Dwa słoiki z miodem przygotowane do sprzedaży

1	słoiki są czyste - (nie są zabrudzone miodem)						
2	nakrętki są czyste - (nie są zabrudzone miodem)						
3	słoiki zakręcone						
4	etykiety równo przyklejone						
5	etykiety całą powierzchnią przylegają do słoika						
6	słoiki są wypełnione miodem do poziomu około 0,5 cm pod zakrętką						
7	miód wlany jest do słoików o pojemności 0,9 l						
8	waga netto miodu 1,2 kg waga netto - egzaminator dokonuje pomiaru kontrolnego, wynik +/- 5 g						

Rezultat 5: Opisane etykiety na słoikach z miodem

1	rodzaj miodu: miód nektarowy wielokwiatowy						
2	nazwę pasieki i jej adres: Pasieka „GUCIO”, ul. Nektarowa 22, 23-221 Pasieki						
3	na etykiecie zapisana waga netto produktu: 1,2 kg						
4	termin przydatności do spożycia: najlepiej spożyć przed (termin optymalny dla miodu - 36 miesięcy od daty rozlewu produktu) lub data rozlewu i data trwałości 36 miesięcy od daty rozlewu lub podany tylko rok (ale nie dłużej niż 36 miesięcy od daty rozlewu)						
5	warunki przechowywania: przechowywać w suchym miejscu, chronić przed działaniem promieni słonecznych						
6	warunki przechowywania: temperatura przechowywania 4÷20 °C lub przechowywać w temperaturze do 18 °C						
7	pochodzenie miodu: kraj pochodzenia: Polska / produkt polski / miód z polskiej pasieki / UE						
8	brak informacji o właściwościach leczniczych miodu						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Wykonania ramek gniazdowych dadanowskich z wtopioną węzą

Zdający:

1	wykonał czynności w ubraniu roboczym						
2	sprawdzał kąty połączenia beleczek w czasie wykonywania ramek						
3	odłączył zasilanie wtapiacza /odłączył wtyczkę z gniazdka elektrycznego po wtopieniu węży						
4	przestrzegał zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w czasie wtapienia węży/ nie spowodował zwarcia końcówek przewodów						
5	uporządkował stanowisko pracy po zakończeniu, narzędzia odłożył na swoje miejsce						

Przebieg 2: Wykonanie odkładu

Zdający:

1	wykonał czynności w ubraniu roboczym						
2	podczas prac przy rodzinie pszczelej miał założony kapelusz pszczelarski						
3	użył przynajmniej raz podkurzacza						
4	przy rozdzielaniu plastrów z rodziny produkcyjnej używał dłuta pasiecznego						
5	plastry do odkładu przekładał ostrożnie						
6	zasymulował strząśnięcie z dwóch plastrów dodatkowych pszczół do odkładu						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Przygotowanie dwóch słoików z miodem

Zdający:

1	podczas pracy z miodem miał założony czepek ochrony na głowę						
2	podczas pracy z miodem miał założony fartuch do prac z produktami spożywczymi (biały fartuch)						
3	umył słoiki						
4	umył nakrętki						
5	wysuszył - wytarł do sucha nakrętki						
6	wysuszył - wytarł do sucha słoiki						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis