

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut

ROL.03-01-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Gospodarstwo pasieczne posiada 200 pniową pasiekę. W pasiece planuje się przeprowadzenie miodobrania z pożytku rzepakowego.

W celu określenia czy miód jest dojrzały dokonaj pomiaru zawartości wody w miodzie za pomocą refraktometru. Na potrzeby wykonania pomiaru miód znajduje się w słoiczku na stanowisku egzaminacyjnym. Wykonaj pomiar a wynik zapisz w tabeli 1. Zawartość wody w miodzie. Ponad to w tabeli 1. określ i zapisz maksymalną dopuszczalną zawartość wody w dojrzałym miodzie oraz zapisz również jednostkę w jakiej mierzy się zawartość wody w miodzie.

W bieżącym roku w pasiece planuje się wymienić 100 matek pszczelich. Matki będą pochodzić z własnej hodowli i będą naturalnie unasieniane na pasieczysku w ulikach weselnych.

W związku z tym przygotuj ulik weselny do nasiedlania pszczołami. Do przygotowanego ulika poddaj matkę pszczelą. W celu podania pokarmu do ulika weselnego przygotuj ciasto cukrowo-drożdżowe. Wykonaj 0,5 kg ciasta dodając do odpowiedniej ilości cukru 50 g drożdży. Wykonane ciasto umieść w komorze pokarmowej ulika weselnego. W tabeli 2. Proporcje cukru do drożdży w celu wykonania ciasta cukrowo-drożdżowego zapisz proporcję cukru do drożdży. Wylicz z proporcji potrzebną ilość cukru niezbędną do prawidłowego wykonania ciasta i zapisz w tabeli 2. Ilość cukru niezbędna do wykonania ciasta.

Po wykonaniu zadania uporządkuj stanowisko pracy, zostaw arkusz egzaminacyjny na indywidualnym stanowisku egzaminacyjnym.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- zawartość wody w miodzie dojrzałym – tabela 1.,
- proporcje cukru do drożdży z wyliczoną ilością cukru w celu wykonania ciasta cukrowo-drożdżowego – tabela 2.,
- wykonane ciasto cukrowo-drożdżowe,
- wykonane ramki ulika weselnego,
- ulik weselny przygotowany do nasiedlania

oraz

przebieg wykonania pomiaru zawartości wody w miodzie, wykonania ramek ulika weselnego, przygotowania ulika weselnego do nasiedlania z przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania poszczególnych czynności.

Tabela 1. Zawartość wody w miodzie dojrzałym

Wyszczególnienie	Wartość	Jednostka
Maksymalna dopuszczona zawartość wody w dojrzałym miodzie rzepakowym		
Zawartość wody w miodzie odczytana z refraktometru (pomiar)		

Tabela 2. Proporcje cukru do drożdży z wyliczoną ilością cukru w celu wykonania ciasta cukrowo-drożdżowego

Proporcje	
Cukier	Drożdże
Ilość cukru niezbędna do wykonania ciasta	
Cukier (g)	Drożdże (g)
	50

Miejsce na obliczenia niepodlegające ocenie