

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji rolniczej**
 Oznaczenie arkusza: **ROL.04-01-26.01-SG**
 Symbol kwalifikacji: **ROL.04**
 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

** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Zapotrzebowanie na pasze dla 30 sztuk krów mlecznych na okres żywienia zimowego (Tabela 1)***wpisane w pozycji: (należy również uznać każdy poprawny wynik zapisany z inną jednostką)*

1	Kiszonka z kukurydzy w kolumnie Zapotrzebowanie na pasze dla 30 sztuk krów na okres 200 dni [kg]: 150 000						
2	Kiszonka z kukurydzy w kolumnie Zapotrzebowanie ogółem razem z rezerwą [dt]: 1 950						
3	Sianokiszonka z traw w kolumnie Zapotrzebowanie na pasze dla 30 sztuk krów na okres 200 dni [kg]: 60 000						
4	Sianokiszonka z traw w kolumnie Zapotrzebowanie ogółem razem z rezerwą [dt]: 720						
5	Siano łąkowe w kolumnie Zapotrzebowanie na pasze dla 30 sztuk krów na okres 200 dni [kg]: 24 000						
6	Siano łąkowe w kolumnie Zapotrzebowanie ogółem razem z rezerwą [dt]: 264						
7	Pasza treściwa w kolumnie Zapotrzebowanie na pasze dla 30 sztuk krów na okres 200 dni [kg]: 18 000						
8	Pasza treściwa w kolumnie Zapotrzebowanie ogółem razem z rezerwą [dt]: 189						

Rezultat 2: Typy hal udojowych (Tabela 2)*wpisane w pozycji:*

1	1 w kolumnie Typ hali udojowej: rybia ość						
2	2 w kolumnie Typ hali udojowej: karuzela (lub karuzelowy)						
3	3 w kolumnie Typ hali udojowej: bok w bok						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Ocena organoleptyczna kiszzonek z kukurydzy i określenie ich jakości (Tabela 3)*wpisane w pozycji:*

1	Zapach Kiszonki nr 1 w kolumnie Właściwości kiszonki i kolumnie Liczba punktów: zgodna ze stanem faktycznym i kluczem królewieckim						
2	Smak Kiszonki nr 1 w kolumnie Właściwości kiszonki i kolumnie Liczba punktów: zgodna ze stanem faktycznym i kluczem królewieckim						
3	Barwa Kiszonki nr 1 w kolumnie Właściwości kiszonki i kolumnie Liczba punktów: zgodna ze stanem faktycznym i kluczem królewieckim						
4	Struktura Kiszonki nr 1 w kolumnie Właściwości kiszonki i kolumnie Liczba punktów: zgodna ze stanem faktycznym i kluczem królewieckim						
5	Ocena jakości kiszonki wynikająca z sumy punktów Kiszonki nr 1 w kolumnie Liczba punktów: zgodna ze stanem faktycznym i kluczem królewieckim						
6	Zapach Kiszonki nr 2 w kolumnie Właściwości kiszonki i kolumnie Liczba punktów: zgodna ze stanem faktycznym i kluczem królewieckim						
7	Smak Kiszonki nr 2 w kolumnie Właściwości kiszonki i kolumnie Liczba punktów: zgodna ze stanem faktycznym i kluczem królewieckim						
8	Barwa Kiszonki nr 2 w kolumnie Właściwości kiszonki i kolumnie Liczba punktów: zgodna ze stanem faktycznym i kluczem królewieckim						
9	Struktura Kiszonki nr 2 w kolumnie Właściwości kiszonki i kolumnie Liczba punktów: zgodna ze stanem faktycznym i kluczem królewieckim						
10	Ocena jakości kiszonki wynikająca z sumy punktów Kiszonki nr 2 w kolumnie Liczba punktów: zgodna ze stanem faktycznym i kluczem królewieckim						

Rezultat 4: Założone kolczyki w małżowinach usznych cielęcia

1	Kolczyki założone w obu małżowinach usznych						
2	Kolczyk założony w środkowej części małżowiny ucha prawego						
3	Kolczyk założony w środkowej części małżowiny ucha lewego						
4	Część żeńska kolczyka założona na wewnętrznej stronie małżowiny ucha prawego						
5	Część żeńska kolczyka założona na wewnętrznej stronie małżowiny ucha lewego						

Numer stanowiska

Przebieg 1: Przebieg kolczykowania cielęcia

Zdający:

1	wykonał dezynfekcję igły kolczykownicy						
2	umieścił kolczyki w kolczykownicy, a następnie lekko ścisnął, aby sprawdzić czy trzpień części męskiej kolczyka prawidłowo trafia w otwór części żeńskiej						
3	zdezynfekował miejsca założenia kolczyków						
4	zakolczykował ucho prawe jednym sprawnym ruchem						
5	zakolczykował ucho lewe jednym sprawnym ruchem						
6	pokręcił w prawo i lewo kolczykami po ich założeniu						
7	zachował porządek na stanowisku pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis