

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
Oznaczenie arkusza: **ROL.03-01-21.06-SG**
Oznaczenie 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: Tabela: Oznaczenie zawartości wody w miodzie

1	w tabeli pomiarów są zapisane co najmniej dwa odczyty z refraktometra						
2	wynik pomiarów jest średnią arytmetyczną odczytów z refraktometra						
3	wynik jest wyrażony w procentach						
4	wynik pomiaru jest zgodny z wynikiem pomiaru uzyskanym przez egzaminatora +/-0,4%						

Rezultat 2: Ciasto miodowo-cukrowe

1	ciasto znajduje się w pojemniku						
2	ciasto jest gładkie, jednolite, bez grudek						
3	ciasto nie klei się						
4	ciasto opuszczone z wysokości 50 cm powoli rozplywa się						

Rezultat 3: Ramki do ulika weselnego

1	węza jest wtopiona w ramki pasujące do ulika weselnego						
2	przygotowane są 4 ramki						
3	węza we wszystkich ramkach ma wysokość około 2 cm i szerokość odpowiadającą szerokości ramki						
4	węza przytwierdzona do snozy ma szerokość mniejszą od długości snozy o około 2-3 cm						

Numer
stanowiska

Rezultat 4: Ulik weselny						
1	ulik weselny jest zamknięty (założony daszek)					
2	powałka jest wykonana z foli					
3	powałka jest przytwierdzona pinezkami					
4	ulik jest czysty, nie lepi się					
5	komora pokarmowa w uliku napełniona ciastem miodowo–cukrowym do wysokości wejścia do części gniazdowej					
6	ciasto w komorze pokarmowej jest ugniecione (brak szczelin w masie ciasta oraz między ciastem a ścianą)					
7	w uliku znajdują się 4 ramki lub snozy z węzą					
Przebieg 1: Wykonanie ciasta miodowo-cukrowego i przygotowanie ulika (gotowość do wykonania ciasta zdający zgłosi przez podniesienie ręki)						
Zdający:						
1	wykonywał zadanie w ubraniu roboczym (nakrycie głowy i biały fartuch)					
2	przed rozpoczęciem wyrabiania ciasta miodowo-cukrowego umył ręce					
3	przed rozpoczęciem wyrabiania ciasta miodowo-cukrowego umył blat do zagniatania ciasta					
4	zdezynfekował ulik					
5	podgrzewał miód w łaźni wodnej					
6	po dokonaniu pomiarów zawartości wody umył i osuszył refraktometr					
7	przed wykonaniem pomiarów wyczyścił refraktometr					
8	nakładał miód na refraktometr przy użyciu szpatułki/łyżeczki					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis