

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
 Oznaczenie arkusza: **ROL.03-01-22.06-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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Słoiki z miodem

1	słoiki są czyste - nie są zabrudzone miodem								
2	nakrętki są czyste - nie są zabrudzone miodem								
3	słoiki są mocno zakręcone								
4	etykiety są równo przyklejone								
5	etykiety całą powierzchnią przylegają do słoika								
6	słoiki są wypełnione miodem tak, by miód nie przylegał do zakrętki								

Rezultat 2: Etykiety na słoikach z miodem

Na etykietach zapisane:

1	nazwa pasieki: <i>Jan Pszczoła</i>								
2	adres pasieki: <i>ul. Miodowa 13, 11 – 111 Trutowo</i>								
3	gatunek miodu: <i>akacjowy</i>								
4	data rozlewu: <i>dzień egzaminu</i>								
5	termin przydatności do spożycia 3 lata od daty rozlewu lub data ważność do 3 lat od daty rozlewu								
6	masa netto: wynikająca z dokonanego pomiaru								

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Świece z wosku

2 świece woskowe, każda świeca musi spełniać kryteria:

1	wosk świecy jest twardy						
2	świece nie mają deformacji						
3	świeca utrzymuje pion po postawieniu						
4	świeca nie ma pęknięć						
5	knot znajduje się w osi świecy						
6	knot wystaje około 1,5 cm ponad świecę (<i>pomiar można wykonać linijką</i>)						
7	końcówka knotu pokryta jest woskiem						
8	knota nie można wyjąć palcami ze świecy						

Rezultat 4: Świeca przygotowana do sprzedaży

1	świeca znajduje się w zamkniętym woreczku						
2	etykieta znajduje się w zamkniętym woreczku						

Na etykietce świecy zapisane:

3	produkt z jakiego jest wykonana świeca: <i>wosk pszczeli lub świeca woskowa</i>						
4	masa świecy - zgodna z rzeczywistością (masę świecy sprawdza się po egzaminie)						

Numer
stanowiska

Rezultat 5: Oczyszczony i odkażony ul

1	korpus wewnątrz oczyszczony z zanieczyszczeń						
2	dennica oczyszczona z zanieczyszczeń						
3	powałka oczyszczona z zanieczyszczeń						
4	ul odkażony - pozbawiony resztek wosku, kitu/propolisu, przemyte pędzlem lub spryskane opryskiwaczem wszystkie części ula						
5	ul jest prawidłowo złożony w kolejności: dennica, korpus, powałka, daszek						

Przebieg 1: Rozlew miodu do słoików.

Zdający:

1	przed przystąpieniem do rozlewania miodu umył i wytarł ręce						
2	przed rozlewaniem miodu umył i wysuszył słoiki oraz zakrętki						
3	przed rozlewaniem miodu umył i wytarł stanowisko do rozlewania						
4	w czasie rozlewania miodu miał założony biały fartuch i nakrycie głowy						
5	po rozlaniu miodu uporządkował stanowisko egzaminacyjne (umył blat z resztek miodu, odstawił na bok napełnione słoiki z miodem)						

Przebieg 2: Wykonanie świec woskowych

Zdający:

1	w czasie pracy przy rozgrzanym wosku miał założony drelichowy fartuch						
2	kontrolował podgrzewanie wosku, nie doprowadził do jego wrzenia						
3	ostrożnie wlewał do formy gorący wosk						
4	wyłączył kuchenkę						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Oczyszczenie i odkażanie ula

Zdający:

1	w czasie oczyszczania ula miał założony fartuch						
2	przemył za pomocą pędzla lub dokładnie skropił przy użyciu spryskiwacza ręcznego alkoholem 70% wewnętrzną powierzchnię korpusu						
3	przemył za pomocą pędzla lub dokładnie skropił przy użyciu spryskiwacza ręcznego alkoholem 70% wewnętrzną powierzchnię dennicy						
4	przemył za pomocą pędzla lub dokładnie skropił przy użyciu spryskiwacza ręcznego alkoholem 70% wewnętrzną powierzchnię powałki						
5	po oczyszczeniu i odkażeniu ula uporządkował stanowisko egzaminacyjne - odstawił płyn do dezynfekcji, poukładał używane narzędzia, a odpady usunął do kosza						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis