

**EGZAMIN ZAWODOWY**  
**Rok 2022**  
**ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**  
Oznaczenie arkusza: **ROL.03-01-22.01-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: Ułożone gniazdo pszczele na zimę**

1	plaster z matką pszczelą znajduje się w środku gniazda naprzeciwko wylotka						
2	po jednym plastrze z czerwiem otwartym lub krytym z każdej strony plastra z matką						
3	po jednym plastrze z czerwiem krytym lub otwartym za każdym plastrem z czerwiem otwartym lub krytym						
4	po jednym plastrze z pokarmem za ostatnim plastrem z czerwiem, po L i P stronie gniazda						
5	gniazdo dosunięte do jednej ze ścian bocznych,						
6	po przeciwnej stronie gniazda wstawiona zatworomata						
7	nad gniazdo pszczele w ulu, założona podkarmiaczka powałkowa przygotowana do dokarmiania,						
8	podkarmiaczka przygotowana do dokarmiania, założony kominiek lub przegroda uniemożliwiająca wejście pszczołom do tej części podkarmiaczki w której wlewa się syrop						
9	plastry ciemne (dwa puste) zostały usunięte z gniazda						
10	zbędne dwa plastry umieszczone w transportowce						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 2: Obliczona brakująca ilość cukru i syropu do uzupełnienia zapasu zimowego dla 1 rodziny pszczelej i dla całej pasieki**

zapisane:

1	Zapotrzebowanie na zapas zimowy dla jednej rodziny pszczelej (kg) <b>14,4kg</b>						
2	ilość cukru do uzupełnienia zapasu zimowego dla 1 rodziny pszczelej: <b>12,4 kg</b>						
3	ilość cukru do uzupełnienia zapasu zimowego dla całej (60-pniowej) pasieki: <b>744 kg</b>						
4	ilość litrów syropu 2;1 przeznaczona na dokarmienie jednej rodziny pszczelej : $(12,4\text{kg cukru} \cdot 0,6) + 6,2 \text{ l wody} = 7,44 + 6,2 = 13,64 \text{ l syropu } 2:1$						
5	Ilość cukru potrzebna do sporządzenia 300 litrów syropu 2:1 (syrop potrzebny do jednorazowego poddania dla całej pasieki). <b><math>2 \cdot 300 / 2,2 = 272,73 \text{ kg}</math></b>						
6	Ilość wody potrzebna do sporządzenia 300 litrów syropu 2:1 (syrop potrzebny do jednorazowego poddania dla całej pasieki). <b><math>1 \cdot 300 / 2,2 = 136,36 \text{ litra}</math></b>						

**Rezultat 3: Założone paski baywarolu w gnieździe pszczelim**

1	umieszczone 4 paski w gnieździe						
2	paski zawieszono między plastry z czerwiem						
3	paski zawieszono przynajmniej w 2 uliczkach						
4	paski zawieszono na zawieszkach, paski nie dotykają swoją płaszczyzną do komórek plastra, pszczoły mają swobodny dostęp do obydwu stron pasków						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 4: Przygotowana i naklejona etykieta na słoik z miodem**

1	nazwa i adres pasieki: Gospodarstwo pasieczne „Barć” Jan Pszczółka, ul. Pszczela 1, 20-101 Pszczelin						
2	nazwa produktu: miód nektarowy gryczany lub miód gryczany nektarowy						
3	zawartość netto: 1000g						
4	data minimalnej trwałości: najlepiej spożyć przed końcem (wpisana data trzy lata późniejsza od daty egzaminu)						
5	temperatura przechowywania: 4-18°C/ 4-20°C						
6	inne informacje: chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, produkt z polskiej pasieki/produkt polski						

**Przebieg 1: Wykonywanie czynności związanych z przeglądem rodziny pszczelej i ułożeniem gniazda zimowego pod względem przestrzegania zasad postępowania z rodziną pszczelą i przepisów bhp.**

zdający:

1	czynności wykonał z użyciem środków ochrony indywidualnej – kombinezon i kapelusz pszczelarski lub bluza pszczelarska i kapelusz pszczelarski,						
2	używał dłuta pasiecznego zgodnie z przeznaczeniem						
3	do przeglądu rodzin wykorzystał podkurzacz						
4	przeгляд rodziny wykonał z tyłu lub z boku ula, nie stał naprzeciw wylotka						
5	po zakończeniu przeglądu pozostawił ul złożony. Dennica, korpus gniazdowy, podkarmiaczka powałkowa, daszek lub dennica, korpus gniazdowy, powałka, daszek						
6	po wykonaniu zadania uporządkował stanowisko.						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*