

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**

Oznaczenie kwalifikacji: **ROL.03**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

ROL.03-02-23.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. 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.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj ul do przesiedlenia odkładu. Wyczyść go i zdezynfekuj przy użyciu palnika gazowego.

Wykonaj 2 ramki pasujące do ula przygotowanego na stanowisku egzaminacyjnym i wtop w nie węzę.

Oblicz potrzebną ilość składników do przygotowania syropu cukrowego w stosunku 3:2, który uzupełni brak 2 kg zapasu pokarmu węglowodanowego – wyniki zapisz w Tabeli 1. Zgłoś egzaminatorowi przez podniesienie ręki gotowość do odmierzenia składników potrzebnych do sporządzenia syropu. Następnie wykonaj ten syrop.

Złóż zdezynfekowany ul (układ plastrów w zabudowie zimnej) do którego będzie można przesiedlić odkład. Wykorzystaj do tego plastry zgromadzone w uliku odkładowym i wykonane przez ciebie 2 ramki z węzą. Następnie dla potrzeb zadania przyjmij, że w tym przygotowanym ulu jest już przesiedlony odkład i podkarm go przygotowanym wcześniej syropem.

Wszelkie prace należy wykonywać tak jak w naturalnych warunkach, podczas pracy z pszczołami.

Wszystkie czynności wykonaj na w pełni wyposażonym stanowisku.

Po wykonaniu poszczególnych czynności umyj narzędzia i uporządkuj stanowisko egzaminacyjne.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- ul oczyszczony i zdezynfekowany,
- ramki z wtopioną węzą,
- Ilość składników do wykonania syropu w stosunku 3:2, który uzupełni brakujący zapas pokarmu węglowodanowego - Tabela 1
- złożony ul
- układ gniazda przesiedlonego odkładu
- sporządzony syrop cukrowy w stosunku 3:2 zgodnie z wyliczeniami zapisanymi w Tabeli 1.

oraz

przebieg oczyszczania i dezynfekcji ula, wykonania ramek z węzą i wykonania syropu.

Ilość składników do wykonania syropu cukrowego w stosunku 3:2, który uzupełni brakujący zapas pokarmu węglowodanowego - Tabela 1

Wyszczególnienie	Jednostka miary	Ilość
Ilość brakującego zapasu węglowodanowego		
Ilość cukru potrzebnego do uzupełnienia brakującego zapasu		
Ilość cukru do sporządzenia syropu		
Ilość wody do sporządzenia syropu (wynik zapisz z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, nie zaokrąglaj)		
Ilość syropu potrzebnego do uzupełnienia brakującego zapasu (wynik zapisz z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, nie zaokrąglaj)		
Obliczenia:		