

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
Oznaczenie arkusza: **ROL.03-01-25.06-SG**
Symbol 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 <i>PESEL</i> 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: Wykonane ramki wielkopolskie

1	długość beleczki górnej wynosi minimum 390 mm maksymalnie 395 mm lub pasuje do uła wielkopolskiego. Ramkę da się zawiesić w ulu. Długość beleczki górnej jest krótsza od wymiaru wewnętrznego wręgu korpusu o 1-5 mm						
2	długość beleczki dolnej po zbiciu ramki daje wymiar zewnętrzny (szerokość ramki) 360 mm						
3	długość beleczek bocznych jest taka, że po zbiciu ramki daje wymiar zewnętrzny (wysokość ramki) 260 mm						
4	w beleczce dolnej i górnej jest taka sama liczba otworów						
5	liczba otworów w beleczce dolnej i górnej to minimum 4 a maksymalnie 6						
6	otwory wywiercone są wzdłuż linii środkowej beleczek dolnej i górnej lub bocznych						
7	otwory wywiercone są wiertłem o średnicy 1-2 mm						
8	po zawieszeniu ramki w korpusie odległość beleczki bocznej od ściany wewnętrznej korpusu z obu stron ramki jest podobna						
9	odstępniki nabite na beleczki boczne ramki						

Rezultat 2: Zadrutowane ramki gotowe do wtopienia węży

1	ramki zbite długimi gwoździami						
2	ramki mają kąty proste						
3	w dolnej beleczce wbite są dwa gwoździki						
4	wysokość zewnętrzna ramek wynosi 260 mm						
5	szerokość zewnętrzna ramek wynosi 360 mm						
6	drut w ramach przepleciony jest przez otwory w dolnej i górnej beleczce lub bocznych						
7	drut jest napięty						
8	ramki z napiętym drutem mają proste beleczki (nie wygięte w łuk)						

Rezultat 3: Wtopiona w ramki węza pszczela

1	drut jest wtopiony równomiernie z obu stron węży						
2	węza umiejscowiona w równych odległościach od beleczek bocznych						
3	gwoździe, na których nawinięty jest drut nie wystają więcej niż 5 mm						
4	końcówki drutu są dokładnie zawinięte, nie wystają ostre końce						

Rezultat 4: Poszerzone gniazdo rodziny pszczołej

1	ramki z węzą wstawione po obu stronach plastrów z czerwem						
2	ramki z węzą znajdują się pomiędzy plastrami z pokarmem a czerwem						
3	z ula wyjęta jest zatworomata						
4	w ulu jest 10 ramek						

Rezultat 5: Wypełniona etykieta

Od R.5.1 do R.5.7 wpisane:

1	miód nektarowy rzepakowy lub miód rzepakowy nektarowy						
2	Producent: Piotr Pszczoła, ul. Miodowa 24, 11–111 Trutowo, Polska						
3	waga netto zgodna z wagą rzeczywistą +/- 5 g (pomiar kontrolny wykonuje egzaminator)						
4	termin przydatności do spożycia: najlepiej spożyć przed (termin optymalny dla miodu - 36 miesięcy od daty rozlewu produktu) lub data rozlewu i data trwałości 36 miesięcy od daty rozlewu lub podany tylko rok (ale nie dłużej niż 36 miesięcy od daty rozlewu)						
5	chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych						
6	temperatura przechowywania 4÷20 °C lub przechowywać w temperaturze do 18 °C						
7	kraj pochodzenia: Polska / produkt polski / miód z polskiej pasieki						
8	brak na etykiecie informacji o właściwościach leczniczych miodu						

Rezultat 6: Słoik z nalany miodem przeznaczonym do sprzedaży

1	słoik jest czysty i suchy - (nie jest z zewnątrz zabrudzony miodem)						
2	zakrętka jest czysta - (nie jest z zewnątrz zabrudzona miodem)						
3	słoik jest zamknięty/zakręcony						
4	etykieta jest przyklejona - jeden z boków równoległy do podstawy słoika						
5	etykieta całą powierzchnią przylega do słoika						
6	słoik jest wypełniony miodem do poziomu około 0,5 cm pod zakrętką						

Przebieg 1: Wykonanie ramek wielkopolskich z węzą

Zdający:

1	wykonał czynności w fartuchu roboczym						
2	używał narzędzi stolarskich zgodnie z przeznaczeniem						
3	wyzначył linię środkową beleczki górnej i dolnej w której następnie wywiercił otwory na drut						
4	sprawdzał kąty połączenia beleczek w czasie wykonywania ramek						
5	zbijał beleczki ramek długimi gwoździami						
6	sprawdził naciągnięcie drutu w ramach przed przystąpieniem do wtapiania węży						
7	odłączył zasilanie wtapiacza /odłączył wtyczkę z gniazdka elektrycznego po wtopieniu węży						
8	przestrzegał zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w czasie wtapiania węży/nie powodował zwarcia końcówek przewodów						
9	uporządkował stanowisko pracy po zakończeniu wykonywania zadania						

Przebieg 2: Poszerzania gniazda rodziny pszczelej

Zdający:

1	wykonywał czynności w ubraniu pszczelarskim						
2	wykonywał czynności w kapeluszu pszczelarskim						
3	używał dłuta podczas wykonywania przeglądu						
4	używał podkurzacza w czasie wykonywania przeglądu						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Przygotowanie słoika z miodem do sprzedaży

Uwaga: Gotowość do rozlewu miodu zdający zgłosi egzaminatorowi przez podniesienie ręki. Egzaminator ma sprawdzić wagę pustego słoika z zakrętką

Zdający:

1	założył fartuch do prac z produktami spożywczymi i nakrycie głowy - czepek ochronny w czasie rozlewania miodu						
2	umył i wytarł ręce przed przystąpieniem do rozlewania miodu						
3	umył i wysuszył słoik oraz zakrętkę przed rozlewem miodu						
4	zważył słoik przed napełnieniem i po napełnieniu miodem						
5	uporządkował stanowisko egzaminacyjne po zakończeniu konfekcjonowaniu miodu - odstawił używane rzeczy na swoje miejsce, w razie potrzeby umył blat stołu						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis