

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2025  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**  
 Oznaczenie arkusza: **ROL.03-01-25.01-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 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, prześlij 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: Złożony ul**

*Ul złożony z elementów w kolejności patrząc od dołu:*

1	dennica						
2	korpus gniazdowy						
3	krata odgradowa						
4	nadstawka						
5	powałka						
6	daszek						

**Rezultat 2: Ramki gniazdowe z wtopioną węzą**

1	ramki gniazdowe zbite długimi gwoździami						
2	listewki nie są pęknięte						
3	gwoździe są wbite do końca						
4	drut przepleciony jest przez wszystkie otwory w listewce dolnej i górnej						
5	końcówki drutu zawinięte /zaplątane są na małych gwoździkach wbitych w dolną listewkę ramki i nie wystają poza łeppek gwoździka						
6	drut jest dobrze napięty na całej długości, sprężysty, nie zwisa						
7	drut jest wtopiony równomiernie w węzę na całej jego długości						
8	drut nie został całkowicie przetopiony na drugą stronę arkusza węzy						
9	w obu ramkach arkusz węzy wtopiony jest w podobnej odległości od beleczek bocznych						
10	węza nieuszkodzona i równa na całej powierzchni						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Odkład 4 plastrowy**

1	w odkładzie znajdują się 4 plastry i zatworomata						
2	plaster z pokarmem ustawiony jako skrajny						
3	plaster z suszem ustawiony po przeciwnej stronie gniazda względem plastra z pokarmem						
4	w centrum odkładu znajdują się 2 plastry z czerwiem krytym						
5	w odkładzie znajduje się klateczka z matką						
6	zatworomata jest wstawiona jako skrajna						
7	w zamian za zabrane do odkładu plastry z czerwiem krytym wstawione do rodziny ramki z węzą						
8	ramki z węzą wstawione pomiędzy plastry z czerwiem lub pomiędzy plastry z czerwiem a pokarmem - po jednej z każdej strony gniazda						

**Rezultat 4: Poddana matka pszczela do odkładu**

1	matka poddana w klateczce transportowej						
2	klateczka zawieszona komorą pokarmową w dół						
3	klateczka umieszczona między plastrami z czerwiem						
4	klateczka zawieszona na wysokości czerwiu						
5	uliczka, w której znajduje się klateczka jest poszerzona						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 5: Wypełniona etykieta**

1	rodzaj miodu: <b>miód nektarowy rzepakowy lub miód rzepakowy nektarowy</b>						
2	nazwę pasieki i jej adres: <b>Pasieka „MAJA”, ul. Kwiatowa 20, 23-211 Łąki</b>						
3	waga netto produktu: <b>waga zgodna z wagą rzeczywistą +/- 5 g (pomiar kontrolny wykonuje egzaminator)</b>						
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	warunki przechowywania: <b>przechowywać w suchym miejscu, chronić przed działaniem promieni słonecznych</b>						
6	warunki przechowywania: <b>temperatura przechowywania 4÷20 °C lub przechowywać w temperaturze do 20 °C</b>						
7	pochodzenie miodu: <b>kraj pochodzenia: Polska / produkt polski / miód z polskiej pasieki / UE</b>						
8	brak informacji o właściwościach leczniczych miodu						

**Rezultat 6: Słoik z miodem do sprzedaży**

1	słoik jest czysty i suchy - (nie jest zabrudzony miodem)						
2	nakrętka jest czysta - (nie jest zabrudzona miodem)						
3	słoik jest mocno zakręcony						
4	etykieta jest przyklejona poziomo na słoiku (równolegle do powierzchni zakrętki)						
5	etykieta całą powierzchnią przylega do słoika						
6	słoik jest wypełniony miodem około 0,5 cm pod zakrętką						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: wykonanie przeglądu rodziny pszczelej**

Zdający:

1	wykonał czynności w fartuchu roboczym								
2	wykonał czynności w kapeluszu pszczelarskim								
3	używał dłuta do wykonania przeglądu								
4	używał podkurzacza w czasie wykonywania przeglądu								
5	umieszczał wyjmowane plastry w uliku odkładowym								

**Przebieg 2: wykonania ramek gniazdowych z węzą**

Zdający:

1	założył fartuch roboczy do wykonania ramek z węzą								
2	sprawdzał kąty połączenia beleczek w czasie wykonywania ramek								
3	odłączył zasilanie wtapiacza /odłączył wtyczkę z gniazdka elektrycznego po wtopieniu węży								
4	przestrzegał zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w czasie wtapiania węży/nie powodował zwarcia końcówek przewodów								
5	uporządkował stanowisko pracy po zakończeniu wykonywania zadania								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 3: przygotowanie słoika z miodem do sprzedaży**

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 nakrętkę przed rozlewem miodu						
4	rozlał miód do słoika						
5	zważył słoik przed rozlaniem i po napełnieniu miodem						
6	uporządkował stanowisko egzaminacyjne po rozlaniu miodu - odstawił używane rzeczy na swoje miejsce, w razie potrzeby umył blat stołu						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*