

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
Oznaczenie arkusza: **ROL.03-01-26.06-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

** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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: Zawartość wody w miodzie dojrzałym – tabela 1

Uwaga ! Egzaminator musi dokonać pomiaru zawartości wody w miodzie przed oceną R.1.2

Wpisane w pozycji:

1	maksymalna dopuszczona zawartość wody w dojrzałym miodzie rzepakowym; w kolumnie Wartość: 20						
2	zawartość wody w miodzie odczytana z refraktometru; w kolumnie Wartość: zgodna z odczytem egzaminatora						
3	maksymalna dopuszczona zawartość wody w dojrzałym miodzie nektarowym; w kolumnie Jednostka: %						
4	zawartość wody w miodzie odczytana z refraktometru; w kolumnie Jednostka: %						

Rezultat 2: Proporcje cukru do drożdży z wyliczoną ilością cukru w celu wykonania ciasta cukrowo-drożdżowego – tabela 2

Wpisane w wierszu:

1	Proporcje; w kolumnie Cukier: 9/10						
2	Proporcje; w kolumnie Drożdże: 1						
3	Ilość cukru niezbędna do wykonania ciasta; w kolumnie Cukier (g): 450/500						

Rezultat 3: Wykonane ciasto cukrowo-drożdżowe

1	ciasto zawiera drożdże						
2	ciasto jest lekko wilgotne						
3	ciasto daje się formować						
4	ciasto nie rozplywa się						

Rezultat 4: Wykonane ramki ulika weselnego

1	odpowiednia ilość rameczek/snoz <i>Uwaga dla egzaminatora! Ilość zależna od typu ulika weselnego</i>						
2	wtopione/wklejone paski węzy mają wysokość około 2 cm						
3	wtopione/wklejone paski węzy w rameczki/snozy						
4	szerokość węzy dobrana do rameczki/snoz						
5	węza w rameczkach wklejona/wtopiona stabilnie						

Rezultat 5: Ulik weselny przygotowany do nasiedlania

1	w uliku weselnym znajduje się komplet rameczek/snoz						
2	do ulika poddana matka w klateczce wysyłkowej						
3	w komorze pokarmowej ulika znajduje się ciasto cukrowo-drożdżowe						
4	otwór wlotowy ulika zamknięty						
5	założona powałka z folii						
6	ulik zamknięty daszkiem						

Przebieg 1: Wykonanie pomiaru zawartości wody w miodzie

Zdający:

1	wyczyścił pryzmat refraktometru przed pomiarem						
2	naniósł na szkiełko kroplę miodu						
3	przykrył miód szkiełkiem przykrywkowym/nakrywkowym						
4	umył refraktometr po zakończonym pomiarze						
5	wytrzeł po umyciu do sucha pryzmat refraktometru						
6	uporządkował stanowisko po zakończonym pomiarze, odłożył narzędzia na swoje miejsce						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Wykonanie ramek ulika weselnego, przygotowanie ulika weselnego do nasiedlania z przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania poszczególnych czynności

Zdający:

1	założył fartuch roboczy podczas przygotowywania ramek						
2	używał narzędzi zgodnie z przeznaczeniem						
3	wtapiał/zamocował w rameczki paski węzy lutownicą						
4	założył rękawiczki przed ugniataniem ciasta						
5	umył stolnicę/blat przed wykonaniem ciasta						
6	umył stolnicę/blat po wykonaniu ciasta						
7	ciął nożem wężę na kawałki						
8	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis