

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji rolniczej**
 Oznaczenie arkusza: **R.03-01-19.06**
 Oznaczenie kwalifikacji: **R.03**
 Numer zadania: **01**

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, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie 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.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił*

Rezultat 1: Zapotrzebowanie na mieszankę dla stada 20 gęsi w wieku 3 tygodni na 1 dzień - Tabela 1.

Wpisane:

1	Ilość mieszanki pobrana przez jedną gęś w wieku 3 tyg. – 200																				
2	Ilość mieszanki pobranej przez 20 gęsi w wieku 3 tyg. – 4																				
3	Składnik mieszanki i jego zawartość w 1 kg: koncentrat białkowy – 220																				
4	Składnik mieszanki i jego zawartość w 1 kg: śruta z pszenżyta – 480																				
5	Składnik mieszanki i jego zawartość w 1 kg: śruta z pszenicy – 150																				
6	Składnik mieszanki i jego zawartość w 1 kg: śruta owsiana – 150																				
7	Ilość koncentratu białkowego potrzebnego do sporządzenia mieszanki – 0,88																				
8	Ilość śruty z pszenżyta potrzebnej do sporządzenia mieszanki – 1,92																				
9	Ilość śruty z pszenicy potrzebnej do sporządzenia mieszanki – 0,6																				
10	Ilość śruty owsianej potrzebnej do sporządzenia mieszanki – 0,6																				

Rezultat 2: Rozpoznane pasze potrzebne do sporządzenia mieszanki - Tabela 2.

Wpisane:

1	Nazwa śruty oznaczonej na worku literą A – śruta z pszenżyta								
2	Nazwa śruty oznaczonej na worku literą B – śruta z pszenicy								
3	Nazwa śruty oznaczonej na worku literą C – śruta owsiana								

Rezultat 3: Powierzchnia gęśnika i ilość preparatu do suchej dezynfekcji ściółki - Tabela 3.

1	Obsada zwierząt – 2								
2	Powierzchnia gęśnika dla 20 szt. gęsi – 10								
3	Ilość preparatu potrzebna do wykonania zabiegu na 1 m ² podłoża – 100								
4	Ilość preparatu potrzebna do wykonania zabiegu na całej powierzchni – 1 000								

Rezultat 4: Wymieniona i zdezynfekowana ściółka w gęśniku i umyty sprzęt.

1	Usunięta brudna ściółka								
2	Wymyte i wyczyszczone z zabrudzeń karmidła								
3	Wymyte poidła								
4	Nałożona czysta ściółka								
5	Preparat dezynfekcyjny równomiernie naniesiony na ściółkę								
6	Karmidła i poidła ustawione na wymienionej ściółce								

Przebieg 1: Przebieg sporządzania mieszanki treściwej.

Zdający:

1	Odważył koncentrat białkowy - 0,88 ($\pm 0,05$) kg								
2	Odważył śrutę z pszenżyta - 1,92 ($\pm 0,05$) kg								
3	Odważył śrutę z pszenicy - 0,6 ($\pm 0,05$) kg								
4	Odważył śrutę owsianą - 0,6 ($\pm 0,05$) kg								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis