

**Informator o egzaminie
potwierdzającym
kwalifikacje zawodowe**

Rolnik

Warszawa 2004

**Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Poznaniu**

ISBN 83-7400-030-9

Szanowni Państwo,

Drodzy Uczniowie 3-letnich zasadniczych szkół zawodowych,

Centralna Komisja Egzaminacyjna poleca Państwa uwadze cykl informatorów o państwowym egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe organizowanym dla absolwentów trzyletnich szkół zawodowych. Egzamin ten po raz pierwszy zostanie przeprowadzony w 2005 roku i przygotowywany jest dla wszystkich chętnych absolwentów tych szkół kształcących się w jednym z 53 zawodów.

Podstawą prawną egzaminu jest:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 marca 2001 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania egzaminów i sprawdzianów w szkołach publicznych (Dz. U. z 2001 r. Nr 29, poz. 323 z dnia 6 kwietnia 2001 r. z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 maja 2004 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2004 r. Nr 114, poz. 1195 z dnia 19 maja 2004 r. z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 3 lutego 2003 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (załącznik do Dz. U. z 2003 r. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.)

Cykl informatorów, który przygotowaliśmy, ma charakter przede wszystkim praktyczny – chcemy za jego pomocą dać Państwu możliwość przyjrzenia się, w jaki sposób zapisy prawa oświatowego dotyczącego systemu egzaminów zewnętrznych w trzyletnim kształceniu zawodowym przekładają się na konkrety, czyli na:

- opis wymagań, które trzeba spełnić, aby przystąpić do egzaminu,
- opis warunków koniecznych do zdania egzaminu,
- opis struktury egzaminu w jego części pisemnej i praktycznej wraz z wymaganiami egzaminacyjnymi i przykładowymi kryteriami oceniania,
- opis materiałów egzaminacyjnych wraz z wzorami,
- przykłady zadań wraz z odpowiedziami.

Informatory o egzaminie zawodowym kierujemy do tych uczniów szkół zawodowych, którzy po ukończeniu szkoły przystąpią do egzaminu przed zewnętrzną komisją egzaminacyjną, żeby potwierdzić dyplomem kwalifikacje w zawodzie, w którym odbywali kształcenie.

Informacje o umiejętnościach zawodowych, które będą potwierdzane na egzaminie, pozwolą nauczycielom właściwie ukierunkować kształcenie, a pracodawcom prezentują poziom kwalifikacji zawodowych absolwentów szkół legitymujących się dyplomem. Służyc też mogą teoretykom i praktykom kształcenia zawodowego jako istotna pomoc w projektowaniu modeli zawodów przewidywanych do kształcenia i doskonalenia zawodowego w systemie szkolnym i pozaszkolnym oraz systemach zatrudnienia.



MARIA MAGDZIARZ

p.o. Dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej

SPIS TREŚCI

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE	7
I.1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?	8
I.2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?	8
I.3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?	10
I.4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?	10
I.5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?	11
II. ETAP PISEMNY EGZAMINU	13
II.1. Organizacja i przebieg	13
II.2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I	15
II.3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II	27
II.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań	31
III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU	33
III.1. Organizacja i przebieg	33
III.2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania	35
III.3. Przykład zadania praktycznego do tematu: 1. Wykonanie określonych prac z zakresu produkcji roślinnej.	40
III.4. Przykład zadania praktycznego do tematu: 2. Wykonanie określonych prac z zakresu produkcji zwierzęcej.	43
IV. ZAŁĄCZNIKI	47
IV.1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu	47
IV.2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego	51
IV.3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego	53
IV.4. Przykład informacji do etapu praktycznego	55
IV.5. Wzór dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe	57

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE

Egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe jest formą oceny poziomu opanowania wiadomości i umiejętności z zakresu danego zawodu określonych w standardzie wymagań, ustalonym przez Ministra Edukacji Narodowej i Sportu.

Egzamin ten, zwany również egzaminem zawodowym, jest egzaminem zewnętrznym. Umożliwia on uzyskanie porównywalnej i obiektywnej oceny poziomu osiągnięć zdającego poprzez zastosowanie jednolitych wymagań, kryteriów oceniania i zasad przeprowadzania egzaminu opracowanych przez instytucje zewnętrzne, funkcjonujące niezależnie od systemu kształcenia.

Rolę instytucji zewnętrznych pełnią: Centralna Komisja Egzaminacyjna i osiem okręgowych komisji egzaminacyjnych powołanych przez Ministra Edukacji Narodowej w 1999 roku.

Na terenie swojej działalności (patrz mapka na wewnętrznej stronie okładki) okręgowe komisje egzaminacyjne przygotowują, organizują i przeprowadzają zewnętrzne egzaminy zawodowe. Egzaminy oceniać będą zewnętrzne komisje egzaminacyjne.

Egzaminy zawodowe mogą zdawać absolwenci wszystkich typów szkół zawodowych ponadgimnazjalnych i policealnych, które kształcą w zawodach ujętych w klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Egzaminy zawodowe przeprowadzane są 2 razy w ciągu roku szkolnego. Terminy egzaminów ustala i ogłasza dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej nie później niż na 8 miesięcy przed terminem ich przeprowadzenia.

Dla absolwentów zasadniczych szkół zawodowych i szkół policealnych egzaminy przeprowadzane są w następnym tygodniu po zakończeniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, a dla absolwentów technikum i technikum uzupełniającego - w następnym tygodniu po zakończeniu egzaminu maturalnego.

Do egzaminu mogą przystąpić również absolwenci szkół zawodowych kształcących młodzież o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Dla tej młodzieży, na podstawie opinii poradni psychologiczno-pedagogicznych lub orzeczeń lekarskich, czas egzaminu pisemnego może być wydłużony o 30 minut, a warunki i przebieg egzaminu będą dostosowane do jej potrzeb.

I. 1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?

Struktura egzaminu obejmuje dwa etapy: etap pisemny i etap praktyczny.

Etap pisemny składa się z dwóch części: część I obejmuje sprawdzenie wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w danym zawodzie, a część II – sprawdzenie wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą.

Etap pisemny przeprowadzany jest w formie testu składającego się z zadań zamkniętych zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa.

W części I test zawiera 50 zadań, a w części II – 20 zadań.

Czas trwania etapu pisemnego dla wszystkich zawodów wynosi 120 minut.

Etap praktyczny sprawdza określony zakres praktycznych umiejętności dla zawodu wynikających z tematów zadań ustalonych w standardzie wymagań egzaminacyjnych.

W tym etapie zdający powinien wykonać zadanie egzaminacyjne w formie testu praktycznego.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 180 minut i dłuższy niż 240 minut.

I. 2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?

Na egzaminie będą sprawdzane tylko te wiadomości i umiejętności, które zostały zapisane w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu.

Standardy wymagań egzaminacyjnych dla poszczególnych zawodów ustalone zostały rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe z dnia 3 lutego 2003 r. i stanowią oddzielny załącznik do tego rozporządzenia (Dz.U. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.).

Struktura standardu wymagań egzaminacyjnych dla zawodu odpowiada strukturze egzaminu. Oznacza to, że zawarte w standardzie umiejętności sprawdzane na egzaminie, ustalono odrębnie dla obu etapów egzaminu.

Umiejętności zapisane w standardzie, sprawdzane w etapie pisemnym, są przyporządkowane do określonych obszarów wymagań.

Umiejętności sprawdzane w części I ujęto w 3 obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych,**
- **bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.**

Umiejętności sprawdzane w części II ujęto w 2 obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych.**

W etapie praktycznym egzaminu sprawdzane umiejętności przyporządkowano do 4 obszarów wymagań:

- **planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania,**
- **organizowanie stanowiska pracy,**
- **wykonywanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,**
- **prezentowanie efektu wykonanego zadania.**

Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu stanowi podstawę do przygotowania zadań egzaminacyjnych dla obu etapów egzaminu. Oznacza to, że zadania egzaminacyjne będą sprawdzały tylko te umiejętności, które zapisane są w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu. Rodzaj zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności przyporządkowane do danego obszaru wymagań będzie wiązał się ściśle z tym obszarem.

Umiejętności ujęte w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, dla obu etapów egzaminu, będą omówione wraz z przykładami zadań w rozdziałach II. i III. informatora.

Każdy zdający powinien zapoznać się ze standardem wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, w którym chce potwierdzić kwalifikacje zawodowe. Standard zamieszczony jest w rozdziale IV niniejszego informatora.

I. 3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?

Przyjęto, że w etapie pisemnym zdający może otrzymać za każde prawidłowo rozwiązane zadanie 1 punkt.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska:

- z części I – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania,
- z części II – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania.

W etapie praktycznym oceniany będzie sposób wykonania zadania praktycznego oraz jego efekt, zgodnie z ustalonymi kryteriami oceniania przyjętymi dla danego zadania. Spełnienie ustalonych dla zadania kryteriów wykonania, pozwoli na uzyskanie maksymalnej liczby punktów.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

Zdający zda egzamin zawodowy, jeśli spełni wymagania ustalone dla obu etapów egzaminu.

Zdający, który zdał egzamin, otrzymuje dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w danym zawodzie.

UWAGA!

Informacje o wynikach egzaminu zdający uzyska od dyrektora szkoły.

I. 4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?

Zdający powinien:

1. Ukończy szkołę i otrzymać świadectwo ukończenia szkoły.
2. Złożyć pisemną deklarację przystąpienia do egzaminu zawodowego do dyrektora swojej szkoły, nie później niż na 4 miesiące przed terminem egzaminu.
3. Zgłosić się na egzamin w terminie i miejscu wyznaczonym przez okręgową komisję egzaminacyjną z dokumentem potwierdzającym tożsamość (z numerem PESEL).

Zdający o specjalnych potrzebach edukacyjnych powinien dodatkowo przedłożyć opinię lub orzeczenie wskazujące na dostosowanie warunków i formy przeprowadzania egzaminu do jego indywidualnych potrzeb.

UWAGA!

Informacje o terminie i miejscu egzaminu może przekazać zdającym dyrektor szkoły lub dyrektor okręgowej komisji egzaminacyjnej.

W zależności od specyfiki zawodu, w którym przeprowadzony będzie egzamin zawodowy, okręgowa komisja egzaminacyjna może wezwać zdającego na szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związane z wykonywaniem zadania egzaminacyjnego na określonych stanowiskach egzaminacyjnych. Szkolenie powinno być zorganizowane nie wcześniej niż na dwa tygodnie przed terminem egzaminu.

I. 5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?

Szczegółowych informacji o egzaminie zawodowym oraz wyjaśnień dotyczących, między innymi, możliwości:

- powtórnego zdawania egzaminu zawodowego przez osoby, które nie zdały egzaminu,
- przystąpienia do egzaminu w terminie innym niż bezpośrednio po ukończeniu szkoły,
- udostępniania informacji na temat wyniku egzaminu,
- otrzymania dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe,

udziela dyrektor szkoły i okręgowa komisja egzaminacyjna.

II. ETAP PISEMNY EGZAMINU

II. 1. Organizacja i przebieg

Etap pisemny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu pisemnego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu nadzorującego, który będzie omawiał regulamin przebiegu egzaminu.

Po zajęciu miejsca w sali egzaminacyjnej otrzymasz arkusz egzaminacyjny i KARTĘ ODPOWIEDZI.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap pisemny egzaminu oraz „Instrukcję dla zdającego” (w instrukcji znajdują się informacje o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego, wskazania dotyczące rozwiązywania zadań, zaznaczania odpowiedzi i sposobu poprawiania odpowiedzi w KARCIE ODPOWIEDZI),
- test 70 zadań wielokrotnego wyboru, w tym 50 zadań w części I ponumerowanych od 1 do 50 oraz 20 zadań w części II ponumerowanych od 51 do 70.

KARTA ODPOWIEDZI stanowi jedną stronę i zawiera:

- symbol cyfrowy zawodu i oznaczenie wersji arkusza egzaminacyjnego,
- miejsce na wpisanie Twojego numeru ewidencyjnego PESEL i zakodowanie go,
- miejsce na wpisanie Twojej daty urodzenia,
- tabele z numerami zadań odpowiadających części I oraz części II arkusza egzaminacyjnego z układem krater A, B, C, D do zaznaczania odpowiedzi,
- miejsce na naklejkę z kodem ośrodka.

Przeczytaj uważnie „Instrukcję dla zdającego” w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i nie ma w nim błędów. Wykonaj polecenia zgodnie z „Instrukcją dla zdającego”.

Czas trwania etapu pisemnego egzaminu wynosi 120 minut (2 godziny zegarowe).

Uwaga: Jeśli jesteś uczniem o potwierdzonych specjalnych potrzebach edukacyjnych, to masz prawo do wydłużonego o 30 minut czasu trwania etapu pisemnego egzaminu zawodowego. Przewodniczący zespołu nadzorującego wskaże Ci miejsce na sali egzaminacyjnej i dopilnuje, abyś mógł zdawać egzamin w ustalonym dla Ciebie czasie.

Kolejność rozwiązywania zadań jest dowolna. Dobrze jednak będzie, jeśli rozplanujesz sobie czas egzaminu. Na rozwiązanie zadań z części I arkusza powinieneś przeznaczyć około 80 minut, na rozwiązanie zadań z części II - około 30 minut. Pozostałe 10 minut powinieneś wykorzystać na sprawdzenie, czy prawidłowo zaznaczyłeś odpowiedzi do poszczególnych zadań w KARCIE ODPOWIEDZI.

Pamiętaj! Pracuj samodzielnie!

Przystępując do rozwiązywania każdego zadania powinieneś:

- uważnie przeczytać całe zadanie,
- przeanalizować rysunki, tabele, itp. oraz treść poleceń,
- dobrze zastanowić się nad wyborem prawidłowej odpowiedzi,
- starannie zaznaczyć wybraną odpowiedź w KARCIE ODPOWIEDZI zgodnie z instrukcją w arkuszu egzaminacyjnym.

Po zakończeniu rozwiązywania zadań, sprawdź w KARCIE ODPOWIEDZI, czy dla wszystkich zadań zaznaczyłeś odpowiedzi.

Przewodniczący ogłosi koniec egzaminu i poinformuje, w jaki sposób będziesz mógł oddać swoją KARTĘ ODPOWIEDZI. Arkusz egzaminacyjny możesz zatrzymać dla siebie.

Jeśli wcześniej zakończysz rozwiązywanie zadań, zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do oddania KARTY ODPOWIEDZI.

II. 2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań część I

Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

1.1. rozróżniać, selekcionować i wykorzystywać informacje dotyczące prowadzenia działalności rolniczej,

czyli:

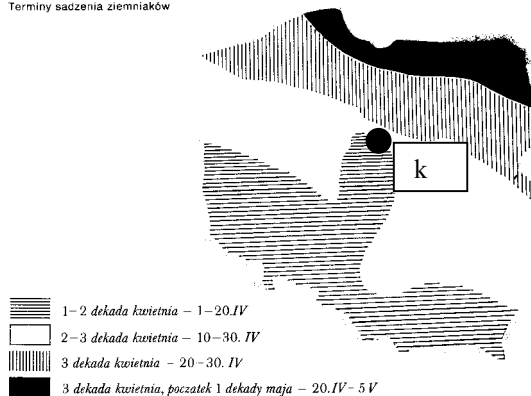
- *rozróżniać, selekcionować i wykorzystywać informacje dotyczące prowadzenia działalności rolniczej, np. technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej, sprzętu rolniczego, funkcjonowania rynku rolno – żywnościowego, działania popytu i podaży, planowania, rejestracji, podatków, ubezpieczeń, uproszczonych form rachunkowości rolniczej.*

Przykładowe zadanie 1

Korzystając z pomocy mapy wskaż, w jakim optymalnym terminie należy wysadzić ziemniaki na polu oznaczonym literą k:

- A. 1 – 20 kwietnia,
- B. 10 – 30 kwietnia,
- C. 20 – 30 kwietnia,
- D. 20 kwietnia – 5 maja.

Terminy sadzenia ziemniaków



1.2. stosować nazwy, pojęcia, sformułowania stosowane w rolnictwie, w tym charakterystyczne dla produkcji roślinnej i zwierzęcej,

czyli:

- *stosować nazwy, pojęcia, sformułowania stosowane w rolnictwie, w tym charakterystyczne dla produkcji roślinnej:*
 - *związane z czynnikami klimatycznymi środowiska, np. światło, temperatura gleby i powietrza, opady atmosferyczne, wiatr,*
 - *związane z glebą jako siedliskiem roślin, np. składniki gleby, właściwości gleby, charakterystyka gleb,*
 - *związane z uprawą gleby, np. zadania uprawy roli, zabiegi uprawowe, agregatowanie narzędzi, zespoły uprawek,*
 - *związane z nawożeniem, np. wymogi pokarmowe i potrzeby nawozowe roślin, efektywność i produktywność nawożenia, źródła składników pokarmowych, nawozy organiczne, nawozy mineralne,*

- związane z ochroną roślin, np. choroby i czynniki chorobotwórcze, szkodniki i sposoby żerowania, chwasty i ich szkodliwość, metody ochrony roślin, pestycydy i ich stosowanie,
 - związane ze zmianowaniem roślin, np. przedplon, roślina następcza, następstwo roślin, zmianowanie roślin, rotacja, płodozmian, przyrodnicze czynniki zmianowania, agrotechniczne czynniki zmianowania,
 - związane z uprawą roślin (budowa roślin, wymagania klimatyczne i glebowe, odmiany, stanowisko w zmianowaniu, uprawa roli, nawożenie, siew, pielęgnowanie, zwalczanie chwastów, ochrona przed szkodnikami i chorobami, zbiór,
- stosować nazwy, pojęcia, sformułowania stosowane w rolnictwie, w tym charakterystyczne dla produkcji zwierzęcej, np. związane z chowem bydła, trzody chlewnej, owiec, drobiu takie jak: typy użytkowe i rasy, rozród, pomieszczenia, żywienie, choroby, opłacalność, kalkulacja kosztów, budowa anatomiczna.

Przykładowe zadanie 2

Określenie pH7 informuje o

- A. obojętnym odczynie gleb.
- B. zasadowym odczynie gleb.
- C. krzyżówce hodowlanej bydła.
- D. krzyżówce hodowlanej trzody chlewnej.

1.3. rozpoznawać organy roślin uprawnych i określać ich funkcje,

czyli:

- rozpoznawać organy roślin uprawnych, np. korzeń, źdźbło, łodyga, kłos, wiecha, kwiatostan i określać ich funkcje, np. przewodzące łodygi, transportujące wodę i sole mineralne, asymilacyjne, spichrzowe, czepne, fotosyntezy i transpiracji, pułapkowe, podporowe i oddechowe.

Przykładowe zadanie 3

Zdjęcie przedstawia

- A. łuszczynę rzepaku.
- B. kłos pszenicy.
- C. wiechę owsa.
- D. łodygę jęczmienia.



1.4. rozróżniać rośliny uprawne, czynniki i warunki wpływające na ich wzrost i rozwój,

czyli:

- *rozróżniać rośliny uprawne, np. żyto, jęczmień, pszenica, owies, ziemniaki, buraki cukrowe i pastewne, len, słonecznik,*
- *rozróżniać czynniki i warunki wpływające na wzrost i rozwój roślin uprawnych, np. wymagania klimatyczne, uprawa roli, nawożenie, technologia siewu, pielęgnowanie i ochrona zbóż, technologia uprawy,*
- *rozróżniać czynniki i warunki wpływające na wzrost i rozwój roślin uprawnych np. dobór odmian do warunków glebowo – klimatycznych, przygotowanie materiału siewnego i sadzeniaków, siew lub sadzenie.*

Przykładowe zadanie 4

Zdjęcie przedstawia łan

- A. owsa.
- B. pszenicy.
- C. jęczmienia.
- D. rzepaku.



1.5. rozpoznawać objawy chorób i skutki działalności szkodników produkcji rolniczej,

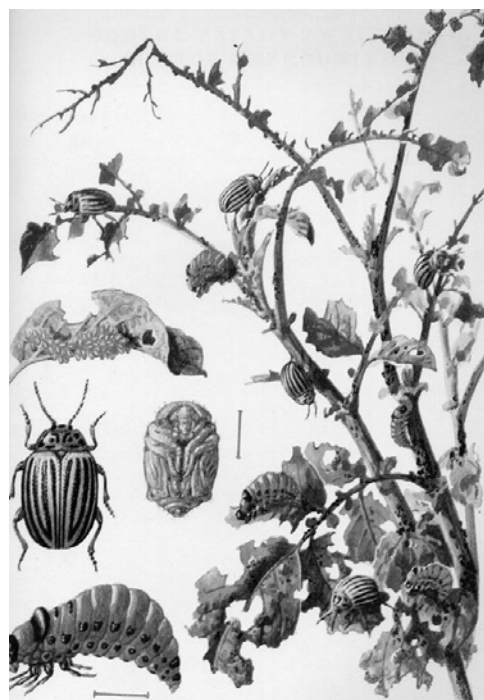
czyli:

- *rozpoznawać objawy chorób i skutki działalności szkodników w produkcji roślinnej, np. mączniaka prawdziwego, pleśni śniegowej, sporyszu, mszyc, zarazy ziemniaczanej, stonki ziemniaczanej,*
- *rozpoznawać objawy chorób zwierząt, np. brak apetytu, osowiałość, ociężałość, osłabione reagowanie na czynniki zewnętrzne, podwyższona temperatura ciała, zwiększenie częstotliwości oddechów.*

Przykładowe zadanie 5

Na rysunku przedstawiono objawy działalności

- A. stonki na liściach buraków cukrowych.
- B. mątwika buraka na liściach buraka.
- C. stonki na łodygach ziemniaków.
- D. mątwika ziemniaczanego na łodygach ziemniaków.



1.6. rozpoznawać sprzęt i środki do prowadzenia produkcji roślinnej i zwierzęcej, czyli:

- *rozpoznawać sprzęt do prowadzenia produkcji roślinnej, np. pługi, brony, kultywatory, glebogryzarki, rozsiewacze nawozów mineralnych, siewniki, kombajny zbożowe, sortowniki do ziemniaków,*
- *rozpoznawać sprzęt do prowadzenia produkcji zwierzęcej, np. rozdrabniacze, śrutowniki, poidła, dojarki, urządzenia do usuwania odchodów zwierząt,*
- *rozpoznawać środki do prowadzenia produkcji roślinnej i zwierzęcej np. do ochrony roślin, do zapewnienia higieny zwierząt,*
- *rozpoznawać budynki inwentarskie np. chlewnie, obory, stajnie, owczarnie, kurniki.*

Przykładowe zadanie 6

Maszyna rolnicza przedstawiona na zdjęciu to

- A. rozsiewacz nawozów.
- B. przyczepa asenizacyjna.
- C. roztrząsacz obornika.
- D. ładowacz obornika.



1.7. rozpoznawać narządy i układy w budowie anatomicznej oraz charakterystyczne cechy budowy zewnętrznej różnych ras bydła, trzody chlewnej i drobiu decydujące o kierunku ich użytkowania, czyli:

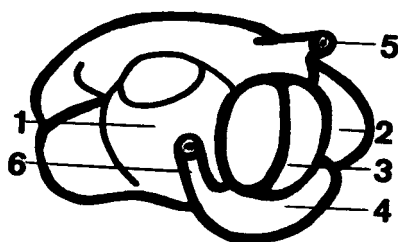
czyli:

- *rozpoznawać narządy i układy w budowie anatomicznej zwierząt np. układ kostny, układ mięśniowy, układ krążenia, układ trawienny, układ oddechowy, układ moczowo-płciowy, układ nerwowy, układ powłokowy*
- *rozpoznawać charakterystyczne cechy budowy zewnętrznej różnych ras bydła, trzody chlewnej i drobiu decydujące o kierunku ich użytkowania np. kośćciec, umięśnienie, sylwetka.*

Przykładowe zadanie 7

Rysunek przedstawia

- A. żołądek świni.
- B. serce świni.
- C. żołądek krowy.
- D. serce krowy.



- 1 – zwacz,
- 2 – czepiec,
- 3 – księgi,
- 4 – trawieniec,
- 5 – przelyk,
- 6 – dwunastnica (odcięta)

1.8. rozróżniać pasze, określać ich wartość w zaspokajaniu potrzeb pokarmowych zwierząt,

czyli:

- *rozróżniać pasze, np.:*
 - *objętościowe suche, takie jak: siano, słoma;*
 - *objętościowe soczyste, takie jak: zielonki, kiszonki, okopowe;*
 - *treściwe, takie jak: ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych, otręby, śruty poekstrakcyjne;*
 - *przemysłowe, takie jak: mieszanki pełnoporcjowe, mieszanki uzupełniające, koncentraty wysokobiałkowe, dodatki paszowe,*
- *określać wartość pasz w zaspokajaniu potrzeb pokarmowych zwierząt, np. przy żywieniu bydła, trzody chlewnej, drobiu.*

Przykładowe zadanie 8

W żywieniu dorosłego bydła najbardziej wartościową paszą objętościową suchą jest

- A. słoma.
- B. siano.
- C. otręby.
- D. siewczka.

1.9. stosować wymagania dotyczące przygotowania zwierząt i produktów zwierzęcych do sprzedaży,

czyli:

- *stosować wymagania dotyczące przygotowania zwierząt do sprzedaży, np. wygląd, zdrowie, badania, świadectwo pochodzenia,*
- *stosować wymagania dotyczące przygotowania produktów zwierzęcych do sprzedaży, np. schłodzenie mleka,*

Przykładowe zadanie 9

W tabeli 18 przedstawiono wpływ temperatury przechowywania na liczbę bakterii w 1 ml mleka.

Tabela 18. Wpływ temperatury przechowywania na liczbę bakterii w 1 ml mleka			
Temperatura mleka, °C	Czas przechowywania, godzin		
	0	24	48
5	30 000	43 000	210 000
10	30 000	89 000	1 950 000
20	30 000	4 000 000	25 000 000 000

Przedstawione dane wskazują, że mleko należy przechowywać w temperaturze

- A. 5 °C
- B. 10 °C
- C. 15 °C
- D. 20 °C

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne a w szczególności:

2.1. wykonywać obliczenia i kalkulacje związane z planowaniem i prowadzeniem produkcji roślinnej i zwierzęcej, w tym proste kalkulacje jej opłacalności na podstawie założeń wstępnych,

czyli:

- *wykonywać obliczenia i kalkulacje związane z planowaniem i prowadzeniem produkcji roślinnej i zwierzęcej, w tym proste kalkulacje jej opłacalności na podstawie założeń wstępnych, np. obliczać wydajność w produkcji roślinnej i zwierzęcej, obliczać ceny sprzedaży produktów, obliczać amortyzację środka trwałego, obliczać nakłady i koszty produkcji, obliczać dochód, porównać nakłady i koszty produkcji*

Przykładowe zadanie 10

Cenę netto 1 tony pszenicy określono na 600 złotych. Jaka będzie cena brutto 1 tony pszenicy przy stawce podatku VAT wynoszącej 3%?:

- A. 600
- B. 582
- C. 18
- D. 618

2.2. szacować zasoby paszowe w gospodarstwie, obliczać zapotrzebowanie pasz dla określonego stanu liczbowego zwierząt,

czyli:

- *szacować zasoby paszowe w gospodarstwie, np. uwzględniając powierzchnię uprawy, przewidywany plon, termin zbioru,*
- *obliczać zapotrzebowanie pasz dla określonego stanu liczbowego zwierząt, np. na podstawie dziennej dawki pokarmowej.*

Przykładowe zadanie 11

Ile ton kiszonki potrzebuje rolnik dla 10 krów na okres żywienia zimowego (215 dni), przy dziennej dawce dla 1 krowy wynoszącej 10 kg?

- A. 21,5
- B. 215
- C. 2150
- D. 21500

2.3. wykonywać obliczenia związane z technologią produkcji i wydajnością pracy ciągników, maszyn i narzędzi, zapotrzebowaniem na określone środki produkcji, czyli:

- wykonywać obliczenia związane z technologią produkcji i wydajnością pracy ciągników, maszyn i narzędzi, np. obliczyć wydajność pracy ciągnika z narzędziem lub maszyną, obliczyć ilość sprzętu potrzebną do wykonania wskazanego zabiegu agrotechnicznego, obliczyć czas wykonania określonego zabiegu agrotechnicznego,
- wykonywać obliczenia związane z zapotrzebowaniem na określone środki produkcji, np. obliczyć zapotrzebowanie na nawozy mineralne i organiczne, obliczyć zapotrzebowanie na materiał siewny lub sadzeniaki, obliczyć ilość środków chemicznej ochrony roślin.

Przykładowe zadanie 12

Ile kilogramów soli potasowej, zawierającej 60 % czystego składnika, należy wysiać, aby na polu o powierzchni jednego hektara znalazło się 180 kilogramów czystego składnika ?

- A. 350 kg
- B. 300 kg
- C. 275 kg
- D. 180 kg

2.4. ustalać rodzaj płodozmianu w gospodarstwie na podstawie danych dotyczących lokalnych warunków klimatycznych i glebowych oraz czynników decydujących o opłacalności produkcji, czyli:

czyli:

- ustalać rodzaj płodozmianu w gospodarstwie, np. na podstawie danych dotyczących lokalnych warunków klimatycznych, ilości i rozkładu opadów, terminów występowania przymrozków, rozkładzie temperatur,
- ustalać rodzaj płodozmianu w gospodarstwie, np. na podstawie danych dotyczących lokalnych warunków glebowych, typu i rodzaju gleby, zasobności gleby w składniki pokarmowe, odczynu gleby oraz ukształtowania terenu,
- ustalać rodzaj płodozmianu w gospodarstwie, np. na podstawie czynników decydujących o opłacalności produkcji warunków zbytu, potrzeb paszowych gospodarstwa, kwalifikacji pracowników, posiadanego parku maszynowego, specjalizacji gospodarstwa, zakładanego zysku.

Przykładowe zadanie 13

Biorąc pod uwagę ekonomiczne czynniki zmianowania w gospodarstwie **nie należy**

- A. zmniejszać liczby uprawianych gatunków roślin.
- B. zwiększać stopnia wykorzystania maszyn.
- C. upraszczać produkcji roślinnej.
- D. zmniejszać wydajności maszyn.

2.5. wskazywać technologie i techniki wykonywania zabiegów agrotechnicznych, czyli:

- *wskazywać technologie wykonywania zabiegów agrotechnicznych, np. w produkcji zbóż, roślin okopowych, roślin przemysłowych, roślin pastewnych, warzyw, w użytkowaniu łąk i pastwisk*
- *wskazywać techniki wykonania zabiegów agrotechnicznych, np. sposoby poruszania się agregatów rolniczych w czasie wykonywania zabiegu, parametry zabiegów agrotechnicznych, przygotowanie sprzętu rolniczego do pracy.*

Przykładowe zadanie 14

Przy mechanicznej uprawie ziemniaków rozstaw rzędów należy ustawić na wymiar

- A. 12 cm.
- B. 30 – 40 cm.
- C. 8 cm.
- D. 62 – 70 cm.

2.6. dobierać metody zwalczania szkodników, czyli:

- *dobierać metody zwalczania szkodników, np. kwarantanna, metody agrotechniczne, metody hodowlane,*
- *dobierać metody bezpośredniego zwalczania szkodników, np. metody mechaniczne i fizyczne, metody chemiczne, metody biologiczne.*

Przykładowe zadanie 15

Do chemicznego zwalczania owadów w uprawach polowych stosujemy

- A. insektycydy.
- B. herbicydy.
- C. fungicydy.
- D. redontocydy.

2.7. wskazywać zabiegi pielęgnacyjne dotyczące zwierząt oraz ich pomieszczeń dla zapewnienia optymalnych warunków wydajności produkcji, czyli:

- *wskazywać zabiegi pielęgnacyjne dotyczące zwierząt zapewniające optymalne warunki wydajności produkcji, np. pielęgnowanie skóry, pielęgnowanie racic i rogów, pielęgnacja w czasie ciąży i porodu, pielęgnowanie kończyn,*
- *wskazywać zabiegi pielęgnacyjne dotyczące pomieszczeń dla zwierząt zapewniające optymalne warunki wydajności produkcji, np. oświetlenie, temperaturę, wymiary stanowisk, wyposażenie techniczne, organizację pracy.*

Przykładowe zadanie 16

Zabiegi pielęgnacyjne, które wykonuje się prosiętom bezpośrednio po urodzeniu to

- A. wymiana ściółki i pojenie wodą.
- B. obcinanie ogonków i ważenie.
- C. obcinanie kielków i dosadzanie do ssania.
- D. znakowanie i dokarmianie.

2.8. dobierać maszyny, urządzenia oraz przyrządy i techniki pomiarowe do prac w gospodarstwie rolnym,

czyli:

- *dobierać maszyny, urządzenia do prac polowych, np. ciągniki do uprawy gleby, nawożenia, siewu, pielęgnacji i ochrony roślin, zbioru,*
- *dobierać maszyny i urządzenia do prac w produkcji zwierzęcej, np. urządzenia do przygotowanie pasz, zadawania pasz, zaopatrzenia zwierząt w wodę, usuwania obornika i gnojowicy,*
- *dobierać przyrządy i techniki pomiarowe do prac w gospodarstwie rolnym,*

Przykładowe zadanie 17

Do jednoczesnego ścinania i rozdrabniania zielonek można zastosować w gospodarstwie rolnym

- A. kosiarki palcowe.
- B. kosiarki rotacyjne.
- C. sieczkarnie polowe.
- D. zgniatacze pokosów.

2.9. dobierać określone strategie marketingowe do aktualnej sytuacji na rynku produktów rolniczych,

czyli:

- *dobierać określone strategie marketingowe do aktualnej sytuacji na rynku produktów rolniczych, np. strategia cenowa, strategia promocyjna, strategia dystrybucji, strategia produktowa.*

Przykładowe zadanie 18

Przy spadkowej tendencji cen owoców i warzyw, małe gospodarstwo rolnicze w krótkim okresie czasu powinno zastosować

- A. obniżkę ceny.
- B. promocję swoich towarów.
- C. zmianę sieci dystrybucji towarów.
- D. zmianę gatunków i odmian towarów.

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

3.1. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska związane z produkcją roślinną i zwierzęcą,

czyli:

- *stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy związane z produkcją roślinną, np. w czasie chemicznej ochrony roślin, w czasie prac sprzętem technicznym,*
- *stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy związane z produkcją zwierzęcą, np. bezpieczeństwo w czasie pielęgnacji zwierząt i obsługi sprzętu technicznego.*

Przykładowe zadanie 19

Zgodnie z obowiązującą ustawą o ochronie roślin uprawnnych stosowanie środków ochrony roślin może być wykonywane przez osoby

- A. bez przeszkolenia, pracujące sprzętem sprawnym technicznie.
- B. pełnoletnie bez przeszkolenia.
- C. przeszkolone, pracujące sprzętem sprawnym technicznie.
- D. przeszkolone, pracujące opryskiwaczami, które nie wymagają badań diagnostycznych.

3.2. wskazywać zagrożenia dla zdrowia człowieka, zwierząt i środowiska naturalnego związane z wykonywaniem prac w rolnictwie,

czyli:

- *wskazywać zagrożenia dla zdrowia człowieka związane z wykonywaniem prac w rolnictwie, np. oddziaływanie nawozów mineralnych, środków ochrony roślin, przenoszenie chorób odzwierzęcych,*
- *wskazywać zagrożenia dla zwierząt związane z wykonywaniem prac w rolnictwie, np. wynikające z niewłaściwego przygotowania pasz, z niewłaściwej obsługi zwierząt, z niewłaściwie zastosowanych środków ochrony chemicznej roślin, ze złego stanu pomieszczeń inwentarskich,*
- *wskazywać zagrożenia dla środowiska naturalnego związane z wykonywaniem prac w rolnictwie, np. związane ze stosowaniem nawozów mineralnych w dużych dawkach, z oddziaływaniem gnojowicy stosowanej w nadmiernych ilościach i w nieodpowiednich terminach, związane z ubocznym działaniem pestycydów.*

Przykładowe zadanie 20

Ze względu na możliwość przenoszenia chorób, trzoda chlewna poddawana ubojowi obowiązkowo badana jest na obecność

- A. gruźlicy.
- B. brucelozy.
- C. włośni.
- D. BSE.

3.3. wskazywać działania związane z bezpiecznym przechowywaniem produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz gospodarką odchodami zwierzęcymi, czyli:

- *wskazywać działania związane z bezpiecznym przechowywaniem produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, np. schładzanie mleka, produkcja sianokiszonek, suszenie ziarna zbóż, bezpieczne warunki składowania siana i słomy,*
- *wskazywać działania związane z gospodarką odchodami zwierzęcymi, np. przestrzeganie terminów rozlewania gnojowicy, przestrzeganie maksymalnych dawek nawożenia gnojowicą,*

Przykładowe zadanie 21

Samozapalenie się siana może być spowodowane

- A. zbyt dużą wilgotnością przechowywanego siana.
- B. zwiększeniem ilości kwasu mlekowego w sianie.
- C. zbyt małą wilgotnością przechowywanego siana.
- D. zwiększeniem przepływu powietrza.

3.4. wskazywać działania w sytuacjach wymagających udzielania pomocy przedlekarskiej,

czyli:

- *wskazywać działania w sytuacjach wymagających udzielenia pomocy przedlekarskiej, np. osobie z krwotokiem, złamaniem, porażonej prądem.*

Przykładowe zadanie 22

Pracownik obsługujący wialnię elektryczną uległ porażeniu prądem. Pierwszą czynnością pomocy przedlekarskiej powinno być

- A. rozluźnienie ubrania osobie poszkodowanej i wykonanie sztucznego oddychania.
- B. odciągnięcie poszkodowanego od źródła prądu.
- C. wyłączenie zasilania prądem.
- D. okrycie kocem.

3.5. wskazywać działania dotyczące udzielania pierwszej pomocy zwierzętom poszkodowanym w nagłych wypadkach,

czyli:

- *wskazywać działania dotyczące udzielania pierwszej pomocy zwierzętom, np. przy zadławieniach, wzdęciach, ochwacie,*
- *wskazywać działania dotyczące udzielania pierwszej pomocy zwierzętom poszkodowanym w nagłych przypadkach, np. przy zranieniu, krwotokach, złamaniach.*

Przykładowe zadanie 23

W wypadku silnego wzdęcia żwacza u bydła można

- A. przebić przełyk ostrym narzędziem.
- B. przebić żwacz trójgrańcem (trokarem).
- C. podać środki przyspieszające fermentację.
- D. ustawić zwierzę przodem niżej niż zadem.

II. 3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki, np.: rynek, popyt, podaż, bezrobocie, inflacja,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa pracy, np.: umowa o pracę, urlop, wynagrodzenie za pracę,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa podatkowego, np.: podatek dochodowy, podatek VAT, akcyza, PIT,
- rozróżniać pojęcia z obszaru podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, np.: REGON, numer identyfikacji podatkowej-NIP, rachunek bankowy.

Przykładowe zadanie 1.

Poprzez określenie płacy brutto należy rozumieć kwotę wynagrodzenia pracownika

- A. bez podatku dochodowego.
- B. określoną w umowie o pracę.
- C. obliczoną do wypłaty.
- D. pomniejszoną o składki ZUS.

1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem, np.: umowa o pracę, Kodeks Pracy, deklaracja ZUS,
- rozróżniać dokumenty związane z działalnością gospodarczą, np.: polecenie przelewu, faktura, deklaracja podatkowa.

Przykładowe zadanie 2.

Jak nazywa się przedstawiony na rysunku dokument regulujący rozliczenie bezgotówkowe?

- A. Czek potwierdzony.
- B. Polecenie przelewu.
- C. Faktura VAT.
- D. Weksel prosty.

The image shows a 'Polecenie przelewu' (bank transfer order) form. The sender's details are: HURTOWNIA ZABAWEK UL. JASNA 4, 61-615 KROTOSZYŃ. The recipient's details are: SKLEP NR. 12 UL. OGRODOWA 12, 48-305 BIELSKO-BIAŁA. The amount is 1250 PLN. The date is 21/3/03. The form includes fields for account numbers, IBAN, and a stamp area.

1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta,

czyli:

- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracownika określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, np.: prawo do urlopu, czas pracy, wynagrodzenie za pracę,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracodawcy określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, względem ZUS, urzędu skarbowego, np.: terminowe wypłacanie wynagrodzeń, odprowadzanie składek ubezpieczenia zdrowotnego i emerytalnego, zapewnienie bezpiecznych warunków pracy,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia bezrobotnego na podstawie Ustawy o zatrudnieniu i przeciwdziałaniu bezrobociu, np.: rejestracja w biurze pracy, zasady pobierania zasiłku, oferty pracy dla bezrobotnych, w tym bezrobotnych absolwentów,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia klienta podane w umowach kupna-sprzedaży, z tytułu gwarancji, reklamacji przy zakupach towarów i usług.*

Przykładowe zadanie 3.

Na podstawie której z wymienionych poniżej umów, przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?

- A. Umowy – zlecenia.
- B. Umowy o dzieło.
- C. Umowy o pracę.
- D. Umowy agencyjnej.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *analizować oferty urzędów pracy, placówek doskonalących w zawodzie oraz oferty kursów zawodowych, dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych i dostosowania ich do potrzeb rynku pracy,*
- *analizować oferty zakładów pracy, urzędów pracy, biur pośrednictwa dotyczące poszukiwania pracownika i zatrudnienia, przedstawione w formie ogłoszeń prasowych, internetowych, tablic ogłoszeń,*
- *analizować informacje związane z podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej zawarte, np.: w Kodeksie spółek handlowych, danych z urzędu pracy na temat lokalnego rynku pracy, zapotrzebowania na usługi i towary.*

Przykładowe zadanie 4.

W lokalnej prasie ukazało się ogłoszenie następującej treści:

Firma z kapitałem zagranicznym specjalizująca się w wyposażeniu warsztatów i magazynów w sprzęt techniczny *poszukuje kandydata na stanowisko*

MAGAZYNIERA

WYMAGANIA:

- *wykształcenie średnie techniczne,*
- *obsługa komputera,*
- *znajomość języka niemieckiego.*

Ponadto mile widziane jest:

- *doświadczenie na podobnym stanowisku.*
- *prawo jazdy kategorii B.*

Oferty wraz z listem motywacyjnym, życiorysem i zdjęciem w terminie dwóch tygodni od daty ukazania się ogłoszenia prosimy przysyłać na adres:

Firma „TECHNOPOL” 30-999 NIEZNANÓW ul. Warsztatowa 1.

Wymagania stawiane przez firmę spełnia osoba, która ukończyła

- A. technikum budowlane, pracuje w magazynie i ma prawo jazdy kat.B.
- B. technikum elektryczne, ma prawo jazdy kat B i zna język niemiecki.
- C. technikum chemiczne, korzysta z komputera i pracowała jako magazynier.
- D. technikum mechaniczne, obsługuje komputer i zna język niemiecki.

2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem, np.: list intencyjny, list motywacyjny, curriculum vitae,*
- *sporządzić dokumenty niezbędne przy uruchamianiu indywidualnej działalności gospodarczej, np.: wniosek o zarejestrowanie firmy, zgłoszenie do urzędu statystycznego o nadanie numeru REGON i urzędu skarbowego o przyznanie numeru identyfikacji podatkowej-NIP,*
- *sporządzić dokumenty związane z wykonywaniem działalności gospodarczej, np.: zgłoszenie do ZUS, polecenie przelewu, fakturę, księgę przychodów i rozchodów.*

Przykładowe zadanie 5.

Na jaką kwotę w zł hotel wystawi fakturę firmie za korzystanie z noclegu przez dwóch jej pracowników podczas służbowego wyjazdu?

Nazwa usługi	J.M.	Ilość osób	Cena jedn.	Wartość netto	VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
Nocleg w hotelu „Azalia”	jedna doba	2	100,00 zł	200,00 zł	7 %	14 zł	zł
Razem:				200,00 zł	7 %	14 zł	zł
W tym:					zw 22% 7% 0%	14 zł	X
Do zapłaty:							zł

- A. 107 zł
- B. 114 zł
- C. 207 zł
- D. 214 zł

2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy, czyli:

- rozróżniać skutki zawarcia umowy o pracę, umowy zlecenia, umowy o dzieło, np.: opłaty składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, prawo do urlopu, wysokość podatku,
- rozróżniać skutki rozwiązania umowy o pracę z zachowaniem okresu wypowiedzenia, bez wypowiedzenia, niezgodne z prawem, np.: przywrócenie do pracy,
- rozróżniać skutki zawarcia i rozwiązania umowy o pracę dla pracodawcy, np.: wystawienie świadectwa pracy, odprowadzanie składek pracowniczych, płacenie podatków, ustalenie wymiaru urlopów, wypłacanie zaliczek.

Przykładowe zadanie 6.

Jaka kwota wynagrodzenia brutto w zł została naliczona pracownikowi za miesiąc pracy, zatrudnionemu w HURTOWNI „AS” s.a. na podstawie umowy o pracę?

- A. 2 400 zł
- B. 1 600 zł
- C. 1 200 zł
- D. 240 zł

HURTOWNIA „AS” s.a. ul. Wiosenna 1 <small>/pieczęć nagłówek pracodawcy/</small> 60-623 Poznań <small>/numer REGON – EKD/</small> 012 775 62	Poznań 2003.01.06 <small>/miejsowość i data/</small>
UMOWA O PRACĘ	
zawarta w dniu 6 stycznia 2003 roku	
<small>/data zawarcia umowy/</small>	
między Markiem Nowakiem - prezesem	
<small>/imię i nazwisko pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>	
a Anną Jabłońską, Poznań ul. Biała 12	
<small>/imię i nazwisko pracownika oraz jego miejsce zameldowania/</small>	
zawarta na czas nieokreślony	
<small>/okres próbny, czas nieokreślony, czas określony, czas wykonywania określonej pracy/</small>	
1. Strony ustalają następujące warunki zatrudnienia:	
1)	rodzaj umówionej pracy: sprzedawca
	<small>/stanowisko, funkcja, zawód, specjalność/</small>
2)	miejsce wykonywania pracy: sprzedawca w Hurtowni „AS”
3)	wymiar czasu pracy: etat – 40 godz. tygodniowo
4)	wynagrodzenie: 2000 zł /słownie dwa tysiące zł/ + premia
	regulaminowa 20% wynagrodzenia zasadniczego
5)	inne warunki zatrudnienia: brak
.....	
2. Dzień rozpoczęcia pracy: 06. stycznia 2003. roku	
06.01. 2003	
<i>A. Jabłońska</i>	<i>M. Nowak</i>
<small>/data i podpis pracownika/</small>	<small>/podpis pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>

II. 4. Odpowiedzi do przykładowych zadań

Część I

Zadanie 1: A	Zadanie 2: A	Zadanie 3: B	Zadanie 4: C	Zadanie 5: C
Zadanie 6: C	Zadanie 7: A	Zadanie 8: B	Zadanie 9: A	Zadanie 10: D
Zadanie 11: A	Zadanie 12: B	Zadanie 13: D	Zadanie 14: D	Zadanie 15: A
Zadanie 16: C	Zadanie 17: C	Zadanie 18: A	Zadanie 19: C	Zadanie 20: C
Zadanie 21: A	Zadanie 22: C	Zadanie 23: B		

Część II

Zadanie 1: B Zadanie 2: B Zadanie 3: C Zadanie 4: D Zadanie 5: D Zadanie 6: A

III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU

III. 1. Organizacja i przebieg

Etap praktyczny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu praktycznego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu egzaminacyjnego, który będzie omawiał regulamin przebiegu etapu praktycznego egzaminu.

Po potwierdzeniu gotowości przystąpienia do etapu praktycznego wylosujesz arkusz egzaminacyjny z zadaniem egzaminacyjnym.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap praktyczny egzaminu,
- zadanie egzaminacyjne z instrukcją i dokumentacją do jego wykonania,
- „Informację dla zdającego” (o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego oraz wskazania dotyczące wykonywania zadania),
- formularz pt. „PLAN DZIAŁANIA”,
- miejsce na obliczenia, rysunki lub szkice.

Przeczytaj uważnie „Informację dla zdającego” znajdującą się w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i czy nie ma w nim usterek. Wykonaj polecenia zawarte w „Informacji dla zdającego”.

Następnie zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, dokumentacją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym oraz instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy. Na wykonanie tych czynności masz 20 minut, których nie wlicza się do czasu trwania egzaminu. Dobrze wykorzystaj ten czas!

Etap praktyczny egzaminu trwa **180** minut (3 godziny zegarowe). W ciągu tego czasu musisz wykonać zadanie egzaminacyjne, które obejmuje:

- zaplanowanie przez Ciebie działań związanych z wykonaniem zadania i zapisanie ich w formularzu „PLAN DZIAŁANIA” – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- zorganizowanie stanowiska pracy odpowiednio do zaplanowanych działań – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- wykonanie operacji technologicznych, w tym czynności pozwalających na uzyskanie zamierzonego efektu, zgodnie z warunkami określonymi w zadaniu, zajmie Ci najwięcej czasu; powinieneś też pamiętać o uporządkowaniu stanowiska pracy,
- zaprezentowanie efektu wykonanego zadania z uwzględnieniem uzasadnienia sposobu wykonania oraz oceny jakości wykonania – na tę część zadania będziesz miał ok. 10 minut.

Postępuj zgodnie z „Instrukcją do wykonania zadania”.

Pamiętaj!

Zadanie musisz wykonać samodzielnie i w przewidzianym czasie.

Powinieneś wykonywać czynności z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także:

- zwracaj uwagę na ład i porządek na stanowisku pracy,
- uporządkuj stanowisko po wykonaniu zadania,
- zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego gotowość do zaprezentowania efektu wykonanego zadania.

Podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego przewodniczący i członkowie zespołu egzaminacyjnego będą oceniać na bieżąco Twoją pracę i nie będą mogli udzielać Ci żadnych wskazówek.

Przewodniczący może przerwać egzamin, jeżeli Twoje działania zagrażają bezpieczeństwu Twojemu lub obecnych w sali egzaminacyjnej osób.

Jeśli wcześniej zakończyłeś wykonywanie zadania, zgłoś ten fakt przez podniesienie ręki.

III. 2 Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria wykonania

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem:

1. Wykonanie określonych prac z zakresu wskazanej produkcji roślinnej

Absolwent powinien umieć;

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania,**
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno - pomiarowego, narzędzi,**
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze,**

czyli:

- *zaplanować i zapisać kolejne czynności, które należy wykonać podczas wskazanej produkcji roślinnej,*
- *sporządzić wykaz niezbędnych materiałów koniecznych do wykonania wskazanych prac,*
- *sporządzić wykaz niezbędnego sprzętu rolniczego koniecznego do wykonania wskazanych prac,*
- *wykonać niezbędne rysunki lub obliczenia.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *poprawne zapisanie czynności, niezbędnych do wykonania zadania,*
- *poprawne sporządzenie wykazu niezbędnych materiałów, np. materiału siewnego, nawozów mineralnych i organicznych, środków ochrony roślin,*
- *poprawne zapisanie wykazu sprzętu technicznego niezbędnego do wskazanej produkcji roślinnej, np. rodzaju narzędzi lub maszyn, typu ciągników rolniczych,*
- *poprawne wykonanie rysunków lub szkiców, np. rozplanowania pola do wykonania zabiegu agrotechnicznego, sposobu poruszania się agregatem po polu,*
- *wykonanie obliczeń związanych ze wskazaną produkcją roślinną, np. obliczenie ilości nasion do siewu, obliczenie ilości nawozu mineralnego lub organicznego.*

2. Organizować stanowisko pracy

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,**
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu,**
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej,**

czyli:

- *zgromadzić i rozmieścić na stanowisku materiały potrzebne do wskazanej produkcji roślinnej,*
- *zgromadzić narzędzia, urządzenia, i sprzęt niezbędny do wykonania wskazanych zabiegów agrotechnicznych, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,*
- *sprawdzić czy przeznaczony do wykonania określonych prac, sprzęt jest sprawny*

technicznie,

- *dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *zgrupowanie i rozmieszczenie wszystkich zgromadzonych materiałów potrzebnych do wskazanej produkcji roślinnej,*
- *zgrupowanie i rozmieszczenie sprzętu technicznego zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,*
- *sprawdzenie stanu technicznego sprzętu, który będzie używany do wykonania zabiegów agrotechnicznych,*
- *trafny dobór odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej.*

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:

3.1. Wykonanie określonych prac z zakresu wskazanej produkcji roślinnej:

- 3.1.1. ocenić stan pola i uprawy przed wykonaniem zadania,**
- 3.1.2. przygotować maszyny i urządzenia do określonej produkcji roślinnej,**
- 3.1.3. wykonać prace w zakresie określonej produkcji roślinnej,**
- 3.1.4. wykonać prace polowe zgodnie z wymaganiami agrotechnicznymi,**
- 3.1.5. posługiwać się narzędziami, urządzeniami i sprzętem,**
- 3.1.6. kontrolować jakość pracy maszyn i narzędzi (w razie potrzeby wykonywać pomiary parametrów roboczych i dokonywać regulacji),**
- 3.1.7. wykonać zadanie w przewidzianym czasie,**
- 3.1.8. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i urządzenia, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.**

czyli:

- *ocenić stan pola i uprawy przed wykonaniem zadania, dla uzyskania jak najlepszego efektu zabiegu agrotechnicznego,*
- *przygotować sprzęt techniczny niezbędny do wykonania zadania,*
- *wykonać prace polowe zgodnie z wymaganiami agrotechnicznymi dla określonej produkcji roślinnej,*
- *posługiwać się narzędziami, maszynami i urządzeniami zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,*
- *w czasie wykonywania zadania kontrolować jakość pracy sprzętu i w razie potrzeby wykonać konieczne regulacje,*
- *wykonać wskazane prace związane z produkcją roślinną w czasie określonym w instrukcji do zadania egzaminacyjnego,*
- *uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i maszyny, ustawić sprzęt we wskazanym miejscu, rozliczyć materiały i zagospodarować odpady.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *jakość dokonanej oceny stanu pola i uprawy,*
- *wykonanie czynności związanych z przygotowaniem maszyn do określonych zabiegów agrotechnicznych,*
- *wykonanie prac w zakresie określonej produkcji roślinnej,*

- wykonanie prac polowych zgodnie z wymaganiami agrotechnicznymi,
- umiejętność pracy z wykorzystaniem sprzętu rolniczego,
- prowadzenie kontroli jakości pracy maszyn i regulację parametrów pracy sprzętu,
- wykonanie prac w określonym czasie,
- oczyszczenie narzędzi i urządzeń, ustawienie sprzętu we wskazanym miejscu, rozliczenie materiałów wykorzystanych do zadania.

4. Prezentować efekt wykonanego zadania

4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania

4.2. ocenić efekt wykonanego zadania.

czyli:

- uzasadnić sposób wykonania zadania,
- ocenić efekt wykonanego zadania.

Egzaminatorzy będą oceniać:

- uzasadnienie sposobu wykonania prac związanych z produkcją roślinną,
- jakość i efekt wykonanych prac związanych z produkcją roślinną.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem:

2. Wykonanie określonych prac z zakresu produkcji zwierzęcej.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

1.1. sporządzić plan działania,

1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno pomiarowego, narzędzi,

1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

czyli:

- zaplanować i zapisać kolejne czynności, które należy wykonać podczas produkcji zwierzęcej,
- sporządzić wykaz materiałów i narzędzi koniecznych do wykonania wskazanych prac,
- wykonać rysunki lub obliczenia, jeżeli będzie to wynikało z treści zadania.

Egzaminatorzy będą oceniać:

- zapisanie przez zdających czynności, niezbędnych do wykonania określonych prac związanych z produkcją zwierzęcą,
- poprawne zapisanie niezbędnych materiałów i środków do produkcji zwierzęcej,
- zapisanie niezbędnego do wskazanej produkcji zwierzęcej sprzętu technicznego, np. dojarki, rozdrabniacza, urządzeń do usuwania obornika,
- wykonanie rysunku lub szkicu, np. rozplanowanie stanowiska w pomieszczeniu inwentarskim,
- wykonanie obliczeń związanych ze wskazaną produkcją zwierzęcą, np. obliczenie ilości potrzebnej paszy.

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,**
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu,**
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej,**

czyli:

- *zgromadzić i rozmieścić na stanowisku materiały potrzebne do wskazanej produkcji zwierzęcej,*
- *zgromadzić narzędzia, urządzenia, i sprzęt niezbędne do wykonania wskazanych czynności w produkcji zwierzęcej, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,*
- *sprawdzić stan techniczny sprzętu używanego do określonej produkcji zwierzęcej,*
- *dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *poprawne rozmieszczenie zgromadzonych materiałów potrzebnych do określonej produkcji zwierzęcej,*
- *rozmieszczenie zgromadzonego sprzętu, urządzeń i narzędzi, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy,*
- *sprawdzenie stanu technicznego sprzętu, który użyjemy do wykonania prac związanych z produkcją zwierzęcą,*
- *dobór odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej.*

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:

3.2. Wykonanie określonych prac z zakresu produkcji zwierzęcej:

- 3.2.1. przygotować materiały do produkcji zwierzęcej,**
- 3.2.2. ocenić stan zdrowotny zwierzęcia, zwierząt,**
- 3.2.3. posługiwać się sprzętem zgodnie z przeznaczeniem,**
- 3.2.4. wykonać prace w zakresie określonej produkcji zwierzęcej,**
- 3.2.5. kontrolować na bieżąco jakość pracy i usuwać usterki,**
- 3.2.6. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy,**
- 3.2.7. wykonać zadanie w przewidzianym czasie,**
- 3.2.8. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i urządzenia, rozliczyć materiały i zagospodarować odpady.**

czyli:

- *przygotować środki i materiały do wskazanej produkcji zwierzęcej, np. pasze, środki higieny,*
- *ocenić stan zdrowotny zwierzęcia na podstawie jego wyglądu i zachowania,*
- *posługiwać się sprzętem przeznaczonym do mechanizacji produkcji zwierzęcej, zgodnie z ich funkcjami i przeznaczeniem,*
- *wykonywać wszystkie prace związane z produkcją zwierzęcą zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy,*

- wykonać prace w zakresie określonej produkcji zwierzęcej, np. przygotowanie pomieszczeń dla zwierząt, żywienie zwierząt, pielęgnacja zwierząt, dojenie krów, przygotowanie zwierząt do sprzedaży, utrzymanie higienicznych warunków produkcji w pomieszczeniach dla zwierząt, zgodnie z technologią produkcji zwierzęcej,
- kontrolować na bieżąco przebieg prac związanych z produkcją zwierzęcą i w razie potrzeby usuwać usterki,
- utrzymywać ład i porządek podczas wykonywania prac na stanowiskach, tak aby urządzenia, sprzęt nie przeszkadzały w pracy,
- wykonać wskazane prace związane z określoną w zadaniu produkcją zwierzęcą, w przewidzianym czasie,
- uporządkować stanowisko, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć pozostałe materiały i zagospodarować odpady.

Egzaminatorzy będą oceniać:

- przygotowanie materiałów i środków niezbędnych do określonej produkcji zwierzęcej,
- określenie stanu zdrowotnego zwierząt na podstawie jego wyglądu i zachowania,
- umiejętność posługiwania się sprzętem do produkcji zwierzęcej zgodnie z jego przeznaczeniem i potrzebą wykorzystania dla danego zadania, związanego z produkcją zwierzęcą,
- wykonywanie wszystkich prac zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- wykonanie prac z zakresu określonej produkcji zwierzęcej, np. przygotowanie pomieszczeń dla zwierząt, utrzymanie higienicznych warunków produkcji w pomieszczeniach, pielęgnacja zwierząt, zgodnie z technologią produkcji określonych zwierząt,
- prowadzenie kontroli jakości prac w trakcie wykonywanych czynności i w razie potrzeby dokonywanie poprawek,
- zachowanie ładu i porządku na stanowisku w trakcie wykonywanych prac związanych z produkcją zwierzęcą,
- wykonanie prac w określonym czasie,
- uporządkowanie stanowiska pracy, oczyszczenie i umycie narzędzi i sprzętu, rozliczenie materiałów.

4. Prezentować efekt wykonanego zadania

4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania

4.2. ocenić efekt wykonanego zadania

czyli:

- uzasadnić dobór sprzętu i sposób wykonania zadania,
- ocenić efekt wykonanego zadania.

Egzaminatorzy będą oceniać:

- uzasadnienie doboru urządzeń, sprzętu i sposobu wykonania zadania,
- dokonanie oceny jakości wykonanych prac związanych z produkcją zwierzęcą.

III. 3. Przykład zadania praktycznego do tematu:

1. Wykonanie określonych prac z zakresu produkcji roślinnej.

Wykonaj koszenie trawy za pomocą kosiarki rotacyjnej zawieszanej na ciągniku. Masz do dyspozycji wydzieloną część trwałego użytku zielonego o wymiarach 40 x 25 metrów. Przed rozpoczęciem pracy, połącz kosiarkę z ciągnikiem i dokonaj oceny stanu technicznego sprzętu. Wykonaj koszenie trawy na wysokość w przedziale od 4 do 8 centymetrów. Po ukończeniu koszenia, oczyść sprzęt i przygotuj do przechowywania. Zwróć szczególną uwagę na przestrzeganie zasad bezpieczeństwa pracy. Pamiętaj, że po wykonaniu zadania musisz zaprezentować efekt koszenia. Podczas prezentacji uzasadnij kolejność wykonywanych czynności, sposób poruszania się kosiarką po wyznaczonym fragmencie trwałego użytku zielonego. Omów i oceń efekt swojej pracy. Czas na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie:

1. Przeanalizuj dokładnie treść zadania.
2. Zapisz w formularzu PLAN DZIAŁANIA:
 - a) kolejność wykonywanych czynności niezbędnych przy koszeniu trawy,
 - b) wykaz narzędzi i sprzętu potrzebnego do koszenia trawy.
3. Zgromadź na wydzielonej części użytku zielonego sprzęt niezbędny do wykonania zadania.
4. Sprawdź stan techniczny kosiarki i ciągnika.
5. Zgłoś przez podniesienie ręki wykonanie połączenia ciągnika z kosiarką. Do dalszych czynności możesz przystąpić po sprawdzeniu poprawności wykonania połączenia przez członków komisji.
6. Pracuj w odzieży roboczej, dobranej do wykonywanego zadania.
7. Wykonaj zaplanowane czynności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
8. Zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji wykonanego zadania.
9. Po zakończeniu pracy oczyść narzędzia i sprzęt, uporządkuj stanowisko pracy.

Uwaga: Przed wykonaniem zadania należy przedstawić komisji uprawnienia do kierowania ciągnikiem.

PLAN DZIAŁANIA

1. Wpisz kolejne czynności niezbędne do koszenia trawy:

.....

.....

.....

.....

.....

2. Po obejrzeniu parku maszyn sporządź wykaz sprzętu potrzebnego do koszenia trawy.

.....

.....

.....

3. Po obejrzeniu stanu traw dobierz parametry pracy ciągnika z kosiarką:

a) prędkość pracy (podaj w km/h lub jako przełożenie skrzyni przekładniowej w ciągniku)

.....

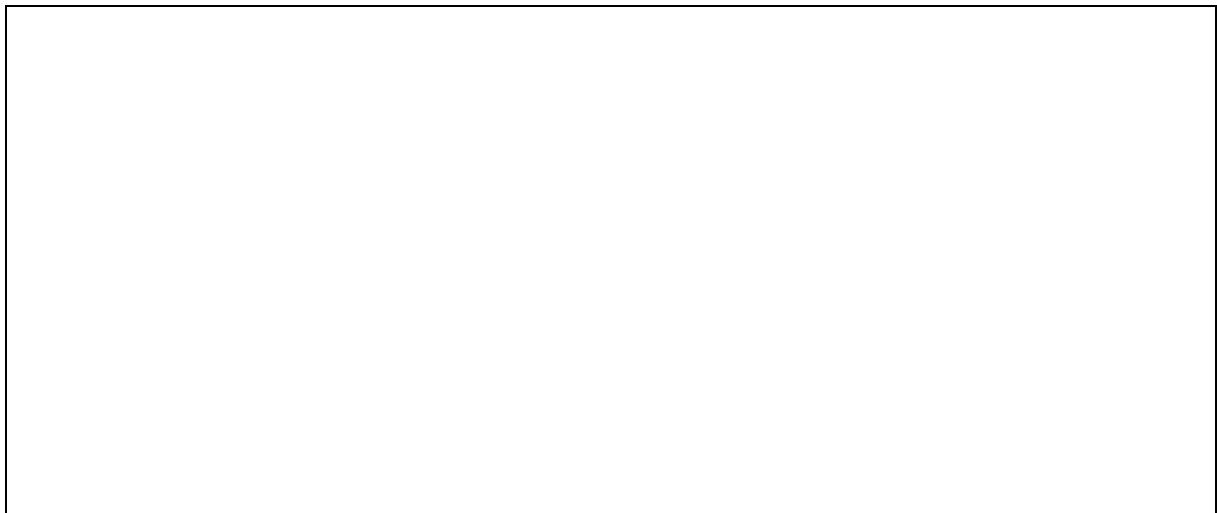
.....

b) wysokość koszenia

.....

.....

Miejsce na szkic poruszania się kosiarki po użytku zielonym



Kryteria poprawnego wykonania zadania:

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- zapiszesz w formularzu *PLAN DZIAŁANIA* czynności takie jak: wybór kosiarki i ciągnika, połączenie kosiarki z ciągnikiem, sprawdzenie stanu technicznego sprzętu, przygotowanie kosiarki do koszenia, koszenie trawy, oczyszczenie sprzętu, przygotowanie sprzętu do przechowywania,
- wymienisz sprzęt taki jak: kosiarka rotacyjna i ciągnik rolniczy,
- określisz parametry pracy sprzętu takie jak: prędkość pracy i wysokość koszenia,
- wykonasz szkic sposobu poruszania się kosiarki po wyznaczonym fragmencie użytku zielonego o wymiarach 40 x 25 metrów.

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- wybierzesz spośród udostępnionego zestawu maszyn kosiarkę ciągnikową rotacyjną i odpowiedni dla niej ciągnik rolniczy,
- sprawdzisz stan techniczny i przygotujesz do pracy kosiarkę i ciągnik,
- założysz odzież roboczą.

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- pracujesz w odzieży roboczej podczas wykonywania koszenia trawy,
- połączysz kosiarkę z ciągnikiem,
- przestawisz kosiarkę z pozycji transportowej do pozycji roboczej,
- wykonasz regulacje kosiarki,
- wykonasz koszenie trawy z zachowaniem poprawnych parametrów wykonanej pracy takich jak: właściwa wysokość koszenia, (od 4-8 centymetrów), brak omijaków,
- kontrolujesz koszenie trawy zgodnie z przyjętym sposobem poruszania się po trawniku lub łące, np. uwzględniając czas koszenia, efektywność pracy,
- ustawisz kosiarkę w pozycji transportowej po zakończeniu pracy,
- oczyścisz kosiarkę i ciągnik,
- ustawisz sprzęt w wyznaczonym miejscu,
- rozłączysz kosiarkę z ciągnikiem,
- wykonasz zadanie w czasie 180 minut,
- posługujesz się urządzeniami i sprzętem zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- uporządkujesz stanowisko pracy.

Prezentowanie zadania jest poprawne, jeśli:

- uzasadnisz sposób wykonania koszenia oraz dobór narzędzi i sprzętu do wykonania zadania,
- ocenisz jakość wykonanego koszenia tzn. wysokość trawy, brak omijaków, brak miejsc podwójnego koszenia oraz potrafisz wskazać przyczyny ewentualnie powstałych błędów i sposoby ich zlikwidowania.

III. 4. Przykład zadania praktycznego do tematu:

2. Wykonanie określonych prac z zakresu produkcji zwierzęcej.

Wykonaj mechaniczny dój dwóch krów.

Masz do dyspozycji dwa stanowiska do doju i dojarzę konwiową. Przed rozpoczęciem pracy oczyść stanowisko z odchodów zwierzęcych i załóż świeżą ściółkę. Dój rozpocznij od umycia wymienia i masażu przedudojowego. Pamiętaj o wykonywaniu tych czynności w ubraniu roboczym do doju. Zwróć uwagę na przeprowadzenie kontroli stanu zdrowotnego wymienia. Załóż w odpowiedniej kolejności kubki udojowe. Po podłączeniu aparatu udojowego kontroluj przebieg doju mechanicznego. Po ukończeniu dojenia wykonaj czynności związane z dezynfekcją wymienia, sprzętu, dojarki i schłodzenia mleka.

Czynności wykonuj z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Pamiętaj, że po wykonaniu zadania musisz zaprezentować efekt doju mechanicznego krów. Podczas prezentacji uzasadnij kolejność i celowość wykonywanych czynności. Oceń efekt swojej pracy czyli czy nastąpiło pełne wydojenie oraz wpisz w tabelę ilość mleka uzyskanego od poszczególnych krów.

Czas na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie:

1. Przeanalizuj dokładnie treść zadania.
2. Zapisz w formularzu PLAN DZIAŁANIA:
 - a) kolejność wykonywanych czynności niezbędnych przy mechanicznym doju krów,
 - b) wykaz narzędzi i sprzętu potrzebnego do mechanicznego doju.
3. Zgromadź na wydzielonej części obory sprzęt niezbędny do wykonania zadania.
4. Przygotuj sprzęt do pracy.
5. Oczyść stanowiska krów.
6. Sprawdź stan techniczny aparatu udojowego.
7. Pracuj w ubraniu roboczym, dobranym do wykonywanego zadania.
8. Kontroluj na bieżąco przebieg doju mechanicznego.
9. Wykonaj dodajanie i dezynfekcję wymienia,
10. Wykonuj zaplanowane czynności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
11. Zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji wykonanego zadania.
12. Podczas prezentacji uzasadnij kolejność i celowość wykonywanych czynności oraz oceń efekt swojej pracy.
13. Po zakończeniu pracy oczyść i zdezynfekuj kubki udojowe i sprzęt pomocniczy, uporządkuj stanowisko pracy.

Uwaga. Przed wykonaniem zadania należy przedstawić komisji ważną książeczkę zdrowia.

PLAN DZIAŁANIA

1. Wpisz kolejne czynności niezbędne do przeprowadzenia mechanicznego doju krów:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Sporządź wykaz sprzętu potrzebnego do dojenia krów:

.....

.....

.....

.....

.....

3. Sporządź wykaz materiałów i środków pomocniczych:

.....

.....

.....

.....

4. Wpisz wynik dojenia w tabelę

Objętość mleka od pierwszej krowy (w l)	Objętość mleka od drugiej krowy (w l)	Objętość mleka razem (w l)

Kryteria poprawnego wykonania zadania:

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- zapiszesz w formularzu *PLAN DZIAŁANIA* czynności związane z przygotowaniem krowy do doju, takie jak: uporządkowanie stanowiska, mycie i masaż wymienia, przedzdajanie, przygotowanie dojarki, dój właściwy, dodajanie i dezynfekcja, cedzenie i schłodzenie mleka,
- zapiszesz sprzęt potrzebny do dojenia krów, taki jak: dojarka, przedzdajacz,
- zapiszesz materiały i sprzęt pomocniczy, takie jak: miotły, widły, ręczniki papierowe, środek dezynfekcyjny, cedzidło,

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- wybierzesz spośród udostępnionego zestawu dojarke konwiową, przedzdajacz, cedzidło, wiadro z wodą, środek dezynfekcyjny oraz materiały pomocnicze, czyli ścierki, łopaty, miotły, widły,
- sprawdzisz stan techniczny dojarki i połączenia poszczególnych części dojarki,
- założysz fartuch ochronny lub płaszcz ochronny.

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- oczyścisz stanowisko z odchodów zwierzęcych za pomocą widel, miotły,
- wyścielisz stanowiska świeżą ściółką,
- pracujesz podczas doju w płaszczu ochronnym lub fartuchu ochronnym,
- wykonasz zabiegi higieny osobistej przed dojem, czyli umyjesz ręce,
- umyjesz wymię krowy używając ręczników jednorazowych po przemyciu wodą ze środkiem dezynfekcyjnym, a po umyciu wysuszysz wymię, dla każdej krowy użyjesz osobnego ręcznika,
- wykonasz masaż przedudojowy,
- wykonasz przeddój do przygotowanego, czystego naczynia, ocenisz zdojone mleko i sprawdzisz stan zdrowotny wymienia, np. czy wymię nie jest twarde lub zaczerwienione,
- podłączysz aparat udojowy poprzez staranne i we właściwej kolejności założenie kubków udojowych,
- kontrolujesz przebieg doju mechanicznego obserwując wypływ mleka w przewodzie aby uniknąć pustych przestrzeni w przewodzie, (wówczas dój jest ukończony),
- wykonasz dodajanie czystą ręką do czystego naczynia,
- odłączysz dojarke i wykonasz dezynfekcję wymienia, zakładając na strzyk kubek ze środkiem dezynfekcyjnym,
- schłodziś mleko przenosząc do pomieszczenia- chłodni lub wstawiając do zbiornika z zimną wodą,
- umyjesz i zdezynfekujesz dojarke i sprzęt pomocniczy używając wody ze środkiem dezynfekcyjnym,
- uporządkujesz stanowisko pracy, wytrzesz naczynia i odłożysz na miejsce do dojalni,
- posługujesz się sprzętem zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy,

Prezentowanie zadania jest poprawne, jeśli:

- *uzasadnisz kolejność i celowość wykonywanych czynności podczas mechanicznego doju,*
- *ocenisz jakość i efekt dojenia krów, czy nastąpiło pełne wydojenie, czy zostały zachowane zasady higieny(osobistej i „krowy”), czy przeprowadzono ocenę stanu zdrowotnego krowy oraz przedstawisz postępowanie z mlekiem po wydojeniu krów.*

IV. ZAŁĄCZNIKI

IV. 1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu

Zawód: **rolnik**

symbol cyfrowy: **613[01]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:**
 - 1.1 rozróżniać, selekcionować i wykorzystywać informacje dotyczące prowadzenia działalności rolniczej;
 - 1.2 stosować nazwy, pojęcia, sformułowania stosowane w rolnictwie, w tym charakterystyczne dla produkcji roślinnej i zwierzęcej;
 - 1.3 rozpoznawać organy roślin uprawnych i określać ich funkcje;
 - 1.4 rozróżniać rośliny uprawne, czynniki i warunki wpływające na ich wzrost i rozwój;
 - 1.5 rozpoznawać objawy chorób i skutki działalności szkodników w produkcji rolniczej;
 - 1.6 rozpoznawać sprzęt i środki do prowadzenia produkcji roślinnej i zwierzęcej;
 - 1.7 rozpoznawać narządy i układy w budowie anatomicznej oraz charakterystyczne cechy budowy zewnętrznej różnych ras bydła, trzody chlewnej i drobiu decydujące o kierunku ich użytkowania;
 - 1.8 rozróżniać pasze, określać ich wartość w zaspokajaniu potrzeb pokarmowych zwierząt;
 - 1.9 stosować wymagania dotyczące przygotowania zwierząt i produktów zwierzęcych do sprzedaży.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1 wykonywać obliczenia i kalkulacje związane z planowaniem i prowadzeniem produkcji roślinnej i zwierzęcej, w tym przeprowadzać proste kalkulacje jej opłacalności na podstawie założeń wstępnych;
 - 2.2 szacować zasoby paszowe w gospodarstwie, obliczać zapotrzebowanie pasz dla określonego stanu liczbowego zwierząt;
 - 2.3 wykonywać obliczenia związane z technologią produkcji i wydajnością pracy ciągników, maszyn i narzędzi, zapotrzebowaniem na określone środki produkcji;
 - 2.4 ustalać rodzaj płodozmianu w gospodarstwie na podstawie danych dotyczących lokalnych warunków klimatycznych i glebowych oraz czynników decydujących o opłacalności produkcji;
 - 2.5 wskazywać technologie i techniki wykonywania zabiegów agrotechnicznych;
 - 2.6 dobierać metody zwalczania szkodników;
 - 2.7 wskazywać zabiegi pielęgnacyjne dotyczące zwierząt oraz ich pomieszczeń dla zapewnienia optymalnych warunków wydajności produkcji;
 - 2.8 dobierać maszyny, urządzenia oraz przyrządy i techniki pomiarowe do prac w gospodarstwie rolnym;
 - 2.9 dobierać określone strategie marketingowe do aktualnej sytuacji na rynku produktów rolniczych.

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

- 3.1 stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska związane z produkcją roślinną i zwierzęcą;
- 3.2 wskazywać zagrożenia dla zdrowia człowieka, zwierząt i środowiska naturalnego związane z wykonywaniem prac w rolnictwie;
- 3.3 wskazywać działania związane z bezpiecznym przechowywaniem produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz gospodarką odchodami zwierzęcymi;
- 3.4 wskazywać działania w sytuacjach wymagających udzielania pomocy przedlekarskiej;
- 3.5 wskazywać działania dotyczące udzielania pierwszej pomocy zwierzętom poszkodowanym w nagłych wypadkach.

Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

- 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
- 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematami:

1. Wykonanie określonych prac z zakresu wskazanej produkcji roślinnej.
2. Wykonanie określonych prac z zakresu wskazanej produkcji zwierzęcej.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania;
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematami:

3.1 Wykonanie określonych prac z zakresu wskazanej produkcji roślinnej:

- 3.1.1. ocenić stan pola i uprawy przed wykonaniem zadania;
- 3.1.2. przygotować maszyny i urządzenia do określonej produkcji roślinnej;
- 3.1.3. wykonać prace w zakresie określonej produkcji roślinnej;
- 3.1.4. wykonać prace polowe zgodnie z wymaganiami agrotechnicznymi;
- 3.1.5. posługiwać się narzędziami, urządzeniami i sprzętem;
- 3.1.6. kontrolować jakość pracy maszyn i narzędzi (w razie potrzeby wykonywać pomiary parametrów roboczych i dokonywać regulacji);
- 3.1.7. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.1.8. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i urządzenia, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.

3.2 Wykonanie określonych prac z zakresu wskazanej produkcji zwierzęcej:

- 3.2.1. przygotować materiały do produkcji zwierzęcej;
- 3.2.2. ocenić stan zdrowotny zwierzęcia, zwierząt;
- 3.2.3. posługiwać się sprzętem zgodnie z jego przeznaczeniem;
- 3.2.4. wykonać prace w zakresie określonej produkcji zwierzęcej;
- 3.2.5. kontrolować na bieżąco jakość pracy i usuwać usterki;
- 3.2.6. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
- 3.2.7. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.2.8. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i urządzenia, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

- 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
- 4.2. ocenić efekt wykonanego zadania.

Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematami:

1. Wykonanie określonych prac z zakresu wskazanej produkcji roślinnej

Gospodarstwo rolne z polem o płaskiej powierzchni w kształcie prostokąta i jednolitej warstwie ornej (z roślinami w odpowiedniej fazie wegetacji) lub użytek zielony (łąka, pastwisko), o powierzchni 1 hektara, oznaczone palikami. Materiały: paliwa, oleje, smary, ciecze chłodzące niezbędne do wykonania prac maszynowych, nawozy, materiał siewny, środki ochrony roślin. Sprzęt i narzędzia: ciągniki rolnicze różnej mocy z wyposażeniem, zestaw maszyn i narzędzi do uprawy gleby, nawożenia, ochrony roślin i zbioru roślin, instrukcje obsługi ciągnika, maszyn i narzędzi rolniczych. Poradniki nawożenia, mapy glebowe. Przyrządy kontrolno-pomiarowe: tyczki, bruzdomierz, taśma miernicza. Wyposażenie do mycia agregatu. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

2. Wykonanie określonych prac z zakresu wskazanej produkcji zwierzęcej

Budynek inwentarski ze zwierzętami, wyposażeniem technicznym i zapleczem paszowym. Materiały: pasze, środki czystości. Sprzęt i narzędzia: sprzęt do odważania i zadawania pasz. Normy żywienia zwierząt gospodarskich, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Środki do utrzymania czystości. Apteczka.

IV. 2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego

Zawód:

Symbol cyfrowy zawodu:

Wersja arkusza:

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

ETAP PISEMNY

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera .. stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której:
 - wpisz odczytany z arkusza egzaminacyjnego symbol cyfrowy zawodu,
 - odczytaj z arkusza egzaminacyjnego oznaczenie wersji arkusza (X, Y, Z, U lub W) i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą,
 - wpisz swój numer PESEL i zakoduj go,
 - wpisz swoją datę urodzenia.
3. Arkusz egzaminacyjny składa się z dwóch części. Część I zawiera 50 zadań, część II 20 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie uzyskasz **1 punkt**.
5. Aby zdać etap pisemny egzaminu musisz uzyskać co najmniej 25 punktów z części I i co najmniej 10 punktów z części II.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Dla każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krater na KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np. gdy wybrałeś odpowiedź "A":

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za prawdziwą np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji – **Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

Powodzenia!

**CZERWIEC
2005**

**Czas trwania
egzaminu
120 minut**

**Liczba punktów
do uzyskania:
z części I – 50 pkt.
z części II – 20 pkt.**

IV. 3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego

Symbol cyfrowy zawodu []

Wersja arkusza X Y Z U W

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D
6	A	B	C	D
7	A	B	C	D
8	A	B	C	D
9	A	B	C	D
10	A	B	C	D
11	A	B	C	D
12	A	B	C	D
13	A	B	C	D
14	A	B	C	D
15	A	B	C	D
16	A	B	C	D
17	A	B	C	D
18	A	B	C	D
19	A	B	C	D
20	A	B	C	D
21	A	B	C	D
22	A	B	C	D
23	A	B	C	D
24	A	B	C	D
25	A	B	C	D

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
26	A	B	C	D
27	A	B	C	D
28	A	B	C	D
29	A	B	C	D
30	A	B	C	D
31	A	B	C	D
32	A	B	C	D
33	A	B	C	D
34	A	B	C	D
35	A	B	C	D
36	A	B	C	D
37	A	B	C	D
38	A	B	C	D
39	A	B	C	D
40	A	B	C	D
41	A	B	C	D
42	A	B	C	D
43	A	B	C	D
44	A	B	C	D
45	A	B	C	D
46	A	B	C	D
47	A	B	C	D
48	A	B	C	D
49	A	B	C	D
50	A	B	C	D

PESEL

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

Data urodzenia zdającego

dzień miesiąc rok

Nr zad.	Odpowiedzi cz II			
51	A	B	C	D
52	A	B	C	D
53	A	B	C	D
54	A	B	C	D
55	A	B	C	D
56	A	B	C	D
57	A	B	C	D
58	A	B	C	D
59	A	B	C	D
60	A	B	C	D
61	A	B	C	D
62	A	B	C	D
63	A	B	C	D
64	A	B	C	D
65	A	B	C	D
66	A	B	C	D
67	A	B	C	D
68	A	B	C	D
69	A	B	C	D
70	A	B	C	D

Miejsce na naklejkę z kodem ośrodka

IV. 4. Przykład informacji do etapu praktycznego

Zawód:

Symbol cyfrowy zawodu:

Oznaczenie tematu:

Oznaczenie zadania:

WPISUJE ZDAJĄCY

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

PESEL

Data urodzenia

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

dzień miesiąc rok

--	--

Numer stanowiska
egzaminacyjnego

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

ETAP PRAKTYCZNY

CZERWIEC
2005

Informacja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera .. strony. Ewentualne braki stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego.
2. Na arkuszu egzaminacyjnym i PLANIE DZIAŁANIA wpisz swój numer ewidencyjny PESEL, datę urodzenia i numer stanowiska egzaminacyjnego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, instrukcją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym i jego wyposażeniem. Masz na to – **20 minut**. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Po upływie tego czasu przystępujesz do egzaminu.
5. Przewodniczący zapisze w widocznym dla Ciebie miejscu godzinę rozpoczęcia i godzinę zakończenia egzaminu.

Czas trwania
egzaminu
180 minut

Liczba
punktów do
uzyskania
....

Pamiętaj, że podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego jesteś oceniany przez zespół egzaminatorów, którzy obserwują wykonywane przez Ciebie czynności i nie będą udzielać Ci żadnych wskazówek. Interweniują tylko w przypadku naruszenia przez Ciebie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i mogą w takim przypadku przerwać egzamin.

Powodzenia!

IV. 5. Wzór dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe

Nr 173



RZECZPOSPOLITA POLSKA

DYPLOM

POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

.....
imię (imiona) i nazwisko

.....
(data urodzenia)

.....
(miejsce urodzenia)

.....
(numer PESEL)

zdał.... egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie

.....
i otrzymał.....:

w etapie pisemnym egzaminu

z części pierwszej% punktów możliwych do uzyskania

z części drugiej.....% punktów możliwych do uzyskania

w etapie praktycznym egzaminu

.....% punktów możliwych do uzyskania

.....
(miejsce, data)

m.p.

DYREKTOR
OKRĘGOWEJ KOMISJI EGZAMINACYJNEJ

Nr

.....
(pieczęć i podpis)

Podstawą zdania egzaminu jest uzyskanie:

- 1) z etapu pisemnego - co najmniej po 50% punktów możliwych do uzyskania z każdej części,
- 2) z etapu praktycznego - co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

OKE-II/408/2