

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
Oznaczenie arkusza: **R.04-01-16.01**
Oznaczenie kwalifikacji: **R.04**
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

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Wynik oznaczenia zawartości wody w miodzie**

1	wykonane co najmniej 2 pomiary (w tabeli pomiarów są co najmniej dwa odczyty z refraktometru)						
2	wynik pomiarów jest średnią arytmetyczną odczytów z refraktometra						
3	wynik jest wyrażony w procentach						
4	wynik pomiaru jest zgodny z wynikiem pomiaru uzyskanym przez egzaminatora +/- 0,2-0,4%						

Rezultat 2: ciasto miodowo-cukrowe (ocenić po zgłoszeniu przez zdającego)

1	znajduje się w pojemniku						
2	ma temperaturę ok. 40-45°C						
3	jest gładkie, jednolite, bez grudek						
4	ma konsystencję ciasta na makaron						
5	opuszczone z wysokości 50 cm powoli rozplywa się						

Rezultat 3: ramki do ulika weselnego

1	węza jest wtopiona w ramki pasujące do ulika weselnego						
2	przygotowano 4 ramki						
3	węza we wszystkich ramkach ma wysokość około 2 cm i szerokość odpowiadającą szerokości ramki. Węza przytwierdzona do snozy ma szerokość mniejszą od długości snozy o około 2-3 cm						

Numer
stanowiska

Rezultat 4: ulik weselny							
1	jest zamknięty (założony daszek)						
2	powałka jest wykonana z foli						
3	powałka jest przytwierdzona pinezkami						
4	ulik jest czysty, nie lepiący się						
5	komora pokarmowa w uliku napelniona ciastem miodowo-cukrowym do wysokości wejścia do części gniazdowej						
6	ciasto w komorze pokarmowej jest ugniecione (brak szczelin w masie ciasta oraz między ciastem a ścianą)						
7	w uliku znajdują się 4 ramki lub snozy z węzą						
Przebieg 1 wykonanie ciasta miodowo-cukrowego i przygotowania ulika							
1	wykonał zadanie w ubraniu roboczym – nakrycie głowy, biały fartuch						
2	przed rozpoczęciem wyrabiania ciasta miodowo-cukrowego umył ręce						
3	przed rozpoczęciem wyrabiania ciasta miodowo-cukrowego umył blat do zagniatania ciasta						
4	zdezynfekował ulik						
5	kontrolował podgrzewanie miodu do konsystencji płynnej						
6	użył gorącej wody podczas oczyszczania narzędzi, które miały kontakt z miodem						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis