

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2021**  
**ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**  
Oznaczenie arkusza: **R.04-01-21.01-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **R.04**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

*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, przełącz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer  
stanowiska


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Rezultat 1: Ramki z węzą do ula wielkopolskiego**

1	Zbite 2 ramki wielkopolskie							
2	W każdej ramce drut przepleciony jest przez otwory w listewce górnej i dolnej oraz przybity (zawinięty na gwoźdźniku) do beleczki dolnej							
3	Druty w ramce są naciągnięte i pokarbowane							
4	Ramki są prostokątne - kąty pomiędzy beleczkami mają kąt prosty							
5	Wszystkie druty są równomiernie wtopione w węzę							
6	W każdej ramce węza jest równa i nieuszkodzona							
7	W obu ramkach arkusz węzy wtopiony jest w podobnej odległości od poszczególnych beleczek (węza znajduje się pośrodku ramki)							
8	Każda ramka posiada przybite po 2 odstępniki na każdej z beleczek bocznych ale na jednej stronie ramki mogą być tylko 2 odstępniki (odstępniki przybite są po przeciwległych stronach ramki)							
9	Odstępniki przybite są do bocznych beleczek w odległości ok. 3 cm od górnej i ok. 3 cm od dolnej beleczki							

**Rezultat 2: Słoiki z pyłkiem**

1	Pyłkiem pszczelim napełnione są 3 słoiki							
2	Słoiki mają pojemność 200 ml							
3	Słoiki są napełnione pyłkiem do wysokości gwintu słoika							
4	Waga pyłku zapisana na etykiecie odpowiada faktycznej wadze pyłku wsypanego do słoika +/- 5g (egzaminator powinien zważyć zawartość słoików)							
5	Słoiki są szczelnie zamknięte							
6	Etykiety na słoikach są przyklejone estetycznie (tzn. równo, na całej powierzchni, nie są pomarszczone)							

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Etykiety na słoikach z pyłkiem**

1	Etykieta zawiera nazwę pyłku						
2	Na etykietach jest data przydatności produktu do spożycia (nie później niż 12 miesięcy od daty egzaminu)						
3	Na etykietach jest masa netto produktu podana w gramach						
4	Etykiety zawierają nazwę i adres pasieki: Dane podane są w treści zadania						

**Rezultat 4: Świece woskowe**

1	Na stanowisku 3 świece woskowe						
2	Knot w każdej z 3 świec jest umieszczony centralnie w jej środku						
3	Knoty wystają ok. 1,5 cm ponad świecę						
4	Końcówka knota nasączona jest woskiem						
5	Wosk każdej świecy jest twardy						
6	Świece mają kształt zgodny z formą						
7	Świece utrzymują pion po postawieniu						
8	Każda ze świec posiada etykietę z opisem						

Numer stanowiska							

**Przebieg 1: Przebieg wykonywania czynności związanych z wtopieniem węzy i konfekcjonowaniem pyłku**

1	Zdający wykonywał zadanie w odzieży ochronnej						
2	Zdający umył ręce przed rozpoczęciem pracy z produktem spożywczym						
3	Zdający wyparzył słoiki przed nasypaniem do nich pyłku						
4	Zdający uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania						

www.EgzaminZawodowy.info

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*