

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

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**  
Oznaczenie arkusza: **R.04-01-21.06-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 koreczkowe**

1	Wykonane są dwie ramki z koreczkami i miseczkami						
2	W każdej ramce koreczki są przyklejone do dwóch listewek						
3	Odległość między listewkami wynosi ok. 90 mm						
4	Do każdej listewki przyklejonych jest po 10 koreczków						
5	Odstępy pomiędzy koreczkami wynoszą 20-30 mm						
6	Wszystkie koreczki przyklejone są w sposób trwały						
7	Do każdego koreczka przyklejona jest miseczka						
8	Wszystkie miseczki przyklejone są w sposób trwały						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 2. Przygotowana rodzina wychowująca bezmateczna**

1	W ulu nie ma plastra z matką pszczelą						
2	Na skraju gniazda ustawione są po lewej i prawej stronie po jednym plastrze z miodem						
3	Obok plastrów z miodem od wewnątrz ustawione są plastry z pierzgą - jeden z lewej i jeden z prawej strony						
4	Przy ramkach z pierzgą ustawione są plastry z czerwem krytym - po jednym z każdej strony						
5	W środku gniazda ustawione są dwa plastry z czerwem otwartym						
6	Pomiędzy plastrami czerwiu otwartego zostawiona jest wolna przestrzeń na wstawienie ramki hodowlanej						

**Rezultat 3. Zaizolowane mateczniki**

1	Każdy matecznik jest zaizolowany						
2	Po podniesieniu ramki wszystkie mateczniki pozostają w izolatorach						
3	W każdym izolatorze jest niewielka ilość pokarmu węglowodanowego, tzn. ciasto miodowo-cukrowe lub miód						

**Rezultat 4. Poddana ramka koreczkowa do rodziny wychowującej**

1	Ramka hodowlana wstawiona jest pomiędzy plastry z czerwem otwartym						
2	Wszystkie plastry są dosunięte do siebie - boczki hoffmanowskie ramek stykają się						
3	Do podkarmiaczki włożone ciasto miodowo cukrowe						

Numer stanowiska							

<b>Rezultat 5. Wynik oznaczenia zawartości wody w miodzie</b>							
1	Wykonane co najmniej 2 pomiary (w tabeli pomiarów są co najmniej dwa odczyty z refraktometru)						
2	Zapisany 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 +/- 0,4%						
<b>Przebieg 1. Wykonanie ramek koreczkowych</b>							
<b>Zdający:</b>							
1	wykonywał zadanie w ubraniu roboczym, tzn. w fartuchu lub kombinezonie						
2	prace wykonywał spokojnie, ostrożnie postępował z rozgrzanym sprzętem i materiałami						
<b>Przebieg 2. Oznaczanie zawartości wody w miodzie</b>							
<b>Zdający:</b>							
1	prace wykonywał w fartuchu do pracy z produktami spożywczymi i w nakryciu głowy						
2	przed przystąpieniem do oznaczania wody w miodzie umył ręce						
3	do oznaczenia wody w miodzie użył refraktometru						
4	po oznaczeniu wody w miodzie umył i osuszył refraktometr						
5	po wykonaniu zadania uporządkował stanowisko						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*