

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2018**  
**ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**  
 Oznaczenie arkusza: **R.04-01-18.01**  
 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 oceny***Egzaminator wpisuje T,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo N, jeżeli  
nie spełnił***Rezultat 1: Tabela: Oznaczenie zawartości wody w miodzie**

|   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | w tabeli pomiarów są zapisane co najmniej dwa odczyty z refraktometra             |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 +/-0,4% |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 2: Ciasto miodowo-cukrowe**

|   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | ciasto znajduje się w pojemniku.                        |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | ciasto ma temperaturę ok. 40-45°C                       |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | ciasto jest gładkie, jednolite, bez grudek              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | ciasto ma konsystencję ciasta na makaron                |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | ciasto 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 | przygotowane są 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 | ulik weselny jest zamknięty (założony daszek)   |  |  |  |  |  |  |
| 2 | powałka jest wykonana z foli  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | powałka jest przytwierdzona pinezkami   |  |  |  |  |  |  |
| 4 | ulik jest czysty, nie lepi się  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | komora pokarmowa w uliku napełniona 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 przygotowanie ulika** (ocenić po zgłoszeniu przez zdającego)

|   |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | wykonywał zadanie w ubraniu roboczym (nakrycie głowy i 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*