

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
 Oznaczenie arkusza: **R.04-01-19.06**
 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

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 pożądanego rezultatu 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, przekaz 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: Objawy zatrucia pszczół środkami ochrony roślin –Tabela 1

Uwaga! Jeżeli zdający postawi w tabeli znaki np. V, O, różne od X, kryterium należy uznać za spełnione.

1	Gromadzenie się pszczół na trawie i ziemi nieopodal wylotów uli - postawiony znak X tylko w kolumnie P						
2	Ślady kału na ścianach uli i daszkach - postawiony znak X tylko w kolumnie F						
3	Nabrzmiące i rozdęte odwłoki pszczół - postawiony znak X tylko w kolumnie P						
4	Duża ilość martwych pszczół przed wylotkami i na trasie lotu pszczół - postawiony znak X tylko w kolumnie P						
5	Mateczniki na ramkach z czerwem - postawiony znak X tylko w kolumnie F						
6	Mała ilość dorosłych pszczół na ramkach wewnątrz uli - postawiony znak X tylko w kolumnie P						
7	Zapadnięte komórki z czerwem zakrytym - postawiony znak X tylko w kolumnie F						
8	Brak czerwiu otwartego - postawiony znak X tylko w kolumnie F						
9	Duża ilość trutni w rodzinach - postawiony znak X tylko w kolumnie F						
10	Wysunięty języczek martwych pszczół - postawiony znak X tylko w kolumnie P						

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Ścieśnione gniazdo rodziny pszczelej*Uwaga! Należy ocenić po podniesieniu ręki przez zdającego i poinformowaniu o wykonywaniu tego etapu zadania egzaminacyjnego*

1	usunięte plastry z czerwem otwartym						
2	usunięte plastry z miodem niezasklepionym						
3	usunięte plastry z węzą						
4	pozostawione plastry z czerwem krytym						
5	pozostawione plastry z miodem zasklepionym						
6	pozostawione plastry z pierzgą						
7	plastry usunięte z gniazda pszczelego umieszczone w transportówce						
8	gniazdo rodziny pszczelej ocieplone od góry ociepleniem górnym i zatworomata lub zatworem i mata						
9	rodzina podkarmiona syropem cukrowym						
10	zwężony wylotek rodziny pszczelej						

Rezultat 3. Ilość składników potrzebnych do przygotowania syropu cukrowego - Tabela 2

1	zapisana w Tabeli 2 objętość wody do przygotowania 0,5 l syropu cukrowego w proporcji 1:1: 0,31 l						
2	zapisana w Tabeli 2 masa cukru do przygotowania 0,5 l syropu cukrowego w proporcji 1:1: 0,31 kg						

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Przygotowana ramka z koreczkami i miseczkami do hodowli matek

1	zbita ramka koreczkowa ma kąty proste						
2	odległość między beleczką górną ramki a listewką koreczkową wynosi minimum 20 mm						
3	odległość między górną listewką koreczkową a dolną listewką koreczkową wynosi minimum 60 mm						
4	odległość między listewką koreczkową a dolną listewką ramki wynosi minimum 60 mm						
5	listewki koreczkowe względem siebie są równoległe rozmieszczone						
6	listewki koreczkowe są ruchome (dają się obracać itp.)						
7	odległości między koreczkami matecznikowymi a beleczką boczną ramki wynoszą minimum 20 mm						
8	odległości między koreczkami matecznikowymi wynoszą minimum 20 mm						
9	miseczki matecznikowe są przyklejone pionowo do koreczków						
10	po uderzeniu dłonią w górną beleczkę ramki koreczkowej miseczki matecznikowe lub koreczki nie odpadają						

Numer
stanowiska

Rezultat 5. Układ gniazda do wychowu matek w rodzinie bezmatecznej przy zimnej zabudowie gniazda

1	plastry z zapasem miodowym znajdują się obok zatworomaty (maty, zatworu i itp.)						
2	plaster z pierzgą znajduje się między plastrem z zapasem miodu a plasterem z czerwem krytym						
3	plaster z czerwem krytym znajduje się między plastrem z pierzgą a czerwem otwartym						
4	ramka hodowlana znajduje się między plastrami z czerwem otwartym						
5	ramka hodowlana jest w centralnej części gniazda rodziny wychowującej						
6	rodzina wychowująca podkarmiona syropem (na powalce rodziny wychowującej w korpusie ½ w otworze po pajęczku umieszczony jest słoik z syropem)						
7	gniazdo z boku osłonięte jest zatworomata (mata, zatworem itp.)						
8	gniazdo od góry jest ocieplone (poduszki, maty i itp.), przykryte daszkiem						
9	rodzinie wychowującej poddano nie więcej niż 30 larw (koreczków)						
10	wylotek zabezpieczony kratą odgradową						

Numer
stanowiska

Rezultat 6: Projekt etykiety na słoiki z miodem*Na etykiecie zapisane:*

1	rodzaj miodu: miód nektarowy wielokwiatowy						
2	nazwę pasieki i jej adres: Pasieka „Gucio”, ul. Polna 16, 23-211 Łąki						
3	wagę netto produktu: waga netto 250 g						
4	termin przydatności do spożycia: najlepiej spożyć przed (termin optymalny dla miodu - 36 miesięcy od daty pozyskania produktu) lub data rozlewu i data trwałości 36 miesięcy od daty rozlewu lub podany tylko rok (ale nie dłużej niż 36 miesięcy od daty rozlewu)						
5	warunki przechowywania: przechowywać w suchym miejscu, chronić przed działaniem promieni słonecznych						
6	warunki przechowywania: temperatura przechowywania 4÷20°C lub przechowywać w temperaturze poniżej 18°C						
7	poходzenie miodu: kraj pochodzenia: Polska / produkt polski / miód z polskiej pasieki / UE						
8	brak informacji o właściwościach leczniczych miodu						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Wykonanie syropu cukrowego i dobór środków ochrony indywidualnej.

Zdający:

1	miał założony fartuch podczas zbijania ramki hodowlanej								
2	pracował w kapeluszu pszczelarskim podczas ścieśniania gniazda								
3	użył podkurzacza podczas ścieśniania gniazda								
4	pracował w kapeluszu pszczelarskim podczas tworzenia rodziny wychowującej								
5	użył podkurzacza podczas tworzenia rodziny wychowującej								
6	miał założony biały fartuch podczas sporządzania syropu cukrowego								
7	zdający wykorzystał ciepłą wodę do sporządzenia syropu cukrowego								
8	zdający odważył obliczoną masę cukru i odmierzył obliczoną objętość wody								
9	przygotowany syrop cukrowy jest klarowny, brak kryształków cukru								
10	zachował czystość na stanowisku i uporządkował je po zakończeniu pracy								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis