



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
Oznaczenie arkusza: **R.04-01-20.06-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, 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: Wynik oznaczenia zawartości wody w miodzie

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%						

Rezultat 2: ciasto miodowo-cukrowe

1	znajduje się w woreczku foliowym						
2	nie klei się do rąk						
3	jest gładkie, jednolite bez grudek						
4	ma konsystencję ciasta na makaron						
5	opuszczone z wysokości 50 cm powoli rozplywa się						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: ramki z węzą

1	ramki dobrane są do ula znajdującego się na stanowisku egzaminacyjnym						
2	ramki zbite są długimi gwoździami						
3	listewki nie są pęknięte						
4	ramki gniazdowe są prostokątne						
5	drut przepleciony jest przez otwory w listewce dolnej i górnej						
6	końcówki drutu zawinięte (zaplątane) są na małych gwoździkach wbitych w dolną listewkę ramki						
7	drut jest dobrze napięty na całej długości, sprężysty, nie zwisa						
8	drut jest wtopiony równomiernie w węzę na całej jego długości						

Rezultat 4: ułożone i poszerzone gniazdo odkładu

1	plastry z czerwem są ustawione w środku gniazda						
2	plastry z pokarmem są ustawione jako skrajne w gnieździe						
3	wstawiona jedna ramka z węzą pomiędzy plastry z czerwem i pokarmem - po lewej stronie gniazda						
4	wstawiona druga ramka z węzą pomiędzy plastry z czerwem i pokarmem - po prawej stronie gniazda						

Rezultat 5: podkarmiony odkład

1	ciasto w woreczku umieszczone w podkarmiaczce powałkowej						
2	pszczoły mają możliwość wchodzenia do wnętrza podkarmiaczki, np. zdjęty lub usunięty kominiek, usunięta przegroda podkarmiaczki						
3	w woreczku jest zrobiony niewielki otwór lub nie jest on całkowicie zamknięty						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Wykonanie zadania pod kątem przestrzegania przepisów bhp

Zdający:

1	wykonał zadanie w ubraniu roboczym						
2	po dokonaniu pomiarów zawartości wody umył i osuszył refraktometr						
3	przed rozpoczęciem wyrabiania ciasta miodowo-cukrowego umył ręce i blat do zagniatania ciasta						
4	ciasto wyrabiał w rękawiczkach jednorazowych						
5	po zapakowaniu ciasta w woreczek zdjął rękawiczki jednorazowe						
6	po zakończeniu prac posprzątał stanowisko egzaminacyjne						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis