



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
Oznaczenie arkusza: **R.04-01-22.01-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, przekaż 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

*Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił*

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 5. 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%						

Przebieg 1. Wykonanie ramek koreczkowych**Zdający:**

1	wykonywał zadanie w ubraniu roboczym, tzn. w fartuchu lub kombinezonie						
2	prace wykonywał spokojnie, ostrożnie postępował z rozgrzanym sprzętem i materiałami						

Przebieg 2. Oznaczanie zawartości wody w miodzie**Zdający:**

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