

**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: **RL.04-01-22.01-SG**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **RL.04**  
 Numer zadania: **01**  
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

*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, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie 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 czerwiem krytym - po jednym z każdej strony						
5	W środku gniazda ustawione są dwa plastry z czerwiem 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 czerwiem 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*