


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

 Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**

 Oznaczenie arkusza: **R.04-01-16.01**

 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

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	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 +/- 0,2-0,4%																			

Rezultat 2: ciasto miodowo-cukrowe (ocenić po zgłoszeniu przez zdającego)

1	znajduje się w pojemniku																			
2	ma temperaturę ok. 40-45°C																			
3	jest gładkie, jednolite, bez grudek																			
4	ma konsystencję ciasta na makaron																			
5	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	przygotowano 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																			

Rezultat 4: ulik weselny										
1	jest zamknięty (założony daszek)									
2	powałka jest wykonana z folii									
3	powałka jest przytwierdzona pinezkami									
4	ulik jest czysty, nie lepący 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 przygotowania ulika										
1	wykonał zadanie w ubraniu roboczym – nakrycie głowy, 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