

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
 Oznaczenie arkusza: **R.04-01-18.01**
 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: Tabela: Oznaczenie zawartości wody w miodzie

1	w tabeli pomiarów są zapisane co najmniej dwa odczyty z refraktometra										
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 +/-0,4%										

Rezultat 2: Ciasto miodowo-cukrowe

1	ciasto znajduje się w pojemniku.										
2	ciasto ma temperaturę ok. 40-45°C										
3	ciasto jest gładkie, jednolite, bez grudek										
4	ciasto ma konsystencję ciasta na makaron										
5	ciasto 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	przygotowane są 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	ulik weselny jest zamknięty (założony daszek)								
2	powalka jest wykonana z folii								
3	powalka jest przytwierdzona pinezkami								
4	ulik jest czysty, nie lepi 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 przygotowanie ulika (ocenić po zgłoszeniu przez zdającego)									
1	wykonywał zadanie w ubraniu roboczym (nakrycie głowy i 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