

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
 Oznaczenie arkusza: **R.04-01-19.06**
 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

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 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.

Rezultat 2. Ścieśnione gniazdo rodziny pszczołej

Uwaga! Należy ocenić po podniesieniu ręki przez zdającego i poinformowaniu o wykonywaniu tego etapu zadania egzaminacyjnego

1	usunięte plastry z czerwiem otwartym								
2	usunięte plastry z miodem niezasklepionym								
3	usunięte plastry z węzą								
4	pozostawione plastry z czerwiem krytym								
5	pozostawione plastry z miodem zasklepionym								
6	pozostawione plastry z pierzga								
7	plastry usunięte z gniazda pszczołego umieszczone w transportówce								
8	gniazdo rodziny pszczołej ocieplone od góry ociepleniem górnym i zatworomata lub zatworem i mata								
9	rodzina podkarmiona syropem cukrowym								
10	zwężony wylotek rodziny pszczołej								

Rezultat 3. Ilość składników potrzebnych do przygotowania syropu cukrowego - Tabela 2

1	zapisana w Tabeli 2 objętość wody do przygotowania 0,5 l syropu cukrowego w proporcji 1:1: 0,31 l								
2	zapisana w Tabeli 2 masa cukru do przygotowania 0,5 l syropu cukrowego w proporcji 1:1: 0,31 kg								

Rezultat 4. Przygotowana ramka z koreczkami i miseczkami do hodowli matek									
1	zbita ramka koreczkowa ma kąty proste								
2	odległość między beleczką górną ramki a listewką koreczkową wynosi minimum 20 mm								
3	odległość między górną listewką koreczkową a dolną listewką koreczkową wynosi minimum 60 mm								
4	odległość między listewką koreczkową a dolną listewką ramki wynosi minimum 60 mm								
5	listewki koreczkowe względem siebie są równoległe rozmieszczone								
6	listewki koreczkowe są ruchome (dają się obracać itp.)								
7	odległości między koreczkami matecznikowymi a beleczką boczną ramki wynoszą minimum 20 mm								
8	odległości między koreczkami matecznikowymi wynoszą minimum 20 mm								
9	miseczki matecznikowe są przyklejone pionowo do koreczków								
10	po uderzeniu dłonią w górną beleczkę ramki koreczkowej miseczki matecznikowe lub koreczki nie odpadają								

Rezultat 5. Układ gniazda do wychowu matek w rodzinie bezmatecznej przy zimnej zabudowie gniazda									
1	plastry z zapasem miodowym znajdują się obok zatworomaty (maty, zatworu i itp.)								
2	plaster z pierzgą znajduje się między plastrzem z zapasem miodu a plastrzem z czerwiem krytym								
3	plaster z czerwiem krytym znajduje się między plastrzem z pierzgą a czerwiem otwartym								
4	ramka hodowlana znajduje się między plastrami z czerwiem otwartym								
5	ramka hodowlana jest w centralnej części gniazda rodziny wychowującej								
6	rodzina wychowująca podkarmiona syropem (na powalce rodziny wychowującej w korpusie 1/2 w otworze po pajęczku umieszczony jest słoik z syropem)								
7	gniazdo z boku osłonięte jest zatworomata (matą, zatworem itp.)								
8	gniazdo od góry jest ocieplone (poduszki, maty i itp.), przykryte daszkiem								
9	rodzinie wychowującej poddano nie więcej niż 30 larw (koreczków)								
10	wylotek zabezpieczony kratą odgradową								

Rezultat 6: Projekt etykiety na słoiki z miodem									
<i>Na etykiecie zapisane:</i>									
1	rodzaj miodu: miód nektarowy wielokwiatowy								
2	nazwę pasieki i jej adres: Pasieka „Gucio”, ul. Polna 16, 23-211 Łąki								
3	wagę netto produktu: waga netto 250 g								
4	termin przydatności do spożycia: najlepiej spożyć przed (termin optymalny dla miodu - 36 miesięcy od daty pozyskania produktu) lub data rozlewu i data trwałości 36 miesięcy od daty rozlewu lub podany tylko rok (ale nie dłużej niż 36 miesięcy od daty rozlewu)								
5	warunki przechowywania: przechowywać w suchym miejscu, chronić przed działaniem promieni słonecznych								
6	warunki przechowywania: temperatura przechowywania 4±20°C lub przechowywać w temperaturze poniżej 18°C								
7	pochozenie miodu: kraj pochodzenia: Polska / produkt polski / miód z polskiej pasieki / UE								
8	brak informacji o właściwościach leczniczych miodu								

Przebieg 1: Wykonanie syropu cukrowego i dobór środków ochrony indywidualnej.

Zdający:

1	miał założony fartuch podczas zbijania ramki hodowlanej										
2	pracował w kapeluszu pszczelarskim podczas ścieśniania gniazda										
3	użył podkurzacza podczas ścieśniania gniazda										
4	pracował w kapeluszu pszczelarskim podczas tworzenia rodziny wychowującej										
5	użył podkurzacza podczas tworzenia rodziny wychowującej										
6	miał założony biały fartuch podczas sporządzania syropu cukrowego										
7	zdający wykorzystał ciepłą wodę do sporządzenia syropu cukrowego										
8	zdający odważył obliczoną masę cukru i odmierzył obliczoną objętość wody										
9	przygotowany syrop cukrowy jest klarowny, brak kryształków cukru										
10	zachował czystość na stanowisku i uporządkował je po zakończeniu pracy										

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis