

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**  
Oznaczenie arkusza: **RL.04-01-20.06-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, 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.


**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	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%																			

**Rezultat 2: ciasto miodowo-cukrowe**

1	znajduje się w woreczku foliowym																			
2	nie klei się do rąk																			
3	jest gładkie, jednolite bez grudek																			
4	ma konsystencję ciasta na makaron																			
5	opuszczone z wysokości 50 cm powoli rozplywa się																			


<b>Rezultat 3: ramki z węzą</b>									
1	ramki dobrane są do ula znajdującego się na stanowisku egzaminacyjnym								
2	ramki zbite są długimi gwoździami								
3	listewki nie są pęknięte								
4	ramki gniazdowe są prostokątne								
5	dрут przepleciony jest przez otwory w listewce dolnej i górnej								
6	końcówki drutu zawinięte (zaplątane) są na małych gwoździkach wbitych w dolną listewkę ramki								
7	dрут jest dobrze napięty na całej długości, sprężysty, nie zwisa								
8	dрут jest wtopiony równomiernie w węzę na całej jego długości								
<b>Rezultat 4: ułożone i poszerzone gniazdo odkładu</b>									
1	plastry z czerwiem są ustawione w środku gniazda								
2	plastry z pokarmem są ustawione jako skrajne w gnieździe								
3	wstawiona jedna ramka z węzą pomiędzy plastry z czerwiem i pokarmem - po lewej stronie gniazda								
4	wstawiona druga ramka z węzą pomiędzy plastry z czerwiem i pokarmem - po prawej stronie gniazda								
<b>Rezultat 5: podkarmiony odkład</b>									
1	ciasto w woreczku umieszczone w podkarmiaczce powałkowej								
2	pszczoły mają możliwość wchodzenia do wnętrza podkarmiaczki, np. zdjęty lub usunięty kominiek, usunięta przegroda podkarmiaczki								
3	w woreczku jest zrobiony niewielki otwór lub nie jest on całkowicie zamknięty								


**Przebieg 1. Wykonanie zadania pod kątem przestrzegania przepisów bhp**

Zdający:

1	wykonał zadanie w ubraniu roboczym																			
2	po dokonaniu pomiarów zawartości wody umył i osuszył refraktometr																			
3	przed rozpoczęciem wyrabiania ciasta miodowo-cukrowego umył ręce i blat do zagniatania ciasta																			
4	ciasto wyrabiał w rękawiczkach jednorazowych																			
5	po zapakowaniu ciasta w woreczek zdjął rękawiczki jednorazowe																			
6	po zakończeniu prac posprzątał stanowisko egzaminacyjne																			

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*