

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

Numer stanowiska						

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 rozpląwa 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.						

Numer
stanowiska

Rezultat 4: Ulik weselny

1	ulik weselny jest zamknięty (założony daszek)						
2	powałka jest wykonana z foli						
3	powałka 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