

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
 do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie produkcji pszczelarskiej**
 Oznaczenie arkusza: **R.04-01-21.01-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **R.04**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
 2012**

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, przekaż niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie 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.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

*Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił*

Rezultat 1: Ramki z węzą do ula wielkopolskiego

1	Zbite 2 ramki wielkopolskie								
2	W każdej ramce drut przepleciony jest przez otwory w listewce górnej i dolnej oraz przybity (zawinięty na gwoźdźniku) do beleczki dolnej								
3	Druty w ramce są naciągnięte i pokarbowane								
4	Ramki są prostokątne - kąty pomiędzy beleczkami mają kąt prosty								
5	Wszystkie druty są równomiernie wtopione w węzę								
6	W każdej ramce węza jest równa i nieuszkodzona								
7	W obu ramkach arkusz węzy wtopiony jest w podobnej odległości od poszczególnych beleczek (węza znajduje się pośrodku ramki)								
8	Każda ramka posiada przybite po 2 odstępniki na każdej z beleczek bocznych ale na jednej stronie ramki mogą być tylko 2 odstępniki (odstępniki przybite są po przeciwległych stronach ramki)								
9	Odstępniki przybite są do bocznych beleczek w odległości ok. 3 cm od górnej i ok. 3 cm od dolnej beleczki								

Rezultat 2: Słoiki z pyłkiem

1	Pyłkiem pszczelim napełnione są 3 słoiki								
2	Słoiki mają pojemność 200 ml								
3	Słoiki są napełnione pyłkiem do wysokości gwintu słoika								
4	Waga pyłku zapisana na etykiecie odpowiada faktycznej wadze pyłku wsypanego do słoika +/- 5g (egzaminator powinien zważyć zawartość słoików)								
5	Słoiki są szczelnie zamknięte								
6	Etykiety na słoikach są przyklejone estetycznie (tzn. równo, na całej powierzchni, nie są pomarszczone)								

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Etykiety na słoikach z pyłkiem

1	Etykieta zawiera nazwę pyłku						
2	Na etykietach jest data przydatności produktu do spożycia (nie później niż 12 miesięcy od daty egzaminu)						
3	Na etykietach jest masa netto produktu podana w gramach						
4	Etykiety zawierają nazwę i adres pasieki: Dane podane są w treści zadania						

Rezultat 4: Świece woskowe

1	Na stanowisku 3 świece woskowe						
2	Knot w każdej z 3 świec jest umieszczony centralnie w jej środku						
3	Knoty wystają ok. 1,5 cm ponad świecę						
4	Końcówka knota nasączona jest woskiem						
5	Wosk każdej świecy jest twardy						
6	Świece mają kształt zgodny z formą						
7	Świece utrzymują pion po postawieniu						
8	Każda ze świec posiada etykietę z opisem						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przebieg wykonywania czynności związanych z wtopieniem węzy i konfekcjonowaniem pyłku

1	Zdający wykonywał zadanie w odzieży ochronnej						
2	Zdający umył ręce przed rozpoczęciem pracy z produktem spożywczym						
3	Zdający wyparzył słoiki przed nasypaniem do nich pyłku						
4	Zdający uporządkował stanowisko po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis