

**Informator o egzaminie
potwierdzającym
kwalifikacje zawodowe**

Rybak śródlądowy 615[01]

Warszawa 2003

**Informator opracowała Okręgowa Komisja Egzaminacyjna
w Łomży
w porozumieniu z Centralną Komisją Egzaminacyjną w Warszawie.**

ISBN 83-7400-012-0

PRZEDMOWA

Centralna Komisja Egzaminacyjna prezentuje i poleca cykl publikacji - informatory o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe w zawodach kształconych w systemie szkolnictwa zawodowego. Informatory te, wydawane odrębnie dla poszczególnych zawodów, omawiają wymagania egzaminacyjne do egzaminu zawodowego.

Egzamin przeprowadzany będzie dla absolwentów wszystkich typów szkół zawodowych ponadgimnazjalnych i policealnych, realizujących kształcenie w zawodach, ujętych w klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego. Informatory dla poszczególnych zawodów, kształconych w określonych typach szkół, będą się ukazywać przed rozpoczęciem roku szkolnego, w którym będzie się odbywać egzamin.

Pierwsza grupa informatorów, o wymaganiach egzaminacyjnych dla 23 zawodów, powinna być dostarczona do zasadniczych szkół zawodowych z końcem sierpnia 2003 r. Będą one skierowane do uczniów klas II zasadniczych szkół zawodowych kształcących w zawodach o 2-letnim cyklu kształcenia. Uczniowie tych szkół przystąpią do egzaminu zawodowego w 2004 r. jako pierwsi.

W roku 2004 ukaże się druga grupa informatorów - o wymaganiach egzaminacyjnych dla 52 zawodów. Informatory te skierowane będą do uczniów II klas trzyletnich zasadniczych szkół zawodowych, którzy przystąpią do egzaminu zawodowego w roku 2005.

Informatory o wymaganiach egzaminacyjnych dla zawodów kształconych w 4-letnim technikum powinny ukazać się w roku 2005. W tym typie szkoły przewidziane jest kształcenie w 110 zawodach na poziomie technika lub pracownika równorzędnego. Pierwsi absolwenci technikum przystąpią do egzaminu zawodowego w 2006 roku.

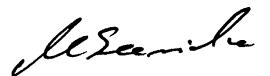
W poszczególnych rozdziałach informatorów omawiane są zagadnienia związane ze strukturą egzaminu i formą sprawdzania wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu, z wymaganiami egzaminacyjnymi ujętymi w standardach wymagań dla zawodu, wraz z przykładami zadań egzaminacyjnych oraz organizacją i przebiegiem egzaminu.

Informatory o egzaminie zawodowym kierujemy do tych uczniów szkół zawodowych, którzy po ukończeniu szkoły przystąpią do egzaminu przed zewnętrzną

komisją egzaminacyjną, żeby potwierdzić dyplomem kwalifikacje w zawodzie, w którym odbywali kształcenie.

Sądzimy, że informatory przedstawiające w odrębnych wydaniach (dla poszczególnych zawodów) syntetyczny materiał merytoryczny związany z egzaminem, mogą posłużyć także teoretykom i praktykom kształcenia zawodowego. Powinny też stanowić istotną pomoc w projektowaniu modeli zawodów przewidywanych do kształcenia i doskonalenia zawodowego w systemie szkolnym i pozaszkolnym oraz w systemach zatrudnienia.

Dostarczenie informacji o umiejętnościach zawodowych, które będą potwierdzane na egzaminie, pozwoli także nauczycielom właściwie ukierunkować kształcenie, a pracodawcom dostarczy informacji o poziomie kwalifikacji zawodowych absolwentów szkół legitymujących się dyplomem.



MIROSŁAW SAWICKI

Dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej

SPIS TREŚCI

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE	7
1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?	8
2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?	8
3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?	10
4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?	10
5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?	11
II. ETAP PISEMNY EGZAMINU	13
1. Organizacja i przebieg	13
2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I	15
3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II	23
4. Odpowiedzi do przykładowych zadań	27
III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU	29
1. Organizacja i przebieg	29
2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania	31
3. Przykład zadania praktycznego do tematu: 1. Wykonanie odłowu ryb zgodnie z określonymi wymaganiami	36
4. Przykład zadania praktycznego do tematu: 2. Przygotowanie paszy dla określonego gatunku ryb, przeprowadzenie karmienia	41
IV. ZAŁĄCZNIKI	45
1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu	45
2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego	49
3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego	51
4. Przykład instrukcji do etapu praktycznego	53

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE

Egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe jest formą oceny poziomu opanowania wiadomości i umiejętności z zakresu danego zawodu określonych w standardzie wymagań, ustalonym przez Ministra Edukacji Narodowej i Sportu.

Egzamin ten, zwany również egzaminem zawodowym, jest egzaminem zewnętrznym. Umożliwia on uzyskanie porównywalnej i obiektywnej oceny poziomu osiągnięć zdającego, poprzez zastosowanie jednolitych wymagań, kryteriów oceniania i zasad przeprowadzania egzaminu opracowanych przez instytucje zewnętrzne, funkcjonujące niezależnie od systemu kształcenia.

Rolę instytucji zewnętrznych pełnią Centralna Komisja Egzaminacyjna i osiem okręgowych komisji egzaminacyjnych powołanych przez Ministra Edukacji Narodowej w 1999 roku.

Na terenie swojej działalności (patrz mapka na wewnętrznej stronie okładki) okręgowe komisje egzaminacyjne przygotowują, organizują i przeprowadzają zewnętrzne egzaminy zawodowe. Egzaminy oceniać będą zewnętrzne komisje egzaminacyjne.

Egzaminy zawodowe mogą zdawać absolwenci wszystkich typów szkół zawodowych ponadgimnazjalnych i policealnych, które kształcą w zawodach ujętych w klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Egzaminy zawodowe przeprowadzane są dwa razy w ciągu roku szkolnego. Terminy egzaminów ustala i ogłasza dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej nie później niż na osiem miesięcy przed terminem ich przeprowadzenia.

Dla absolwentów zasadniczych szkół zawodowych i szkół policealnych egzaminy przeprowadzane są w następnym tygodniu po zakończeniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, a dla absolwentów technikum i technikum uzupełniającego - w następnym tygodniu po zakończeniu egzaminu maturalnego.

Do egzaminu mogą przystąpić również absolwenci szkół zawodowych kształcących młodzież o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Dla tej młodzieży, na podstawie opinii poradni psychologiczno-pedagogicznych lub orzeczeń lekarskich, czas egzaminu pisemnego może być wydłużony o 30 minut, a warunki i przebieg egzaminu będą dostosowane do jej potrzeb.

1. Jaka jest struktura egzaminu i w jakiej formie będą sprawdzane wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu?

Struktura egzaminu obejmuje dwa etapy: etap pisemny i etap praktyczny.

Etap pisemny składa się z dwóch części: część I obejmuje sprawdzenie wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w danym zawodzie, a część II – sprawdzenie wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą.

Etap pisemny przeprowadzany jest w formie testu składającego się z zadań zamkniętych zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa. W części I test zawiera 50 zadań, a w części II – 20 zadań.

Czas trwania etapu pisemnego dla wszystkich zawodów wynosi 120 minut.

Etap praktyczny sprawdza określony zakres praktycznych umiejętności dla zawodu wynikających z tematów zadań ustalonych w standardzie wymagań egzaminacyjnych.

W tym etapie zdający powinien wykonać zadanie egzaminacyjne w formie testu praktycznego.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 180 minut i dłuższy niż 240 minut.

2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?

Na egzaminie będą sprawdzane tylko te wiadomości i umiejętności, które zostały zapisane w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu.

Standardy wymagań egzaminacyjnych dla poszczególnych zawodów ustalone zostały rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe z dnia 3 lutego 2003 r. i stanowią oddzielny załącznik do tego rozporządzenia (Dz.U. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.).

Struktura standardu wymagań egzaminacyjnych dla zawodu odpowiada strukturze egzaminu. Oznacza to, że zawarte w standardzie umiejętności sprawdzane na egzaminie, ustalono odrębnie dla obu etapów egzaminu.

Umiejętności zapisane w standardzie, sprawdzane w etapie pisemnym, są przyporządkowane do określonych obszarów wymagań.

Umiejętności sprawdzane w części I ujęto w trzech obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych,**
- **bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.**

Umiejętności sprawdzane w części II ujęto w dwóch obszarach wymagań:

- **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów,**
- **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych.**

W etapie praktycznym egzaminu sprawdzane umiejętności przyporządkowano do czterech obszarów wymagań:

- **planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania,**
- **organizowanie stanowiska pracy,**
- **wykonywanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,**
- **prezentowanie efektu wykonanego zadania.**

Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu stanowi podstawę do przygotowania zadań egzaminacyjnych dla obu etapów egzaminu. Oznacza to, że zadania egzaminacyjne będą sprawdzały tylko te umiejętności, które zapisane są w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu. Rodzaj zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności przyporządkowane do danego obszaru wymagań będzie wiązał się ściśle z tym obszarem.

Umiejętności ujęte w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu rybak śródlądowy, dla obu etapów egzaminu, będą omówione wraz z przykładami zadań w rozdziałach II., III. informatora.

Każdy zdający powinien zapoznać się ze standardem wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, w którym chce potwierdzić kwalifikacje zawodowe. Standard dla zawodu rybak śródlądowy ujęty jest w rozdziale ZAŁĄCZNIKI.

3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin?

Przyjęto, że w etapie pisemnym zdający może otrzymać za każde prawidłowo rozwiązane zadanie 1 punkt.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska:

- z części I – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania,
- z części II – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania.

W etapie praktycznym oceniany będzie sposób wykonania zadania praktycznego oraz jego efekt, zgodnie z ustalonymi kryteriami oceniania przyjętymi dla danego zadania. Spełnienie ustalonych w zadaniu kryteriów wykonania pozwoli na uzyskanie maksymalnej liczby punktów.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

Zdający zda egzamin zawodowy, jeśli spełni wymagania ustalone dla obu etapów egzaminu.

Zdający, który zdał egzamin otrzymuje dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w danym zawodzie.

UWAGA!

Informacje o wynikach egzaminu zdający uzyska od dyrektora szkoły.

4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?

Zdający powinien:

1. Ukończyć szkołę i otrzymać świadectwo ukończenia szkoły.
2. Złożyć pisemną deklarację przystąpienia do egzaminu zawodowego do dyrektora swojej szkoły, nie później niż na 4 miesiące przed terminem egzaminu.
3. Zgłosić się na egzamin w terminie i miejscu wyznaczonym przez okręgową komisję egzaminacyjną z dokumentem potwierdzającym tożsamość (z numerem PESEL).

Zdający o specjalnych potrzebach edukacyjnych powinien dodatkowo przedłożyć opinię lub orzeczenie wskazujące na dostosowanie warunków i formy przeprowadzania egzaminu do jego indywidualnych potrzeb.

UWAGA!

Informacje o terminie i miejscu egzaminu może przekazać zdającym dyrektor szkoły lub dyrektor okręgowej komisji egzaminacyjnej.

W zależności od specyfiki zawodu, w którym przeprowadzony będzie egzamin zawodowy, okręgowa komisja egzaminacyjna może wezwać zdającego na szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związane z wykonywaniem praktycznego zadania egzaminacyjnego na określonych stanowiskach egzaminacyjnych. Szkolenie powinno być zorganizowane nie wcześniej niż na dwa tygodnie przed terminem egzaminu.

5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?

Szczegółowych informacji o egzaminie zawodowym oraz wyjaśnień dotyczących, między innymi, możliwości:

- powtórnego zdawania egzaminu zawodowego przez osoby, które nie zdały egzaminu,
- przystąpienia do egzaminu w terminie innym niż bezpośrednio po ukończeniu szkoły,
- udostępniania informacji na temat wyniku egzaminu,
- otrzymania dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe,

udziela dyrektor szkoły i okręgowa komisja egzaminacyjna.

II. ETAP PISEMNY EGZAMINU

1. Organizacja i przebieg

Etap pisemny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu pisemnego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu nadzorującego, który będzie omawiał regulamin przebiegu egzaminu.

Po zajęciu miejsca w sali egzaminacyjnej otrzymasz arkusz egzaminacyjny i KARTĘ ODPOWIEDZI.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- nazwę i symbol cyfrowy zawodu, w którym odbywa się etap pisemny egzaminu,
- „Instrukcję dla zdającego” (instrukcja zawiera informacje o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego oraz wskazania dotyczące rozwiązywania zadań, zaznaczania odpowiedzi i sposobu poprawiania odpowiedzi w KARCIE ODPOWIEDZI),
- 70 zadań wielokrotnego wyboru, w tym 50 zadań w części I ponumerowanych od 1 do 50 oraz 20 zadań w części II ponumerowanych od 51 do 70.

KARTA ODPOWIEDZI stanowi jedną stronę i zawiera:

- miejsce na wpisanie kodu – Twojego numeru ewidencyjnego PESEL,
- kod arkusza egzaminacyjnego,
- numery zadań odpowiadających części I oraz części II arkusza egzaminacyjnego z układem krater A, B, C, D do zaznaczania odpowiedzi.

Przeczytaj uważnie „Instrukcję dla zdającego” w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i nie posiada błędów. Wykonaj polecenia zgodnie z „Instrukcją dla zdającego”.

Czas trwania etapu pisemnego egzaminu wynosi 120 minut (2 godziny zegarowe).

Uwaga: Jeśli jesteś uczniem o potwierdzonych specjalnych potrzebach edukacyjnych, to masz prawo do wydłużonego o 30 minut czasu trwania etapu pisemnego egzaminu zawodowego. Przewodniczący zespołu nadzorującego wskaże Ci miejsce na sali egzaminacyjnej i dopilnuje, abyś mógł zdawać egzamin w ustalonym dla Ciebie czasie.

Kolejność rozwiązywania zadań jest dowolna. Dobrze jednak będzie, jeśli rozplanujesz czas egzaminu. Na rozwiązanie zadań z części I arkusza powinienes przeznaczyć około 80 minut, na rozwiązanie zadań z części II - około 30 minut. Pozostałe około 10 minut powinienes wykorzystać na sprawdzenie, czy prawidłowo zaznaczyłeś odpowiedzi do poszczególnych zadań w KARCIE ODPOWIEDZI.

Pamiętaj! Pracuj samodzielnie!

Przystępując do rozwiązywania każdego zadania powinienes:

- uważnie przeczytać całe zadanie,
- przeanalizować rysunki, tabele, itp. oraz treść poleceń,
- dobrze zastanowić się nad wyborem prawidłowej odpowiedzi,
- starannie zaznaczyć wybraną odpowiedź w KARCIE ODPOWIEDZI zgodnie z instrukcją w arkuszu egzaminacyjnym.

Po zakończeniu rozwiązywania zadań, sprawdź w KARCIE ODPOWIEDZI, czy dla wszystkich zadań zaznaczyłeś odpowiedzi.

Przewodniczący ogłosi koniec egzaminu i poinformuje, w jaki sposób będziesz mógł oddać swoją KARTĘ ODPOWIEDZI. Arkusz egzaminacyjny możesz zatrzymać dla siebie.

Jeśli wcześniej zakończysz rozwiązywanie zadań, zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do oddania KARTY ODPOWIEDZI.

2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I

Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

1.1. rozróżniać nazwy, pojęcia, określenia z zakresu rybactwa, czyli:

- rozróżniać krainy rybne rzek i potoków,
- rozróżniać zbiorniki wodne i określać ich typy rybackie,
- rozróżniać metody połowu i związany z nimi sprzęt rybacki,
- rozróżniać pojęcia związane z rozrodem ryb,
- rozróżniać systemy wychowu ryb,
- rozróżniać kategorie stawów.

Przykładowe zadanie 1.

Rzeki od ich źródeł do ujścia zmieniają swój charakter, tworząc cztery krainy rybne. Są to kolejno krainy:

- A. brzany, leszcza, pstrąga, lipienia.
- B. pstrąga, lipienia, brzany, leszcza.
- C. lipienia, pstrąga, brzany, leszcza.
- D. leszcza, brzany, lipienia, pstrąga.

1.2. rozpoznawać podstawowe gatunki ryb,

czyli:

- rozpoznawać typowe cechy ważniejszych gospodarczo rodzin ryb, takich jak, np.: karpionowate, łososiowate i okoniowate,
- rozpoznawać gatunki ryb na podstawie wyglądu zewnętrznego.

Przykładowe zadanie 2.

Rysunek przedstawia rybę, o nazwie gatunkowej

- A. słonecznica.
- B. stynka.
- C. sielawa.
- D. sieja.



1.3. rozróżniać terminy odłowu w zależności od gatunków i sortymentów ryb,

czyli:

- rozróżniać terminy połowów na podstawie przepisów prawnych,
- rozróżniać okresy odłowu gatunków ryb i ich sortymentów,
- rozróżniać terminy pozyskiwania materiału zarybieniowego.

Przykładowe zadanie 3.

Odlów wylęgu żerującego sandacza w stawach przeprowadza się w

- A. marcu.
- B. czerwcu.
- C. wrześnie.
- D. listopadzie.

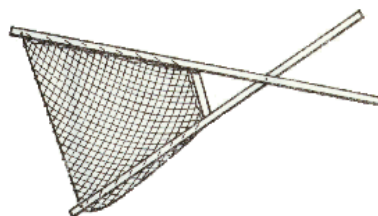
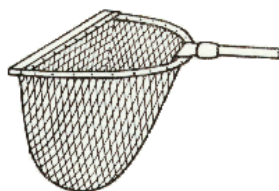
1.4. rozróżniać narzędzia i drobny sprzęt rybacki z uwzględnieniem ich przeznaczenia, czyli:

- rozróżniać narzędzia połowu ryb takie jak np. wonton, drygawica, niewód, przywłoka,
- rozróżniać drobny, pomocniczy sprzęt rybacki.

Przykładowe zadanie 4.

Rysunki przedstawiają sprzęt używany do odlowu ryb ze stawów. Są to:

- A. podbierak i rzutka
- B. siatka i brodnia
- C. draga i podrywka
- D. kasarek i sufata



1.5. rozpoznawać układy mechaniczne ciągnika rolniczego i przyczep oraz rodzaje napędów łodzi rybackich,

czyli:

- rozpoznawać układy ciągnika rolniczego i przyczep,
- rozpoznawać typy łodzi i ich napędy.

Przykładowe zadanie 5.

Łódź o długości od 5 do 7 m, stosunkowo szeroka, zaopatrzona w środkowej części w sadz do przetrzymywania ryb, posiadająca jedną lub dwie pary dulek to łódź

- A. czajka.
- B. niewodowa.
- C. wontonowa.
- D. żakowa.

1.6. rozpoznawać rodzaje materiałów stosowanych w budowie maszyn i sprzętu rybackiego, czyli:

- rozpoznawać rodzaj przędzy rybackiej i tkaniny sieciowej do reperacji sprzętu rybackiego,
- rozpoznawać podstawowe właściwości drewna, stopów żelaza i tworzyw sztucznych wykorzystywanych w budowie maszyn i sprzętu rybackiego.

Przykładowe zadanie 6.

Do naprawy kutla niewodu ogólnego należy zastosować tkaninę o parametrach (gdzie: a – wymiar oczka, dtex – grubość przędzy):

- A. $a = 25$, dtex 235/6/3
- B. $a = 20$, dtex 235/6/3
- C. $a = 30$, dtex 940/1/3
- D. $a = 10$, dtex 235/3/3

1.7. wskazywać sposoby zagospodarowania zbiorników wodnych i rzek,

czyli:

- *wskazywać skład gatunkowy ryb oraz rodzaj materiału zarybieniowego do danego zbiornika,*
- *wskazywać zabiegi melioracyjne stosowane w zbiornikach wodnych i rzekach.*

Przykładowe zadanie 7.

Staw zasilany jest dużą ilością wody ze źródeł. W okresie letnim temperatura wody w stawie nie przekracza 18°C . Warunki życia w stawie są najkorzystniejsze dla

- A. karpia.
- B. lina.
- C. sandacza.
- D. pstrąga tęczowego.

1.8. określać warunki przechowywania ryb, przygotowania do transportu i sprzedaży zgodnie z normami,

czyli:

- *określać warunki przechowywania i transportu ryb,*
- *określać sposób przygotowania ryb i materiału zarybieniowego do transportu*
- *określać sprzęt do transportu materiału zarybieniowego i ryb konsumpcyjnych.*

Przykładowe zadanie 8.

W basenie transportowym o pojemności 1600 l wody transportujemy, zgodnie z normą, 200 kg narybku jesiennego karpia. Czas transportu w temperaturze 10°C wynosi 2 godziny. Ilość transportowanych ryb należy zmniejszyć, jeżeli

- A. przewóz będzie prowadzony w niższej temperaturze.
- B. czas transportu ulegnie skróceniu.
- C. przewóz będzie prowadzony w wyższej temperaturze.
- D. przed transportem ryby nie były karmione przez 24 godziny.

1.9. rozróżniać zabiegi uprawowe i pielęgnacyjne w stawach,

czyli:

- *rozróżniać zabiegi uprawowe w stawach,*
- *rozróżniać zabiegi pielęgnacyjne w stawach.*

Przykładowe zadanie 9.

Jednym z zabiegów pielęgnacyjnych stosowanych na stawach karpowych jest zwalczanie zakwitów fitoplanktonu. W celu strącenia nadmiernego zakwitku stosuje się

- A. oprysk preparatem Roundup w ilości 5 kg/ha.
- B. wysiew wapna palonego na wodę w ilości 200 kg/ha.
- C. wysiew wapna palonego na dno stawu w ilości 1000 kg/ha.
- D. rozlew gnojowicy na wodę w ilości 2000 l/ha.

1.10. rozróżniać rodzaje pasz oraz metody ich przygotowania w zależności od gatunków i sortymentów ryb,

czyli:

- rozróżniać pasze stosowane w żywieniu ryb w zależności od ich gatunku i wielkości,
- rozróżniać pasze ekologiczne,
- rozróżniać sposoby przygotowania i zadawania paszy.

Przykładowe zadanie 10.

W żywieniu pstrąga tęczowego stosowane są głównie pełnoskładnikowe mieszanki granulowane, różniące się między sobą zawartością białka, tłuszczu oraz granulacją. Do karmienia 10-gramowego narybku pstrąga tęczowego należy zastosować paszę o następujących parametrach:

- A. białko - 45%, tłuszcz - 15%, granulacja - 5mm
- B. białko - 54%, tłuszcz - 18%, granulacja - 2mm
- C. białko - 30%, tłuszcz - 9%, granulacja - 2mm
- D. białko - 54%, tłuszcz - 18%, granulacja - 9mm

1.11. rozpoznawać znaki żeglugowe i wskazywać przepisy o ruchu i postoju statku,

czyli:

- rozpoznawać różne rodzaje znaków żeglugowych,
- wskazywać przepisy o ruchu i postoju statków na szlakach żeglugowych.

Przykładowe zadanie 11.

Znak żeglugowy w kształcie białego kwadratu w czerwonej obwódce oznacza

- A. zakaz ruchu dla żeglugi śródlądowej.
- B. nakaz nadania sygnału dźwiękowego.
- C. granica szlaku żeglugowego.
- D. inne ograniczenia ruchu żeglugowego.



2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. dobierać przyrządy i urządzenia oraz techniki pomiarowe w zależności od mierzonej wielkości,

czyli:

- dobierać przyrządy i urządzenia pomiarowe w zależności od mierzonej wielkości,
- dobierać techniki pomiarowe w zależności od mierzonej wielkości.

Przykładowe zadanie 12.

W chowie ryb duże znaczenie mają parametry fizykochemiczne wody, takie jak temperatura, natlenienie, odczyn. Odczyn wody mierzy się

- A. higrometrem.
- B. psychrometrem.
- C. pehametrem.
- D. ewaporometrem.

2.2. dobierać metody i system wychowu ryb w zależności od gatunku, wielkości produkcji, z uwzględnieniem płodności, tempa wzrostu oraz rodzaju zbiornika wodnego,

czyli:

- *dobierać metody i system wychowu ryb w zależności od ich gatunku,*
- *dobierać metody i system wychowu ryb w zależności od wielkości produkcji z uwzględnieniem płodności i tempa ich wzrostu,*
- *dobierać metody i system wychowu ryb w zależności od rodzaju zbiornika wodnego.*

Przykładowe zadanie 13.

W stawie, w którym występują przyduchy zimowe, będzie prowadzony chów karpia towarowego. Najodpowiedniejszym systemem wychowu jest wówczas

- A. obsada krocziem na wiosnę i odlów ryby towarowej jesienią.
- B. obsada narybkiem i odlów następnej jesieni.
- C. obsada wylęgiem, aby po trzech latach odłowić rybę towarową.
- D. obsada wylęgiem podchowanym karpi i ryb roślinożernych.

2.3. dobierać rodzaj i ilość paszy potrzebnej do przeprowadzenia karmienia w założonych warunkach obsady stawu, ilości ikry i wylęgu (w aparacie wylęgowym lub podchowalniku) z uwzględnieniem grupy wiekowej i gatunkowej ryb,

czyli:

- *dobierać rodzaj paszy i obliczać zapotrzebowanie paszowe w okresie produkcyjnym,*
- *dobierać ilość ikry i wylęgu w aparacie wylęgowym lub podchowalniku.*

Przykładowe zadanie 14.

W basenie podchowowym znajduje się 25 kg narybku suma. Do zadawania paszy granulowanej stosuje się karmnik taśmowy. Dobowa dawka paszy wynosi 4% masy obsady basenu. Jaką ilość paszy należy umieścić w karmniku ?

- A. 0,5 kg
- B. 1,0 kg
- C. 2,5 kg
- D. 4,0 kg

2.4. dobierać narzędzia i sprzęt rybacki do rodzaju zabiegu w zależności od gatunku i sortymentu ryb oraz rodzaju zbiornika wodnego,

czyli:

- *dobierać narzędzia i sprzęt rybacki do prac wylęgarniczych i podchowowych,*
- *dobierać narzędzia i sprzęt rybacki do zarybień i odłowu,*
- *dobierać narzędzia, maszyny i materiały do wykonania niezbędnych zabiegów pielęgnacyjnych (np.: nawożenie, wykaszanie, odkażanie).*

Przykładowe zadanie 15.

Ikrę szczupaka, zapłodnioną metodą „na sucho”, należy przewieźć do wylęgarni w

- A. misce z tworzywa sztucznego.
- B. kartonie lub torbie papierowej.
- C. skrzynce z gałązkami świerkowymi.
- D. worku foliowym z tlenem.

2.5. wskazywać środki zwalczające choroby ryb,

czyli:

- *wskazywać podstawowe zabiegi i środki stosowane w profilaktyce chorób ryb,*
- *wskazywać podstawowe zabiegi i środki stosowane w leczeniu ryb.*

Przykładowe zadanie 16.

Po przeglądzie tarlaków karpia, odłowionych z zimochowu, stwierdzono dużą inwazję pijawek rybich. W celu ich zwalczenia należy zastosować

- A. podanie antybiotyku w paszy.
- B. kąpiel w roztworze soli kuchennej.
- C. iniekcję domięśniową antybiotyku.
- D. kąpiel w roztworze formaliny.

2.6. interpretować wyniki analizy parametrów wody, współczynniki pokarmowe oraz tempo wzrostu ryb,

czyli:

- *odczytywać i interpretować wyniki analizy parametrów wody,*
- *interpretować współczynniki pokarmowe uzyskiwane w karmieniu ryb,*
- *interpretować uzyskane przyrosty ryb.*

Przykładowe zadanie 17.

Współczynnik pokarmowy paszy równy 1,2 oznacza, że

- A. dzienna dawka paszy wynosi 1,2 kg.
- B. ryba w okresie wzrostu zużywa 1,2 kg paszy.
- C. 1 kg paszy daje nam 1,2 kg przyrostu ryb.
- D. na 1 kg przyrostu ryb zużywamy 1,2 kg paszy.

2.7. szacować koszty wychowu ryb, przygotowania do sprzedaży i przetwarzania, czyli:

- *kalkulować koszt jednostkowy produkcji ryb,*
- *kalkulować koszt paszy,*
- *szacować wielkość odłowu.*

Przykładowe zadanie 18.

Uzyskałeś 6000 zł ze sprzedaży 1000 kg karpia towarowego. Materiał zarybieniowy, w postaci kroczków, kosztował 1920 zł, a pasza, w postaci granulatu, 1600 zł. Koszt jednostkowy zarybienia i żywienia, przy wychowie tego karpia, wynosi:

- A. zarybienie - 1920 zł, żywienie - 1600 zł
- B. zarybienie - 19,20 zł, żywienie - 16,00 zł
- C. zarybienie - 1,92 zł, żywienie - 1,60 zł
- D. zarybienie - 1,00 zł, żywienie - 6,00 zł

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa żeglugi oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

3.1. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa żeglugi i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych rybaka,

czyli:

- *stosować odpowiedni sprzęt gaśniczy,*
- *zabezpieczać składowanie materiałów pędnych, smarów i materiałów łatwopalnych,*
- *stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze urządzeń mechanicznych i elektrycznych,*
- *stosować przepisy o żegludze,*
- *przestrzegać przepisy o ochronie środowiska naturalnego,*
- *przestrzegać przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy w czasie prac na wodzie i na lodzie.*

Przykładowe zadanie 19.

Minimalna grubość lodu, przy której dozwolona jest praca rybaków na lodzie bez ciężkiego sprzętu wynosi

- A. 8 cm.
- B. 12 cm.
- C. 18 cm.
- D. 25 cm.

3.2. dobierać środki ochrony indywidualnej i sprzętu ratunkowego w zależności od rodzaju prac rybackich,

czyli:

- *dobierać środki ochrony osobistej do określonych prac,*
- *dobierać sprzęt ratunkowy używany w czasie pływania łodzią rybacką.*

Przykładowe zadanie 20.

Obowiązujące wyposażenie łodzi żakowej, z obsadą dwóch rybaków, to

- A. dwie kamizelki ratunkowe.
- B. dwie kamizelki ratunkowe + koło ratunkowe.
- C. koło ratunkowe + rzutka.
- D. dwie kamizelki ratunkowe + rzutka.

3.3. rozpoznawać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka i otoczenia występujące podczas poruszania się łodzią wiosłową i motorową oraz ciągnikiem rolniczym,

czyli:

- *rozpoznawać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka podczas poruszania się łodzią wiosłową i motorową,*
- *rozpoznawać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka podczas użytkowania ciągnika rolniczego i maszyn.*

Przykładowe zadanie 21.

W czasie połowów na jeziorze, rybaków może zaskoczyć silny wiatr i wysoka fala. Należy wówczas

- A. płynąć łodzią dziobem do fali.
- B. płynąć łodzią bokiem do fali.
- C. nie wiosłować i przeczekać wiatr na wodzie.
- D. płynąć dowolnie, gdyż ustawienie łodzi nie ma żadnego znaczenia.

3.4. wskazywać skutki działań związanych z wychowem ryb, połowami z łodzi i połowami podlodowymi,

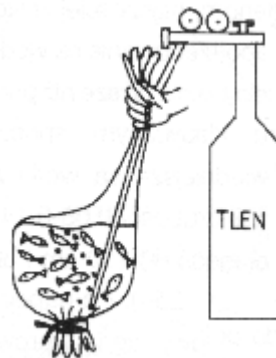
czyli:

- *wskazywać skutki działań dla ryb i środowiska,*
- *wskazywać skutki działań związanych z połowami z łodzi,*
- *wskazywać skutki działań związanych z połowami podlodowymi.*

Przykładowe zadanie 22.

Jeżeli w trakcie przygotowywania wylęgu podchowanego ryb łososiowatych do transportu, zanurzymy rurkę z tlenem tak jak pokazano na rysunku, to nastąpi

- A. oślepienie wylęgu.
- B. obniżenie temperatury wody.
- C. uszkodzenie skrzel wylęgu.
- D. wzrost temperatury wody.



3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki, np.: rynek, popyt, podaż, bezrobocie, inflacja,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa pracy, np.: umowa o pracę, urlop, wynagrodzenie za pracę,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa podatkowego, np.: podatek dochodowy, podatek VAT, akcyza, PIT,
- rozróżniać pojęcia z obszaru podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, np.: REGON, numer identyfikacji podatkowej-NIP, rachunek bankowy.

Przykładowe zadanie 1.

Poprzez określenie płacy brutto należy rozumieć kwotę wynagrodzenia pracownika

- A. bez podatku dochodowego.
- B. określoną w umowie o pracę.
- C. obliczoną do wypłaty.
- D. pomniejszoną o składki ZUS.

1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem, np.: umowa o pracę, Kodeks Pracy, deklaracja ZUS,
- rozróżniać dokumenty związane z działalnością gospodarczą, np.: polecenie przelewu, faktura, deklaracja podatkowa.

Przykładowe zadanie 2.

Jak nazywa się przedstawiony na rysunku dokument regulujący rozliczenie bezgotówkowe?

- A. Czek potwierdzony.
- B. Polecenie przelewu.
- C. Faktura VAT.
- D. Weksel prosty.

The image shows a sample of a bank transfer order form (Polecenie przelewu) filled out with handwritten data. The form includes fields for the sender's name (HURTOWNIA ZABAWEK UL.JASNA 4), account number (61-615 KROTOSZYN), recipient's name (SKLEP NR. 12 UL. OGRODOWA 12), and amount (1250 PLN). It also features a large red 'X' over the signature area and a stamp for the bank's stamp.

1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta,

czyli:

- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracownika określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, np.: prawo do urlopu, czas pracy, wynagrodzenie za pracę,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracodawcy określone w Kodeksie Pracy, umowie o pracę, względem ZUS, urzędu skarbowego, np.: terminowe wypłacanie wynagrodzeń, odprowadzanie składek ubezpieczenia zdrowotnego i emerytalnego, zapewnienie bezpiecznych warunków pracy,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia bezrobotnego na podstawie Ustawy o zatrudnieniu i przeciwdziałaniu bezrobociu, np.: rejestracja w biurze pracy, zasady pobierania zasiłku, oferty pracy dla bezrobotnych, w tym bezrobotnych absolwentów,*
- *identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia klienta podane w umowach kupna-sprzedaży, z tytułu gwarancji, reklamacji przy zakupach towarów i usług.*

Przykładowe zadanie 3.

Na podstawie której z wymienionych poniżej umów, przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?

- A. Umowy – zlecenia.
- B. Umowy o dzieło.
- C. Umowy o pracę.
- D. Umowy agencyjnej.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *analizować oferty urzędów pracy, placówek doskonalących w zawodzie oraz oferty kursów zawodowych, dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych i dostosowania ich do potrzeb rynku pracy,*
- *analizować oferty zakładów pracy, urzędów pracy, biur pośrednictwa dotyczące poszukiwania pracownika i zatrudnienia, przedstawione w formie ogłoszeń prasowych, internetowych, tablic ogłoszeń,*
- *analizować informacje związane z podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej zawarte, np.: w Kodeksie spółek handlowych, danych z urzędu pracy na temat lokalnego rynku pracy, zapotrzebowania na usługi i towary.*

Przykładowe zadanie 4.

W lokalnej prasie ukazało się ogłoszenie następującej treści:

Firma z kapitałem zagranicznym specjalizująca się w wyposażeniu warsztatów i magazynów w sprzęt techniczny *poszukuje kandydata na stanowisko*

MAGAZYNIERA

WYMAGANIA:

- *wykształcenie średnie techniczne,*
- *obsługa komputera,*
- *znajomość języka niemieckiego.*

Ponadto mile widziane jest:

- *doświadczenie na podobnym stanowisku.*
- *prawo jazdy kategorii B.*

Oferty wraz z listem motywacyjnym, życiorysem i zdjęciem w terminie dwóch tygodni od daty ukazania się ogłoszenia prosimy przysyłać na adres:

Firma „TECHNOPOL” 30-999 NIEZNAŃÓW ul. Warsztatowa 1.

Wymagania stawiane przez firmę spełnia osoba, która ukończyła

- A. technikum budowlane, pracuje w magazynie i ma prawo jazdy kat. B.
- B. technikum elektryczne, ma prawo jazdy kat. B i zna język niemiecki.
- C. technikum chemiczne, korzysta z komputera i pracowała jako magazynier.
- D. technikum mechaniczne, obsługuje komputer i zna język niemiecki.

2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- *sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem, np.: list intencyjny, list motywacyjny, curriculum vitae,*
- *sporządzić dokumenty niezbędne przy uruchamianiu indywidualnej działalności gospodarczej, np.: wniosek o zarejestrowanie firmy, zgłoszenie do urzędu statystycznego o nadanie numeru REGON i urzędu skarbowego o przyznanie numeru identyfikacji podatkowej-NIP,*
- *sporządzić dokumenty związane z wykonywaniem działalności gospodarczej, np.: zgłoszenie do ZUS, polecenie przelewu, fakturę, księgę przychodów i rozchodów.*

Przykładowe zadanie 5.

Na jaką kwotę w zł hotel wystawi fakturę firmie za korzystanie z noclegu przez dwóch jej pracowników podczas służbowego wyjazdu?

Nazwa usługi	J.M.	Ilość osób	Cena jedn.	Wartość netto	VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
Nocleg w hotelu „Azalia”	jedna doba	2	100,00 zł	200,00 zł	7 %	14 zł	zł
Razem:				200,00 zł	7 %	14 zł	zł
W tym:					zw 22% 7% 0%	14 zł	X
Do zapłaty:							zł

- A. 107 zł
- B. 114 zł
- C. 207 zł
- D. 214 zł

2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy,

czyli:

- rozróżniać skutki zawarcia umowy o pracę, umowy zlecenia, umowy o dzieło, np.: opłaty składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, prawo do urlopu, wysokość podatku,
- rozróżniać skutki rozwiązania umowy o pracę z zachowaniem okresu wypowiedzenia, bez wypowiedzenia, niezgodne z prawem, np.: przywrócenie do pracy,
- rozróżniać skutki zawarcia i rozwiązania umowy o pracę dla pracodawcy, np.: wystawienie świadectwa pracy, odprowadzanie składek pracowniczych, płacenie podatków, ustalenie wymiaru urlopów, wypłacanie zaliczek.

Przykładowe zadanie 6.

Jaka kwota wynagrodzenia brutto w zł zostanie naliczona pracownikowi za miesiąc pracy, zatrudnionemu w HURTOWNI „AS” s.a. na podstawie umowy o pracę?

- A. 2 400 zł
- B. 1 600 zł
- C. 1 200 zł
- D. 240 zł

HURTOWNIA „AS” s.a. ul. Wiosenna 1 <i>/pieczęć nagłówek pracodawcy/</i> 60-623 Poznań <i>/numer REGON – EKD/</i> 012 775 62	Poznań 2003.01.06 <i>/miejscowość i data/</i>
UMOWA O PRACĘ	
zawarta w dniu 6 stycznia 2003 roku	
<i>/data zawarcia umowy/</i>	
między Markiem Nowakiem - prezesem	
<i>/imię i nazwisko pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</i>	
a Anna Jabłońska, Poznań ul. Biała 12	
<i>/imię i nazwisko pracownika oraz jego miejsce zameldowania/</i>	
zawarta na czas nieokreślony	
<i>/okres próbny, czas nieokreślony, czas określony, czas wykonywania określonej pracy/</i>	
1. Strony ustalają następujące warunki zatrudnienia:	
1) rodzaj umówionej pracy: sprzedawca	
<i>/stanowisko, funkcja, zawód, specjalność/</i>	
2) miejsce wykonywania pracy: sprzedawca w Hurtowni „AS”	
3) wymiar czasu pracy: etat – 40 godz. tygodniowo	
4) wynagrodzenie: 2000 zł /słownie dwa tysiące zł/ + premia	
regulaminowa 20% wynagrodzenia zasadniczego	
5) inne warunki zatrudnienia: brak	
.....	
2. Dzień rozpoczęcia pracy: 06. stycznia 2003. roku	
06.01. 2003	
<i>A. Jabłońska</i>	<i>M. Nowak</i>
<i>/data i podpis pracownika/</i>	<i>/podpis pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</i>

4. Odpowiedzi do przykładowych zadań

Część I

Zadanie 1: B	Zadanie 2: C	Zadanie 3: B	Zadanie 4: D	Zadanie 5: D
Zadanie 6: A	Zadanie 7: D	Zadanie 8: C	Zadanie 9: B	Zadanie 10: B
Zadanie 11: D	Zadanie 12: C	Zadanie 13: A	Zadanie 14: B	Zadanie 15: A
Zadanie 16: B	Zadanie 17: D	Zadanie 18: C	Zadanie 19: B	Zadanie 20: B
Zadanie 21: A	Zadanie 22: C			

Część II

Zadanie 1: B	Zadanie 2: B	Zadanie 3: C	Zadanie 4: D	Zadanie 5: D
Zadanie 6: A				

III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU

1. Organizacja i przebieg

Etap praktyczny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu praktycznego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu egzaminacyjnego, który będzie omawiał regulamin przebiegu etapu praktycznego egzaminu.

Po potwierdzeniu gotowości przystąpienia do etapu praktycznego wylosujesz arkusz egzaminacyjny z zadaniem egzaminacyjnym.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- nazwę i symbol cyfrowy zawodu, w którym odbywa się etap praktyczny egzaminu,
- zadanie egzaminacyjne z dokumentacją do jego wykonania,
- „Instrukcję dla zdającego” (instrukcja zawiera informacje o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego oraz wskazania dotyczące wykonywania zadania),
- formularz pt. „PLAN DZIAŁANIA”,
- miejsce na obliczenia, rysunki lub szkice.

Przeczytaj uważnie „Instrukcję dla zdającego” w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i czy nie ma w nim usterek. Wykonaj polecenia zawarte w „Instrukcji dla zdającego”.

Następnie zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, dokumentacją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym oraz instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy. Czas na te czynności wynosi 20 minut i nie jest wliczany do czasu etapu praktycznego. Dobrze wykorzystaj ten czas!

Czas trwania etapu praktycznego egzaminu w zawodzie rybak śródlądowy wynosi 240 minut (4 godziny zegarowe). W ciągu tego czasu musisz wykonać zadanie egzaminacyjne, które obejmuje:

- zaplanowanie przez Ciebie działań związanych z wykonaniem zadania i zapisanie ich w formularzu „PLAN DZIAŁANIA” – na tę część zadania przeznacz około 20 minut,
- zorganizowanie stanowiska pracy odpowiednio do zaplanowanych działań – na tę część zadania przeznacz około 20 minut,
- wykonanie operacji technologicznych, w tym czynności pozwalających na uzyskanie zamierzonego efektu, zgodnie z warunkami określonymi w zadaniu, zajmie Ci najwięcej czasu; powinieneś też pamiętać o uporządkowaniu stanowiska pracy,
- zaprezentowanie efektu wykonanego zadania z uwzględnieniem uzasadnienia sposobu wykonania oraz oceny jakości wykonania – na tę część zadania będziesz miał około 10 minut.

Pamiętaj!

Zadanie musisz wykonać samodzielnie i w przewidzianym czasie.

Powinieneś wykonywać czynności z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także:

- zwracaj uwagę na ład i porządek na stanowisku pracy,
- uporządkuj stanowisko po wykonaniu zadania,
- zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego gotowość do zaprezentowania efektu wykonanego zadania.

Podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego przewodniczący i członkowie zespołu egzaminacyjnego będą oceniać na bieżąco Twoją pracę i nie będą mogli udzielać Ci żadnych wskazówek.

Przewodniczący może przerwać egzamin, jeżeli Twoje działania zagrażają bezpieczeństwu Twojemu lub obecnych w sali egzaminacyjnej osób.

Jeśli wcześniej zakończyłeś wykonywanie zadania, zgłoś ten fakt przez podniesienie ręki.

2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem:

1. Wykonanie odłowu ryb zgodnie z określonymi wymaganiami.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania,
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi,
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

czyli:

- *zapisać czynności związane z wykonaniem zadania,*
- *sporządzić wykaz niezbędnych narzędzi,*
- *sporządzić wykaz niezbędnego sprzętu kontrolno-pomiarowego.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *zapisanie wyodrębnionych czynności we właściwej kolejności,*
- *sporządzenie wykazu zawierającego wszystkie niezbędne do wykonania zadania narzędzia,*
- *sporządzenie wykazu sprzętu kontrolno-pomiarowego niezbędnego do wykonania zadania.*

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu,
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

czyli:

- *zgrupować na stanowisku pracy narzędzia niezbędne do wykonania zadania,*
- *zgrupować na stanowisku pracy sprzęt kontrolno-pomiarowy niezbędny do wykonania zadania,*
- *sprawdzić stan techniczny narzędzi,*
- *przygotować narzędzia do pracy, wykonać konieczne naprawy,*
- *sprawdzić stan techniczny sprzętu kontrolno-pomiarowego,*
- *przygotować sprzęt kontrolno-pomiarowy do pracy,*
- *dobrać odzież roboczą,*
- *dobrać środki ochrony indywidualnej.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *zgrupowanie na stanowisku pracy wszystkich narzędzi niezbędnych do wykonania zadania,*
- *zgrupowanie na stanowisku pracy sprzętu kontrolno-pomiarowego,*
- *sprawdzenie stanu technicznego narzędzi,*
- *przygotowanie narzędzi do pracy i wykonanie koniecznych napraw,*
- *sprawdzenie stanu technicznego sprzętu kontrolno-pomiarowego,*
- *przygotowanie sprzętu kontrolno-pomiarowego do pracy,*
- *dobranie właściwej odzieży roboczej,*
- *dobranie właściwych środków ochrony indywidualnej.*

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętych tematem:

3.1. Wykonanie odłowu ryb zgodnie z określonymi wymaganiami:

- 3.1.1. rozmieszczać sprzęt rybacki w łodzi i zakładać odzież ochronną,**
- 3.1.2. dopłynąć do miejsca połowu,**
- 3.1.3. stawiać narzędzia połowu,**
- 3.1.4. podnosić narzędzia połowu, wybierać ryby i układać sprzęt w łodzi,**
- 3.1.5. powrócić łodzią do przystani,**
- 3.1.6. posortować i przygotować ryby do transportu i sprzedaży,**
- 3.1.7. kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki,**
- 3.1.8. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy,**
- 3.1.9. wykonać zadanie w przewidzianym czasie.**

czyli:

- ułożyć narzędzie połowu i pomocniczy sprzęt rybacki w łodzi,*
- ułożyć sprzęt ratunkowy w łodzi,*
- założyć odzież ochronną i kamizelkę ratunkową,*
- dopłynąć łodzią bezpiecznie, możliwie najkrótszą drogą, do miejsca połowu,*
- postawić narzędzie połowu,*
- podnieść narzędzie połowu,*
- wybrać ryby z narzędzia połowu,*
- ułożyć narzędzie połowu w łodzi,*
- powrócić łodzią bezpiecznie, możliwie najkrótszą drogą do przystani i zacumować ją,*
- posortować i wyplukać ryby,*
- przenieść ryby w skrzynkach do magazynu i zważyć je,*
- przygotować ryby do transportu i sprzedaży,*
- oczyścić narzędzie połowu i sprzęt rybacki,*
- złożyć narzędzie połowu i sprzęt rybacki w magazynie,*
- kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki,*
- utrzymywać ład i porządek w łodzi podczas połowu,*
- utrzymywać ład i porządek w magazynie podczas sortowania, mycia i ważenia ryb,*
- wykonać zadanie w przewidzianym czasie.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- ułożenie w łodzi i zabezpieczenie narzędzia połowu,*
- ułożenie w łodzi sprzętu rybackiego w sposób umożliwiający wykonanie zadania,*
- ułożenie w łodzi odpowiedniego sprzętu ratunkowego,*
- założenie odzieży ochronnej i kamizelki ratunkowej,*
- dopłynięcie łodzią najkrótszą drogą do miejsca połowu,*
- postawienie narzędzia połowu,*
- podniesienie narzędzia połowu,*
- wybranie z narzędzia połowu złowionych ryb,*
- ułożenie w łodzi narzędzia połowu,*
- powrót łodzią do przystani najkrótszą drogą i zacumowanie jej,*
- posortowanie i dokładne wyplukanie złowionych ryb,*
- zważenie posortowanych i wyplukanych ryb,*
- przygotowanie ryb do transportu i sprzedaży,*
- oczyszczenie narzędzia połowu i sprzętu rybackiego,*
- złożenie narzędzia połowu i sprzętu rybackiego w magazynie.*

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania,

4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

czyli:

- *uzasadnić sposób wykonania zadania np.: wybór miejsca połowu, zastosowanie określonego narzędzia połowu, sposób postawienia narzędzia połowu,*
- *ocenić jakość wykonanego zadania w odniesieniu do założeń.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *uzasadnienie wyboru miejsca połowu,*
- *uzasadnienie zastosowania określonego narzędzia połowu i sposobu jego postawienia,*
- *dokonanie oceny jakości wykonanego połowu z uwzględnieniem ilości złowionych ryb i ich wielkości.*

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem:

2. Przygotowanie paszy dla określonego gatunku ryb, przeprowadzenie karmienia i odłowu kontrolnego.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

1.1. sporządzić plan działania,

1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi,

1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

czyli:

- *zapisać czynności związane z wykonaniem zadania,*
- *sporządzić wykaz niezbędnych surowców,*
- *sporządzić wykaz niezbędnych narzędzi,*
- *sporządzić wykaz niezbędnego sprzętu kontrolno-pomiarowego.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *zapisanie czynności związanych z wykonaniem zadania we właściwej kolejności,*
- *sporządzenie wykazu surowców niezbędnych do wykonania zadania,*
- *sporządzenie wykazu zawierającego wszystkie niezbędne do wykonania zadania narzędzia,*
- *sporządzenie wykazu sprzętu kontrolno-pomiarowego niezbędnego do wykonania zadania.*

2. Organizować stanowisko pracy:

2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,

2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu,

2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

czyli:

- *zgromadzić na stanowisku pracy narzędzia niezbędne do wykonania zadania,*
- *zgromadzić na stanowisku pracy sprzęt kontrolno-pomiarowy niezbędny do wykonania zadania,*
- *sprawdzić stan techniczny narzędzi,*
- *przygotować narzędzia do pracy, wykonać konieczne naprawy,*
- *sprawdzić stan techniczny sprzętu kontrolno-pomiarowego,*

- *przygotować sprzęt kontrolno-pomiarowy do pracy,*
- *dobrać odzież roboczą,*
- *dobrać środki ochrony indywidualnej.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *zgrupowanie na stanowisku pracy wszystkich narzędzi niezbędnych do wykonania zadania,*
- *zgrupowanie na stanowisku pracy zaplanowanego sprzętu kontrolno-pomiarowego,*
- *sprawdzenie stanu technicznego narzędzi,*
- *przygotowanie narzędzi do pracy i wykonanie koniecznych napraw,*
- *sprawdzenie stanu technicznego sprzętu kontrolno-pomiarowego,*
- *przygotowanie sprzętu kontrolno-pomiarowego do pracy,*
- *dobranie właściwej odzieży roboczej,*
- *dobranie właściwych środków ochrony indywidualnej.*

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętych tematem:

3.2. Przygotowanie paszy dla określonego gatunku ryb, przeprowadzenie karmienia i odłowu kontrolnego:

- 3.2.1. **pobrać i odważyć paszę dla określonego gatunku ryb,**
- 3.2.2. **przygotować paszę,**
- 3.2.3. **przygotować łódź oraz dokonać załadunku paszy i sprzętu rybackiego,**
- 3.2.4. **dopłynąć łodzią do wyznaczonych miejsc karmienia,**
- 3.2.5. **zadać paszę w wyznaczonych miejscach karmienia,**
- 3.2.6. **przeprowadzić odłów kontrolny przy użyciu określonego narzędzia,**
- 3.2.7. **ocenić stan zdrowia ryb,**
- 3.2.8. **kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki,**
- 3.2.9. **utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy,**
- 3.2.10. **wykonać zadanie w przewidzianym czasie,**
- 3.2.11. **oczyścić i pozostawić sprzęt rybacki w miejscu jego przechowywania.**

czyli:

- *wybrać paszę dla określonego gatunku ryb,*
- *odważyć paszę,*
- *przygotować paszę do zadania rybom,*
- *odtransportować odważoną paszę, sprzęt rybacki i sprzęt ratunkowy w pobliże łodzi,*
- *rozmieścić paszę, sprzęt rybacki i sprzęt ratunkowy w łodzi,*
- *dopłynąć łodzią do wyznaczonego miejsca karmienia,*
- *zadać paszę w wyznaczonym miejscu karmienia,*
- *dokonać odłowu kontrolnego ryb,*
- *powrócić z odłowionymi rybami do przystani,*
- *ocenić stan zdrowia złowionych ryb,*
- *wypuścić ryby do stawu,*
- *oczyścić i zcumować łódź,*
- *oczyścić sprzęt rybacki i złożyć go w miejscu pobrania.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *wybranie odpowiedniego rodzaju paszy,*
- *odważenie potrzebnej ilości paszy,*
- *przygotowanie w prawidłowy sposób paszy do zadania rybom,*
- *odtransportowanie odważonej paszy i potrzebnego do wykonania zadania sprzętu*

rybackiego i środków ochrony indywidualnej,

- *rozmieszczenie w łodzi paszy i sprzętu rybackiego w sposób umożliwiający wykonanie zadania,*
- *ułożenie w łodzi odpowiedniego sprzętu ratunkowego,*
- *dopłynięcie łodzią najkrótszą drogą do wyznaczonego miejsca karmienia,*
- *dokonanie odłowu kontrolnego odpowiedniej ilości ryb,*
- *powrót łodzią najkrótszą drogą do przystani,*
- *ocenę stanu zdrowia złowionych ryb,*
- *wypuszczenie ryb do stawu,*
- *oczyszczenie i zacumowanie łodzi,*
- *oczyszczenie sprzętu rybackiego i złożenie go w miejscu pobrania.*

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania,

4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

czyli:

- *uzasadnić sposób wykonania zadania np.: zastosowanie określonego rodzaju paszy do karmienia ryb, wybór miejsca przeprowadzenia karmienia ryb, wybór miejsca przeprowadzenia odłowu kontrolnego,*
- *ocenić jakość wykonanego zadania w odniesieniu do założeń.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *uzasadnienie zastosowania określonego rodzaju paszy do karmienia ryb,*
- *uzasadnienie wyboru miejsca przeprowadzenia karmienia i odłowu ryb,*
- *dokonanie oceny przeprowadzonego karmienia i odłowu kontrolnego z uwzględnieniem stanu zdrowia i kondycji złowionych ryb.*

3. Przykład zadania praktycznego do tematu:

1. Wykonanie odłowu ryb zgodnie z określonymi wymaganiami.

Przeprowadź połów sielawy i przygotuj złowione ryby do sprzedaży. Połowu dokonaj z łodzi przy pomocy wontonu sielawowego.

Po zakończeniu połowu posortuj ryby, wypłucz je i zważ. Przygotuj ryby do transportu i sprzedaży. Oszacuj wynik finansowy połowu tzn. oblicz wartość złowionych ryb i wynagrodzenie z tytułu partu rybackiego. Niezbędne do obliczeń dane odczytaj z tabeli – załącznik poniżej.

Na wykonanie zadania masz 240 minut.

Załącznik

Tabela z cenami poszczególnych gatunków ryb i partem rybackim (wynagrodzenie rybaka wyrażone w procentach wartości złowionych ryb)

Gatunek ryby	Sortyment	Cena [zł/kg]	Part rybacki [%]
Karaś		7,50	40
Karp		8,50	40
Leszcz	D	6,00	40
	S	3,50	40
	M	2,50	40
Lin		15,00	40
Okoń		6,00	40
Płoć	S	3,50	40
	M	2,50	40
Sandacz	B	10,00	40
	D	12,50	40
	S	16,00	40
Sieja		14,00	40
Sielawa		12,00	40
Szczupak	B	6,00	40
	D	7,50	40
	S	9,00	40
	M	10,50	40
Węgorz	D	40,00	40
	S	36,00	40
	M	30,00	40

Sortyment: B – bardzo duży
D – duży
S – średni
M – mały

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie:

1. Przeanalizuj dokładnie treść zadania.
2. Zapisz w formularzu PLAN DZIAŁANIA:
 - a) wykonywane czynności prowadzące do odłowu ryb zgodnie z określonymi wymaganiami z uwzględnieniem ich kolejności,
 - b) wykaz niezbędnych materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego i narzędzi do wykonania odłowu ryb,
 - c) obliczenia.
3. Przystąp do zorganizowania stanowiska pracy: zgromadź i rozmieść na stanowisku pracy materiały, narzędzia i sprzęt niezbędny do wykonania zadania.
4. Sprawdź stan techniczny urządzeń i sprzętu.
5. Dobierz do wykonywanego zadania środki ochrony indywidualnej.
6. Wykonaj zaplanowane czynności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej.
7. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy, oczyść narzędzia i sprzęt.
8. Zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji wykonanego zadania.
9. Zaprezentuj wykonane zadanie.

PLAN DZIAŁANIA

Zapisz zaplanowane czynności prowadzące do wykonania odłowu ryb zgodnie z określonymi wymaganiami z uwzględnieniem ich kolejności:

1.
2.
3.
4.
.....
.....

Wykaz:

1. narzędzi do wykonania połowu ryb:

.....
.....
.....

2. sprzętu kontrolno – pomiarowego do zważenia ryb:

.....
.....
.....

Miejsce na obliczenia wartości odłowionych ryb i wynagrodzenia z tytułu partu rybackiego:

--

Kryteria poprawnego wykonania zadania:

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- zapiszesz w formularzu czynności związane z wykonaniem połowu:
 - wybór narzędzia połowu,
 - przygotowanie łodzi, narzędzi, sprzętu kontrolno-pomiarowego i ratunkowego,
 - dopłynięcie na łowisko,
 - postawienie narzędzia połowu,
 - podniesienie narzędzia połowu,
 - wybranie ryb,
 - powrót do przystani,
 - posortowanie, wypłukanie i zważenie ryb,
 - przygotowanie ryb do transportu i sprzedaży,
 - oczyszczenie i zacumowanie łodzi,
 - oczyszczenie sprzętu rybackiego i kontrolno-pomiarowego oraz złożenie go w miejscu pobrania,
 - obliczenie wartości złowionych ryb,
 - obliczenie wynagrodzenie wynikającego z tytułu partu rybackiego.
- wymienisz narzędzia potrzebne do wykonania połowu:
 - łódź z wiosłami,
 - wonton sielawowy,
 - grzęzy i pławy,
 - sprzęt do naprawy sieci – kleszczka z przędzą, nóż,
 - wylewka,
 - skrzynki na ryby.
- wymienisz sprzęt kontrolno-pomiarowy potrzebny do wykonania zadania:
 - waga.

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- wybierzesz z magazynu narzędzia potrzebne do wykonania połowu:
 - wonton sielawowy,
 - grzęzy i pławy,
 - sprzęt do naprawy sieci – kleszczka z przędzą, nóż,
 - wylewka,
 - skrzynki na ryby.
- pobierzesz z magazynu wagę,
- zgromadzisz wybrane narzędzia w pobliżu łodzi,
- sprawdzisz szczelność łodzi i stan wiosel,
- sprawdzisz stan wontonu i dokonasz koniecznych napraw (dziury, stalce),
- ubierzesz wonton,
- wytarujesz wagę,
- dobierzesz odzież roboczą – ubranie, buty rybackie,
- dobierzesz sprzęt ratunkowy – koło ratunkowe, kamizelka ratunkowa.

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- *ulożysz prawidłowo wonton sielawowy w łodzi i dodatkowo go usplawnisz lub obciążysz,*
- *ulożysz w łodzi sprzęt pomocniczy i ratunkowy w sposób umożliwiający wykonanie zadania,*
- *założysz odzież ochronną i **kamizelkę ratunkową**,*
- *dopłyniesz bezpiecznie do łowiska najkrótszą drogą,*
- *postawisz wonton sielawowy wzdłuż linii prostej (wonton nie może być skręcony i poplątany), naciągniesz linkę górną - nadborę, dostosujesz obciążenie lub usplawnienie wontonu do strefy występowania ryb,*
- *podpłyniesz do wontonu sielawowego „ pod wiatr ” i podniesiesz go,*
- *wyberzesz z wontonu ryby, nie kalecząc ich i nie rozrywając oczek sieci,*
- *ulożysz wonton sielawowy w łodzi,*
- *powrócisz łodzią bezpiecznie do przystani najkrótszą drogą i zacumujesz ją,*
- *posortujesz złowione ryby i wypłuczesz je,*
- *zważysz posortowane i wypłukane ryby,*
- *przygotujesz ryby w skrzynkach do transportu i sprzedaży,*
- *oczyszczysz wonton sielawowy i sprzęt rybacki,*
- *złożysz wonton sielawowy i sprzęt rybacki w magazynie,*
- *obliczysz wartość złowionych ryb,*
- *obliczysz wynagrodzenie wynikające z tytułu partu rybackiego.*

Zaprezentowanie efektu wykonanego zadania jest poprawne, jeśli:

- *uzasadnisz wybór miejsca połowu,*
- *uzasadnisz zastosowanie wontonu sielawowego,*
- *uzasadnisz sposób postawienia wontonu sielawowego,*
- *ocenisz jakość wykonanego połowu z uwzględnieniem ilości złowionych ryb i ich wielkości.*

4. Przykład zadania praktycznego do tematu:

2. Przygotowanie paszy dla określonego gatunku ryb, przeprowadzenie karmienia i odłowu kontrolnego.

Przygotuj paszę roślinną do karmienia narybku karpia. Przeprowadź karmienie narybku i odłów kontrolny.

Wybierz ryby do oględzin i przeprowadzenia pomiarów kontrolnych. Obejrzyj skórę i skrzela złowionych ryb. Zmierz ich długość. Oceń stan zdrowia i kondycję złowionych ryb na podstawie oględzin. Po dokonaniu oględzin wypuść ryby z powrotem do stawu.

Na wykonanie zadania masz 240 minut.

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie:

1. Przeanalizuj dokładnie treść zadania.
2. Zapisz w formularzu PLAN DZIAŁANIA:
 - a) wykonywane czynności związane z przygotowaniem paszy dla określonego gatunku ryb, przeprowadzeniem karmienia i odłowu kontrolnego z uwzględnieniem ich kolejności,
 - b) wykaz niezbędnych materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego i narzędzi do przygotowania paszy, przeprowadzenia karmienia i odłowu kontrolnego ryb, zadania,
 - c) wyniki oględzin ryb i przeprowadzonych pomiarów.
3. Przystąp do zorganizowania stanowiska pracy: zgromadź i rozmieść na stanowisku pracy materiały, narzędzia i sprzęt niezbędny do wykonania zadania.
4. Sprawdź stan techniczny urządzeń i sprzętu.
5. Dobierz do wykonywanego zadania środki ochrony indywidualnej.
6. Wykonaj zaplanowane czynności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej.
7. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy, oczyść narzędzia i sprzęt.
8. Zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji.
9. Zaprezentuj efekty wykonanego zadania.

PLAN DZIAŁANIA

Zapisz wykonywane czynności związane z przygotowaniem paszy dla określonego gatunku ryb, przeprowadzeniem karmienia i odłowu kontrolnego ryb z uwzględnieniem ich kolejności:

1.
2.
3.

Wykaz:

1. materiałów i surowców do przygotowania paszy i karmienia:

.....
.....
.....

2. sprzętu kontrolno – pomiarowego do przygotowania paszy:

.....
.....
.....

3. narzędzi do przygotowania paszy, odłowu ryb:

.....
.....
.....

Wyniki oględzin ryb i przeprowadzonych pomiarów:

.....
.....
.....

Miejsce na obliczenia, rysunki lub szkice:

Kryteria poprawnego wykonania zadania:

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- *zapiszesz w formularzu czynności związane z wykonaniem zadania:*
 - *wybór narzędzia do odłowu kontrolnego,*
 - *wybór paszy,*
 - *przygotowanie paszy do karmienia narybku,*
 - *przygotowanie łodzi, narzędzi, sprzętu kontrolno-pomiarowego i ratunkowego,*
 - *dopłynięcie do miejsca karmienia,*
 - *karmienie ryb,*
 - *dokonanie odłowu kontrolnego,*
 - *powrót do przystani,*
 - *wybór ryb do oględzin i pomiarów kontrolnych,*
 - *dokonanie oględzin i pomiarów kontrolnych ryb,*
 - *wypuszczenie ryb do stawu,*
 - *oczyszczenie i zacumowanie łodzi,*
 - *oczyszczenie sprzętu rybackiego i kontrolno-pomiarowego oraz złożenie go w miejscu pobrania.*
- *wymienisz materiały i surowce potrzebne do wykonania zadania:*
 - *pasza roślinna.*
- *wymienisz sprzęt kontrolno-pomiarowy potrzebny do wykonania zadania:*
 - *waga,*
 - *miara.*
- *wymienisz narzędzia potrzebne do wykonania zadania:*
 - *łódź z wiosłami,*
 - *tyczka,*
 - *rozdrabniacz do paszy,*
 - *wózek paszowy,*
 - *narzędzie odłowu,*
 - *pojemnik na ryby,*
 - *łopata.*

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- *wyберzesz z magazynu narzędzia potrzebne do wykonania zadania:*
 - *narzędzie odłowu,*
 - *tyczkę,*
 - *wózek paszowy,*
 - *pojemnik na ryby,*
 - *łopatę.*
- *pobierzesz z magazynu wagę,*
- *zgrupujesz wybrane narzędzia w pobliżu łodzi,*
- *sprawdzisz szczelność łodzi i stan wiosel,*
- *sprawdzisz stan narzędzia odłowu - rozłożysz i złożysz narzędzie odłowu,*
- *wytarujesz wagę,*
- *dobierzesz odzież roboczą – ubranie, buty rybackie,*
- *dobierzesz sprzęt ratunkowy – koło ratunkowe, kamizelka ratunkowa.*

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- *pobierzesz i odważysz paszę,*
- *rozdrobnisz paszę rozdrabniaczem,*
- *załadujesz i odtransportujesz paszę oraz wybrany sprzęt rybacki nad staw,*
- *ułożysz w łodzi paszę i sprzęt rybacki w sposób umożliwiający wykonanie zadania,*
- *założysz odzież ochronną i **kamizelkę ratunkową**,*
- *dopłyniesz bezpiecznie do miejsca karmienia najkrótszą drogą,*
- *sprawdzisz wyżerowanie poprzednio zadanej dawki paszy,*
- *zadasz odpowiednią dawkę paszy,*
- *wykonasz odłów kontrolny, wybierając odpowiednie miejsce odłowu i prawidłowo stosując narzędzie odłowu,*
- *wyberzesz narybek karpia do oględzin i pomiarów i umieścisz go w pojemniku z wodą,*
- *powrócisz bezpiecznie do przystani najkrótszą drogą i zacumujesz ją,*
- *obejrzyysz w obecności komisji egzaminacyjnej skórę i skrzela ryb oraz zmierzysz ich długość,*
- *wypuścisz, po dokonaniu oględzin, ryby do stawu,*
- *oczyścisz łódź,*
- *oczyścisz sprzęt rybacki,*
- *złożysz sprzęt rybacki w magazynie.*

Zaprezentowanie efektu wykonanego zadania jest poprawne, jeśli:

- *uzasadnisz zastosowanie paszy roślinnej do karmienia narybku karpia,*
- *uzasadnisz wybór miejsca przeprowadzenia karmienia i odłowu ryb,*
- *dokonasz oceny przeprowadzonego karmienia i odłowu kontrolnego z uwzględnieniem stanu zdrowia i kondycji złowionych ryb.*

IV. ZAŁĄCZNIKI

1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu

Zawód: **rybak śródlądowy**

symbol cyfrowy: **615[01]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

- 1.1. rozróżniać nazwy, pojęcia, określenia i sformułowania z zakresu rybactwa;
- 1.2. rozpoznawać podstawowe gatunki ryb;
- 1.3. rozróżniać terminy odłowu w zależności od gatunków i sortymentów ryb;
- 1.4. rozróżniać narzędzia i drobny sprzęt rybacki z uwzględnieniem ich przeznaczenia;
- 1.5. rozpoznawać układy mechaniczne ciągnika rolniczego i przyczep oraz rodzaje napędów łodzi rybackich;
- 1.6. rozpoznawać rodzaje materiałów stosowanych w budowie maszyn i sprzętu rybackiego;
- 1.7. wskazywać sposoby zagospodarowania zbiorników wodnych i rzek;
- 1.8. określać warunki przechowywania ryb, przygotowania do transportu i sprzedaży zgodnie z normami;
- 1.9. rozróżniać zabiegi uprawowe i pielęgnacyjne w stawach;
- 1.10. rozróżniać rodzaje pasz oraz metody ich przygotowania w zależności od gatunków i sortymentów ryb;
- 1.11. rozpoznawać znaki żeglugowe i wskazywać przepisy o ruchu i postoju statku.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. dobierać przyrządy i urządzenia oraz techniki pomiarowe w zależności od mierzonej wielkości;
- 2.2. dobierać metody i system wychowu ryb w zależności od gatunku, wielkości produkcji, z uwzględnieniem płodności, tempa wzrostu oraz rodzaju zbiornika wodnego;
- 2.3. dobierać rodzaj i ilość paszy potrzebnej do przeprowadzenia karmienia w założonych warunkach obsady stawu, ilości ikry i wylęgu (w aparacie wylęgowym lub podchowalniku) z uwzględnieniem grupy wiekowej i gatunkowej ryb;
- 2.4. dobierać narzędzia i sprzęt rybacki do rodzaju zabiegu w zależności od gatunku i sortymentu ryb oraz rodzaju zbiornika wodnego;
- 2.5. wskazywać środki zwalczające choroby ryb;
- 2.6. interpretować wyniki analizy parametrów wody, współczynniki pokarmowe oraz tempo wzrostu ryb;
- 2.7. szacować koszty wychowu ryb, przygotowania do sprzedaży i przetwarzania.

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa żeglugi oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

- 3.1. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa żeglugi i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych rybaka;
- 3.2. dobierać środki ochrony indywidualnej i sprzętu ratunkowego w zależności od rodzaju prac rybackich;
- 3.3. rozpoznawać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka i otoczenia występujące podczas poruszania się łodzią wiosłową i motorową oraz ciągnikiem rolniczym;
- 3.4. wskazywać skutki działań związanych z wychowem ryb, połowami z łodzi i połowami podlodowymi.

Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

- 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
- 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematami:

1. Wykonanie odłowu ryb zgodnie z określonymi wymaganiami.
2. Przygotowanie paszy dla określonego gatunku ryb, przeprowadzenie karmienia i odłowu kontrolnego.

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania;
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematami:

3.1. Wykonanie odłowu ryb zgodnie z określonymi wymaganiami:

- 3.1.1. rozmieszczać sprzęt rybacki w łodzi i zakładać odzież ochronną;
- 3.1.2. dopłynąć do miejsca połowu;
- 3.1.3. stawiać narzędzia połowu;
- 3.1.4. podnosić narzędzia połowu, wybierać ryby i układać sprzęt w łodzi;
- 3.1.5. powrócić łodzią do przystani;
- 3.1.6. posortować i przygotować ryby do transportu i sprzedaży;
- 3.1.7. kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki;
- 3.1.8. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
- 3.1.9. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.1.10. oczyścić sprzęt rybacki i uporządkować przystań rybacką.

3.2. Przygotowanie paszy dla określonego gatunku ryb, przeprowadzenie karmienia i odłowu kontrolnego:

- 3.2.1. pobrać i odważyć paszę dla określonego gatunku ryb;
- 3.2.2. przygotować paszę;
- 3.2.3. przygotować łódź oraz dokonać załadunku paszy i sprzętu rybackiego;
- 3.2.4. dopłynąć łodzią do wyznaczonych miejsc karmienia;
- 3.2.5. zadać paszę w wyznaczonych miejscach karmienia;
- 3.2.6. przeprowadzić odłów kontrolny przy użyciu określonego narzędzia;
- 3.2.7. ocenić stan zdrowia ryb;
- 3.2.8. kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki;
- 3.2.9. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
- 3.2.10. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.2.11. oczyścić i pozostawić sprzęt rybacki w miejscu jego przechowywania.

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

- 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
- 4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematami:

1. Wykonanie odłowu ryb zgodnie z określonymi wymaganiami*

**Wykonanie zadania egzaminacyjnego wymaga obecności w łodzi dla zdającego osoby posiadającej uprawnienia egzaminatora.*

Jeziro o minimalnej powierzchni 1 hektara, użytkowane rybacko. Przystań rybacka z pomostem i magazynem sprzętu rybackiego. Narzędzia: łódź rybacka z wyposażeniem dla zdającego, łódź rybacka z wyposażeniem dla członków zespołu egzaminacyjnego, silnik łodziowy, narzędzia połowu, wiosła, iglica rybacka, wylewka, skrzynki do przechowywania ryb, basen. Materiały: przędza rybacka, tkanina sieciowa, paliwo. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

2. Przygotowanie paszy dla określonego gatunku ryb, przeprowadzenie karmienia i odłowu kontrolnego*

**Wykonanie zadania egzaminacyjnego wymaga obecności w łodzi dla zdającego osoby posiadającej uprawnienia egzaminatora.*

Staw o powierzchni do 1 hektara, obsadzony rybami. Magazyn paszowy. Narzędzia: rozdrabniacz, łódź paszowa z wiosłami, łódź dla członków zespołu egzaminacyjnego, silnik łodziowy, narzędzie połowu, ciągnik, przyczepa, wózek paszowy, wiadro, łopata, iglica rybacka. Materiały: pasza, przędza rybacka, paliwo. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

2. Przykład instrukcji do etapu pisemnego

Zawód:

Symbol cyfrowy:

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE


ETAP PISEMNY

Instrukcja dla zdającego



1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której wpiszesz swój numer ewidencyjny PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny składa się z dwóch części. Część I zawiera 50 zadań, część II – 20 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać **1 punkt**.
5. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
6. Rozwiązania zaznaczaj w KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
7. Dla każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

8. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
9. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np. gdy wybrałeś odpowiedź "A":

	B	C	D
---	---	---	---

10. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za prawdziwą np.

	B	C	
---	---	---	---

11. Po rozwiązaniu testu sprawdź czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi w KARCIE ODPOWIEDZI i wpisałeś swój numer PESEL – **Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

CZERWIEC 2004

**Czas trwania
egzaminu
120 minut**

**Liczba punktów
do uzyskania:
z części I – 50 pkt.
z części II – 20 pkt.**

Kod arkusza

Powodzenia!

3. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego

Kod arkusza

Numer ewidencyjny PESEL

Część I									
Nr zad.	Odpowiedzi				Nr zad.	Odpowiedzi			
	A	B	C	D		A	B	C	D
1	A	B	C	D	26	A	B	C	D
2	A	B	C	D	27	A	B	C	D
3	A	B	C	D	28	A	B	C	D
4	A	B	C	D	29	A	B	C	D
5	A	B	C	D	30	A	B	C	D
6	A	B	C	D	31	A	B	C	D
7	A	B	C	D	32	A	B	C	D
8	A	B	C	D	33	A	B	C	D
9	A	B	C	D	34	A	B	C	D
10	A	B	C	D	35	A	B	C	D
11	A	B	C	D	36	A	B	C	D
12	A	B	C	D	37	A	B	C	D
13	A	B	C	D	38	A	B	C	D
14	A	B	C	D	39	A	B	C	D
15	A	B	C	D	40	A	B	C	D
16	A	B	C	D	41	A	B	C	D
17	A	B	C	D	42	A	B	C	D
18	A	B	C	D	43	A	B	C	D
19	A	B	C	D	44	A	B	C	D
20	A	B	C	D	45	A	B	C	D
21	A	B	C	D	46	A	B	C	D
22	A	B	C	D	47	A	B	C	D
23	A	B	C	D	48	A	B	C	D
24	A	B	C	D	49	A	B	C	D
25	A	B	C	D	50	A	B	C	D

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

Część II				
Nr zad.	Odpowiedzi			
	A	B	C	D
51	A	B	C	D
52	A	B	C	D
53	A	B	C	D
54	A	B	C	D
55	A	B	C	D
56	A	B	C	D
57	A	B	C	D
58	A	B	C	D
59	A	B	C	D
60	A	B	C	D
61	A	B	C	D
62	A	B	C	D
63	A	B	C	D
64	A	B	C	D
65	A	B	C	D
66	A	B	C	D
67	A	B	C	D
68	A	B	C	D
69	A	B	C	D
70	A	B	C	D

Miejsce na naklejkę
z kodem ośrodka

4. Przykład instrukcji do etapu praktycznego

WPISUJE ZDAJĄCY

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Numer ewidencyjny PESEL

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

ETAP PRAKTYCZNY

CZERWIEC 2004

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny, który otrzymałeś zawiera stron. Ewentualne braki stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego.
2. Wpisz swój numer ewidencyjny PESEL.
3. Zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, instrukcją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym i jego wyposażeniem. Masz na to czas – **20 minut**. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Po upływie tego czasu zgłoś gotowość przystąpienia do egzaminu.
5. Przewodniczący zapisze Twój czas rozpoczęcia egzaminu. **Pamiętaj**, że podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego jesteś oceniany przez zespół egzaminatorów, którzy obserwują wykonywane przez Ciebie czynności i nie będą udzielać Ci żadnych wskazówek. Interwenują tylko w przypadku naruszenia przez Ciebie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i mogą w takim przypadku przerwać egzamin.

**Czas trwania
egzaminu
..... minut**

**Liczba punktów do
uzyskania
..... pkt.**

Powodzenia!

Kod arkusza
