

Zawód: **technik rybactwa śródlądowego**
symbol cyfrowy: **321[06]**

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 specjalistyczne z zakresu rybactwa;
 - 1.2. rozróżniać rodzaje zbiorników wodnych;
 - 1.3. rozpoznawać gatunki ryb i raków występujące w Polsce;
 - 1.4. rozpoznawać choroby ryb i raków oraz szkodniki rybackie;
 - 1.5. rozróżniać zabiegi uprawowe i pielęgnacyjne w stawach;
 - 1.6. rozróżniać budowle hydrotechniczne stosowane w rybactwie;
 - 1.7. rozpoznawać układy mechaniczne ciągnika, urządzeń rybackich oraz rodzaje napędów łodzi rybackich;
 - 1.8. stosować terminy odłowu w zależności od gatunków i sortymentów ryb;
 - 1.9. rozróżniać narzędzia i drobny sprzęt rybacki ze względu na jego przeznaczenie;
 - 1.10. rozpoznawać rodzaje materiałów stosowanych w budowie maszyn i sprzętu rybackiego;
 - 1.11. określać warunki: przechowywania ryb, przygotowania do transportu i sprzedaży zgodnie z normami;
 - 1.12. rozróżniać rodzaje pasz oraz metody ich przygotowania w zależności od gatunków i sortymentów ryb.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. interpretować wyniki analizy parametrów wody;
 - 2.2. interpretować wyniki wychowu ryb;
 - 2.3. dobierać ilość ikry i wylęgu w aparacie wylęgowym i podchowalniku do gatunku hodowanych ryb;
 - 2.4. dobierać obsady materiału zarybieniowego do rodzaju zbiornika wodnego;
 - 2.5. dobierać metody i systemy wychowu ryb do gatunku;
 - 2.6. dobierać rodzaj i ilość paszy do gatunku ryb;
 - 2.7. dobierać środki do profilaktyki i zwalczania chorób ryb;
 - 2.8. szacować koszty wychowu ryb, przygotowania do sprzedaży i przetwarzania ryb.
- 3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**
 - 3.1. stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa żeglugi oraz ochrony środowiska podczas wykonywania prac rybackich;
 - 3.2. stosować przepisy o ochronie zwierząt, zwalczaniu chorób zakaźnych i bezpieczeństwie żywności i żywienia;
 - 3.3. przewidywać zagrożenia występujące podczas poruszania się łodzią wiosłową, motorową i ciągnikiem rolniczym oraz zestawem elektrycznym;
 - 3.4. wskazywać skutki działań związanych z wychowem ryb, połowami z łodzi i połowami podlodowymi;
 - 3.5. organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;
 - 3.6. stosować środki ochrony indywidualnej i sprzętu ratunkowego podczas wykonywania prac rybackich;
 - 3.7. stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac rybackich.

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 zakresu 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 wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej - opracowanie projektu realizacji określonych prac w gospodarstwie jeziorowym, stawowym lub wylęgarni i podchowalni ryb w określonych warunkach organizacyjnych i technicznych na podstawie dokumentacji.

Absolwent powinien umieć:

1. Analizować dokumentację gospodarstwa rybackiego.
2. Dobierać technologie, metody i techniki przeprowadzania chowu, połowu i odłowu ryb, z uwzględnieniem ich właściwości, na podstawie dokumentacji gospodarstwa rybackiego.
3. Dobierać narzędzia, maszyny i urządzenia w odniesieniu do określonej technologii, metod i technik wykonania połowu ryb.
4. Dobierać metody, techniki i urządzenia do kontroli wielkości parametrów właściwych dla procesu rozrodu i chowu określonych gatunków ryb.
5. Określać sposoby przygotowywania złowionych ryb do sprzedaży z uwzględnieniem ich gatunków i sortymentów.
6. Opracowywać harmonogramy prac realizowanych w procesie rozrodu ryb w warunkach kontrolowanych, wychowu ryb oraz połowu ryb z uwzględnieniem warunków przyrodniczych zbiornika wodnego.

Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:

Stanowisko komputerowe: komputer podłączony do sieci lokalnej, drukarka sieciowa. Oprogramowanie: pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do prezentacji). Preparaty, modele, atrapy i okazy naturalne ryb, raków i innych organizmów wodnych. Próbkki materiałów do wyrobu sieci. Próbkki nasion i pasz. Próbkki nawozów. Przekroje i makiety zbiorników wodnych. Instrukcje obsługi pojazdów, maszyn i narzędzi połowowych. Normy dotyczące produkcji rybackiej. Apteczka.