

**Konkrétní zadání**

**41-036-H Zpracovatel včelích produktů**

**Zadání pro účastníky ověřování**

**Ústní zkouška**

* Popište možnosti skladování vytočeného včelího medu. Zdůrazněte rizikové faktory, které mohou ovlivnit jakost medu v průběhu skladování a před plněním do spotřebitelských obalů.
* Uveďte alespoň dvě konkrétní možnosti využití včelího vosku a definujte zásady, které musíte dodržet, aby byl vosk využitelný pro tato zpracování.
* Navrhněte možnosti uchování pylu v domácích podmínkách a zdůrazněte podmínky, které musí být dodrženy z hlediska uchování kvality daného produktu.
* Uveďte konkrétní způsoby úpravy propolisu po získání, aby ho bylo možné použít pro další zpracování.
* Popište technologický postup výroby medoviny. Vyjmenujte potřebné pomůcky. Vysvětlete pojem „zákvas“ a vysvětlete důvod jeho přípravy vzhledem ke kvalitě konečného výrobku.
* Popište možné způsoby vedení prvotní evidence subjektu, kde se získávají včelí produkty, a vyjmenujte subjekty, které mohou tyto organizace kontrolovat.

**Praktická zkouška**

* Popište alespoň dva možné způsoby získávání propolisu, zdůrazněte výhody a nevýhody jednotlivých postupů. Prakticky předveďte jeden zadaný způsob a zdůrazněte zásady, které je třeba dodržet z hlediska čistoty získávaného produktu.
* Proveďte jarní prohlídku včelstva chovaného v nástavkovém systému. Popište stav včelstva vzhledem k ročnímu období a uveďte možnou prognózu dalšího vývoje.
* Navrhněte na základě zjištěného stavu včelstva zásahy, které je potřeba provést z hlediska maximalizace zisku medu a vosku. Vysvětlete, jakým způsobem ovlivní provedené zásahy ve včelstvu jeho další vývoj, a popište přepokládaný stav včelstva při další prohlídce.
* Posuďte kvalitu pylu senzoricky.
* Vyjmenujte alespoň tři možné laboratorní metody zjišťování kvalitativních ukazatelů chemických či fyzikálních vlastností medu (barva, elektrická vodivost, sušina, viskozita, optická otáčivost apod.) Pojmenujte používané pomůcky a zařízení určená k těmto zkouškám a předveďte jejich správné použití při analýze.
* Proveďte úkony potřebné před plněním medu do sklenic o obsahu menším než 1 kilogram a prakticky předveďte postup.
* Uveďte alespoň dvě možnosti zpracování medu v pekařství a cukrářství. Prakticky předveďte výrobu zmrzliny zdobené medem, nebo medového másla.
* Předveďte postup výroby svíčky ze včelího vosku litou do lukoprenové formy. Popište též celý technologický postup a zdůrazněte zásady BOZP při práci.
* Navrhněte etiketu na mast s propolisem. Popište povinné údaje na etiketě a zdůrazněte informace, které musíte poskytnout spotřebiteli z hlediska vlivu daného výrobku na jeho zdraví.

**Soupis materiálního a technického zabezpečení pro zajištění ověřování**

* Včelařský provoz – minimálně dvě varianty úlových systémů (dvouprostorový, nástavkový).
* Včelařské pomůcky používané při ošetřování a zásazích ve včelstvech – kuřák, rozpěrák, smetáček, včelařské kleště, včelařský klobouk či kukla, rukavice, smyk, náběh.
* Pomůcky používané při medobraní – odvíčkovací zařízení, odvíčkovací vidlička, medomet, dekantační a filtrační nádoby, síta, čerpadlo medu, míchadlo, konve, nádoby na med.
* Pomůcky používané na získávání vosku – tavidlo na vosk sluneční, tavidlo na vosk.
* Konduktometr, hygrometr, polarimetr, spektrofotometr.
* Plnička sklenic, sklenice na med o objemu 1 l, víčka, síta.
* Med, smetana ke šlehání, vejce, sůl, sezamová semínka, máslo.
* Voskové mezistěny, knot, nůž, kahan či hořák, nůžky.
* PC sestava s kancelářským softwarem, tiskárna, papír, psací potřeby.
* Ukázky formulářů prvotní evidence.

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| Ústní zkouška | 40 |
| Praktická zkouška | 170 |
| **Doba trvání zkouška:** časový limit dle standardu **2 - 3,5 hod** | **210** |