Technik pro zpracování ryb (kód: 41-120-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Zemědělství a lesnictví (kód: 41)
Týká se povolání: Rybářský technik
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Charakteristika sladkovodních druhů ryb a kvality rybího masa	4
Používání odborné terminologie související s opracováním vstupní suroviny až po zpracování finálních produktů zpracovny ryb	4
Provádění úkonů při ručním zpracování tržních ryb až do podoby finálního produktu	4
Charakteristika jednotlivých metod při konzervování rybího masa a výrobků z ryb	4
Provádění činností v jednotlivých úsecích zpracovatelské linky ve zpracovně ryb	4
Zajišťování balení a skladování finálních produktů zpracovny ryb	4
Provádění asanace a dezinfekce zpracovatelského provozu ryb	4
Organizace práce, řízení a odborné vedení pracovníků zpracovny, zajišťování optimální hygieny provozu zpracovny ryb	4
Využívání právních norem upravujících oblast zpracování ryb ve zpracovnách ryb	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 26.04.2016 do: 18.10.2021

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=6141&kod_sm1=26).
Uchazeč musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Ověřování má za cíl posoudit komplexní přístup uchazeče k řešení zadaných úkolů ve zpracovně ryb od přijetí vstupní suroviny, přes zpracování ryb do podoby hotových výrobků až po konzervaci, skladování a distribuci produktů zpracovny. Důraz je kladen na znalosti anatomie ryb a zvládnutí manuálních dovedností při jejich zpracování, při respektování zásad šetrné manipulace s živými rybami ve smyslu ustanovení zákona na ochranu zvířat proti týrání č. 246/1992 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Důraz je kladen na zvládnutí obsluhy strojního vybavení zpracovny při jednotlivých fázích technologického procesu zpracování ryb.
U uchazeče je rovněž posuzováno dodržování pravidel osobní hygieny, používání předepsaných ochranných prostředků a pomůcek a vyžadována znalost pravidel hygieny potravinářského provozu. Je vyžadováno dodržování pravidel ochrany zdraví a bezpečnosti při práci a obsluze zařízení zpracovny ryb.
Část zkoušky týkající se anatomie ryb, posouzení senzorických vlastností vstupní suroviny a některé teoretické části je možné zkoušet v odborné biologické učebně (laboratoři) vybavené příslušnými pomůckami. Hlavní část zkoušky pak proběhne ve zpracovně ryb, která disponuje kompletní technologickou linkou na zpracování ryb. V případě, že celá zkouška proběhne ve zpracovně ryb, je nutné pro její část zaměřenou na anatomii ryb a posouzení senzorických vlastností vstupní suroviny vyčlenit ve zpracovně odpovídající prostor a vybavení pomůckami.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro zemědělství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Střední rybářská škola a Vyšší odborná škola vodního hospodářství a ekologie Vodňany
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Fakulta rybářství a ochrany vod (Vodňany)
Ing. Richard Vachta, OSVČ v rybářství
Rybářství Nové Hrady, s. r. o.