

Technik/technička 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
Orientace ve sladkovodních druzích ryb a kvalitě rybího masa	4
Orientace v pojmech souvisejících s opracováním vstupní suroviny až po zpracování finálních produktů zpracovny ryb	4
Ruční zpracování tržních ryb až do podoby finálního produktu	4
Orientace v jednotlivých metodách konzervování rybího masa a výrobků z ryb	4
Zpracování ryb v jednotlivých úsecích zpracovatelské linky ve zpracovně ryb	4
Balení a skladování finálních produktů zpracovny ryb	4
Asanace a dezinfekce zpracovatelského provozu ryb	4
Organizace práce, řízení a odborné vedení pracovníků zpracovny, zajišťování optimální hygieny provozu zpracovny ryb	4
Orientace v právních normách upravujících oblast zpracování ryb ve zpracovnách ryb	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 29.08.2023

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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede autorizovaná osoba do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://nsp.cz/jednotka-prace/rybarsky-technik#zdravotni-zpusobilost>).

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 je 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 sensorických 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 sensorických 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 a SP 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

Rybářství Lnáře, s. r. o.

Střední škola rybářská a vodohospodářská Jakuba Krčína, Třeboň