

## Zpracovatel/zpracovatelka ryb (kód: 41-014-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo zemědělství  
**Skupina oborů:** Zemědělství a lesnictví (kód: 41)  
**Týká se povolání:** Zpracovatel ryb  
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 3

### Odborná způsobilost

| Název   | Úroveň |
|---|--------|
| Zpracování ryb až po hotové rybí výrobky            | 3      |
| Expedice produktů zpracovny ryb                     | 3      |
| Provádění zoohygienických opatření ve zpracovně ryb | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Zpracování ryb až po hotové rybí výrobky

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Popsat anatomické odlišnosti hlavních sladkovodních druhů tržních ryb a některých druhů ryb mořských   | Ústní ověření                        |
| b) Provést předepsanou technologii zpracování ryb podle zadaného druhu finálního produktu (např. filetování) a stanovit výtěžnost (filetu, př. trupu) | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Předvést obsluhu zadaných strojů a zařízení zpracovny ryb  | Praktické předvedení                 |
| d) Provést čištění zadaných strojů a zařízení po skončení směny   | Praktické předvedení                 |
| e) Popsat zásady ochrany zdraví a bezpečnosti při práci při zpracování ryb  | Ústní ověření                        |
| f) Popsat možné způsoby likvidace odpadů  | Ústní ověření                        |
| g) Předvést odběr hypofýzy  | Praktické předvedení                 |
| h) Popsat způsob konzervace hypofýz   | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Expedice produktů zpracovny ryb

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Vakuově zabalit zadaný produkt a označit ho etiketami               | Praktické předvedení |
| b) Popsat podmínky skladování zadaných výrobků do doby jejich expedice | Ústní ověření        |
| c) Zchladit předložené hotové rybí výrobky                             | Praktické předvedení |
| d) Šokově zmrazit předložené hotové rybí výrobky                       | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Provádění zoohygienických opatření ve zpracovně ryb

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Popsat pravidla a zásady hygieny práce a vysvětlit nutnost jejich dodržování při zpracování ryb | Ústní ověření        |
| b) Předvést při zadaném úkolu používání předepsaných ochranných pomůcek                            | Praktické předvedení |
| c) Dezinfikovat použité nářadí, stroje a prostředí zpracovny                                       | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## 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.

Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/zpracovatel-ryb-3f4f#zdravotni-zpusobilost>).

Při ověřování kompetencí formou praktického předvedení je třeba přihlížet především k bezpečnému provádění všech úkonů, dodržování hygieny práce, jakož i ke kvalitě a časovému hledisku zvládnutí předváděných operací. Přitom je nutno posuzovat nejen dosažený výsledek, ale i samostatnost při rozhodování o nejvhodnějším postupu řešení zadaného úkolu podle daných podmínek pracoviště.

### Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

### Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

### **Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby**

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

- a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání rybář a maturitní zkouška v libovolném oboru vzdělání a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti rybářství nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti rybářství.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru vzdělání rybářství nebo v jiném oboru vzdělání s biologickým charakterem a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti rybářství nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti rybářství.
- c) Vyšší odborné vzdělání se zaměřením na rybářství a vodní hospodářství nebo v jiném oboru vzdělání s biologickým charakterem a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti rybářství nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti rybářství.
- d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na rybářství a vodní hospodářství nebo v jiném oboru vzdělání s biologickým charakterem a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti rybářství nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti rybářství
- e) Profesionální kvalifikace 41-014-H Zpracovatel/zpracovatelka ryb + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti rybářství.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor/lektorka dalšího vzdělávání, může být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz).

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

- Zpracovna ryb
- Biologický materiál – vstupní surovina do zpracovny (živé tržní ryby - kapr obecný, lín obecný, tolstolobik bílý, tolstolobec pestrý, štika obecná, candát obecný, amur bílý, pstruh duhový, siven americký - alespoň dva z uvedených druhů tržních ryb). Minimální počet je 10 ks od každého druhu.
- Zkušební místnost
- Příslušné stroje a zařízení, pomůcky, prostředky – ruční nářadí (nože, nůžky, škrabka na odstranění šupin), kalkulačka, lžička na odběr hypofýz (lžičkový skalpel), misky, zabíječka ryb, odšupinovačka ryb, sekač hlav, půlička kapra, pračka ryb, prořezávačka svalových kůstek, stahovačka kůží, vakuová balička, chladírenský a mrazírenský sektor, osobní ochranné pomůcky, dezinfekční prostředky
- Záznamové archy pro sledování a hodnocení postupu plnění úkolů

K Žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

## **Doba přípravy na zkoušku**

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 60 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

## **Doba pro vykonání zkoušky**

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 7 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

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

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Střední škola rybářská a vodohospodářská Jakuba Krčína Třeboň

Střední rybářská škola a VOŠ vodního hospodářství a ekologie Vodňany

Jihočeská univerzita Č. Budějovice, Fakulta rybářství a ochrany vod Vodňany

Ing. Richard Vachta - OSVČ, poradenská činnost v oblasti rybářství

Rybářství Nové Hrady, s. r. o.