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

Kritéria a způsoby hodnocení

Charakteristika sladkovodních druhů ryb a kvality rybího masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat morfologické znaky a anatomii hlavních tržních druhů ryb (kapr, pstruh, štika, candát, sumec, amur, tolstolobik, jeseter), které jsou v ČR předmětem zpracování ve zpracovnách ryb	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést, jaká je výživná hodnota rybího masa a v čem spočívá pozitivní vliv konzumace ryb na lidské zdraví	Ústní ověření
c) Popsat, jak je kvalita rybího masa ovlivněna prostředím a chovem	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Používání odborné terminologie související s opracováním vstupní suroviny až po zpracování finálních produktů zpracovny ryb

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit hlavní pojmy související s opracováním vstupní suroviny až po zpracování finálních produktů zpracovny ryb uváděné ČSN 466802	Ústní ověření
b) Popsat požadavky na jakost tržních ryb - hmotnostní skupiny, znaky jakosti, ochranné lhůty pro použití některých přípravků	Ústní ověření
c) Vysvětlit pojmy výtěžnost a stolní hodnota, včetně výpočtu výtěžnosti	Písemné a ústní ověření
d) Popsat postup při posouzení čerstvosti vstupní suroviny a poživatelnosti ryb	Ústní ověření
e) Stanovit stolní hodnotu a vytvořit protokol o zkoušce	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění úkonů při ručním zpracování tržních ryb až do podoby finálního produktu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Předvést odborné omráčení, zabití předložené ryby a ruční odšupinování	Praktické předvedení
b) Předvést odříznutí hlavy, půlení ryby a odstranění ploutví	Praktické předvedení
c) Oddělit využitelné části těla	Praktické předvedení
d) Seříznout oba filety, tyto zvážit a stanovit výtěžnost filet	Praktické předvedení
e) Dodržovat zásady dané legislativou při provádění jednotlivých úkonů při ručním zpracování tržních ryb až do podoby finálního produktu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Charakteristika jednotlivých metod při konzervování rybího masa a výrobků z ryb

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat konzervaci sušením a solením	Ústní ověření
b) Popsat konzervaci zvýšenou teplotou - pasterace, sterilace	Ústní ověření
c) Popsat konzervaci zchlazováním a zmrazováním	Ústní ověření
d) Vysvětlit postup při uzení ryb	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění činností v jednotlivých úsecích zpracovatelské linky ve zpracovně ryb

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat jednotlivé součásti a strojní vybavení zpracovatelské linky na zpracování kapra a pstruha, včetně popisu funkcí jednotlivých součástí linky	Ústní ověření v reálném provozu
b) Předvést konkrétní pracovní činnost na určených zařízeních pracovní linky - stahování kůží na stahovačce kůže, strojní prořezávání svalových kůstek, půlení na půličce, odstranění hlav na sekačce (dle vybavení zpracovny)	Praktické předvedení
c) Provést odběr hypofýz	Praktické předvedení
d) Popsat možnosti využití a uchovávání nevyužitelných částí ryb	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajišťování balení a skladování finálních produktů zpracovny ryb

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat produkty zpracovny - kapr půlený, porcovaný, chlazený, mrazený; pstruh kuchaný, chlazený, zmrazený; ostatní druhy a produkty	Ústní ověření
b) Popsat způsoby balení a značení výrobků	Ústní ověření
c) Provést vakuové balení finálního výrobku	Praktické předvedení
d) Popsat způsoby a zásady skladování produktů zpracovny ryb až do okamžiku distribuce odběratelům nebo prodeje	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění asanace a dezinfekce zpracovatelského provozu ryb

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit pojmy sanitace, čištění, dezinfekce, dezinsekce, deratizace, starilizace pracovních pomůcek	Ústní ověření
b) Popsat frekvenci úklidu jednotlivých částí zpracovny a uvést zásady při sestavení sanitačního programu	Ústní ověření
c) Provést konkrétní dezinfekční opatření v části zpracovny určeným dezinfekčním přípravkem	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizace práce, řízení a odborné vedení pracovníků zpracovny, zajišťování optimální hygieny provozu zpracovny ryb

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit význam provozního řádu zpracovny ryb	Ústní ověření
b) Popsat postup vytvoření systému kontrolních kritických bodů ve zpracovně ryb (HACCAP) a jeho kontrolní funkci	Ústní ověření
c) Vést evidenci práce pracovníků zpracovny ryb	Praktické předvedení
d) Uvést zásady ochrany zdraví, bezpečnosti při práci a používání ochranných prostředků ve zpracovně ryb a zajistit jejich dodržování	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Využívání právních norem upravujících oblast zpracování ryb ve zpracovnách ryb

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést přehled hlavních právních norem vztahujících se k oblasti zpracování ryb a prokázat znalost těchto právních předpisů	Ústní ověření
b) Uvést přehled státních a podnikových norem pro oblast zpracování ryb a jejich význam	Ústní ověření
c) Využívat příslušné právní normy upravující oblast zpracování ryb při vykonávání činností ve zpracovně ryb	Praktické předvedení a ústní ověření

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). 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.

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 zkušební komisí složenou ze 2 členů, kteří jsou autorizovanými fyzickými osobami s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci nebo autorizovanými zástupci 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 maturitní zkouškou v oboru vzdělání rybářství nebo v potravinářském oboru a alespoň 5 let praxe ve zpracovně ryb na pozici vedoucího pracovníka, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
b) Vyšší odborné vzdělání se zaměřením na rybářství nebo potravinářství a alespoň 5 let praxe ve zpracovně ryb na pozici vedoucího pracovníka, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
c) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na rybářství nebo potravinářství a alespoň 5 let praxe ve zpracovně ryb na pozici vedoucího pracovníka nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oblasti rybářství, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

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 dalšího vzdělávání, musí 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, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, 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 autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Zpracovna ryb s plně vybavenou technologickou linkou na zpracovnání ryb
- Odborná učebna pro ruční zpracování ryb, pokud tuto činnost nelze provádět ve vyhrazeném místě zpracovny ryb
- Vstupní surovina - živé sladkovodní tržní ryby různých druhů
- Skladovací prostorry a udírna ryb
- Zázemí pro pracovníky odpovídající hygienickým požadavkům
- Osobní ochranné prostředky
- Ruční nářadí na omráčení, odšupinování, kuchání, filetování, odběr hypofýz
- Váhy na vážení ryb
- Dezinfekční prostředky

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání nejméně po dobu 5 let ode dne podání žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 30 až 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do 2 dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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.