

# Národní kvalifikační rámec terciárního vzdělávání

## POTRAVINÁŘSTVÍ



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

SPOLUFINANCOVÁNO EVROPSKÝM SOCIÁLNÍM FONDEM A STÁTNÍM ROZPOČTEM ČESKÉ REPUBLIKY

## **Oblasti vzdělávání v Národním kvalifikačním rámci terciárního vzdělávání**

Oblasti vzdělávání se rozumí ucelený a vzájemně související úsek terciárního vzdělávání, v jehož rámci vznikají a uskutečňují se studijní programy. Oblast vzdělávání přitom není pouhým souhrnem v současnosti uskutečňovaných studijních programů s určitým společným jádrem, ale spíše prostorem, který by měl umožnit flexibilní vývoj studijních programů v budoucnu (integrace a další přeměny existujících programů a vznik programů nových).

Oblast vzdělávání je vymezena především deskriptory popisujícími výstupy z učení, které standardizovanou formou vyjadřují cíle vzdělávání a rovněž odrážejí společný teoretický metodologický, případně také filozofický a hodnotový základ dané oblasti vzdělávání.

**Obecný popis oblasti vzdělávání** zahrnuje zejména:

- jednoduchý a výstižný název oblasti vzdělávání;
- stručný popis historie, povahy a tematického rozsahu oblasti vzdělávání;
- poslání oblasti vzdělávání (co je předmětem a cílem poznávání v dané oblasti);
- uvedení páteřních oborů, které jsou jako akademické disciplíny pro danou oblast vzdělávání charakteristické a určující;
- vymezení cílů vzdělávání v dané oblasti;
- rámcový profil absolventů v dané oblasti vzdělávání s uvedením charakteristických profesí, zejména pak profesí regulovaných, které jsou relevantní;
- vztahy k ostatním oblastem vzdělávání (vč. mezních oborů).

**Deskriptory oblastí vzdělávání** převádějí volněji formulované popisy oblastí vzdělávání do kategorie očekávaných výstupů z učení – znalostí, dovedností a dalších způsobilostí (kompetencí) absolventů, a to v souladu s národními deskriptory kvalifikačního rámce. Zaměřují se přitom na:

- **odborné znalosti** (konkretizace faktických i teoretických znalostí a stupně porozumění typického absolventa páteřního oboru),
- **odborné dovednosti** (konkretizace výzkumných, uměleckých nebo jiných praktických postupů uplatňujících odborné znalosti dané úrovně).

Pokud jde o obecné způsobilosti, tato kategorie vyjadřuje především kontext, v němž se od absolventa očekává, že bude odborné znalosti a odborné dovednosti uplatňovat, a míru samostatnosti a odpovědnosti, s jakou tak bude činit. Obecné způsobilosti jsou obecně popsány národními deskriptory jako společné napříč všemi oblastmi vzdělávání, a deskriptory oblastí vzdělávání proto tento typ výstupů z učení v zásadě nespecifikují.

## **Závaznost oblastí vzdělávání**

Je přirozené, že existující oblasti vzdělávání zahrnují širokou a proměnlivou škálu oborů s různou mírou akademického nebo naopak profesního zaměření, z nichž některé se nacházejí na pomezí dalších oblastí vzdělávání. Účelem formulace deskriptorů oblastí vzdělávání proto zjevně nemůže být stanovení minimálního standardu platného pro všechny obory v dané oblasti vzdělávání, ani stanovení akademicky optimálního profilu absolventa. **Deskriptory oblastí vzdělávání se budou vztahovat k typickému absolventu páteřního oboru oblasti vzdělávání a budou vyvážené brát v úvahu akademický i profesní účel vzdělávání.** V tom se liší od národních deskriptorů, které představují minimální standard, tedy charakterizují odborné znalosti, odborné dovednosti a obecné způsobilosti, které musí absolvent prokazovat při absolvování daného stupně vzdělání.

## POTRAVINÁŘSTVÍ

### POVAHA OBLASTI VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělávání v oblasti potravinářství je svou povahou vzděláváním zaměřeným na bezpečnost a kvalitu potravin (výroba, zpracování, skladování, distribuce, kontrola a dozor nad potravinami).

### TEMATICKÝ ROZSAH OBLASTI VZDĚLÁVÁNÍ

Tematický rozsah v oblasti potravinářství je vyjádřen rozsahem od znalostí v základních oborech přes znalosti v oblasti výroby, zpracování, skladování, distribuce, a také v oblasti kontroly a dozoru nad surovinami a potravinami živočišného i rostlinného původu až po znalosti právní úpravy prostředí v potravinářství, a to s důrazem na hygienu a technologii potravin, analýzu potravin, na řízení, ekonomiku a legislativu potravin.

### POSLÁNÍ OBLASTI VZDĚLÁVÁNÍ

Posláním vzdělávání v oblasti potravinářství je předávání poznatků týkajících se výroby, zpracování, skladování, distribuce, kontroly a dozoru nad potravinami rostlinného i živočišného původu a také řízení, ekonomiky a managementu a právního prostředí v potravinářství a jejich tvůrčí rozvíjení.

### PÁTEŘNÍ OBORY

Páteřními obory v oblasti potravinářství jsou

- **potravinářství** – chemie potravin, biochemie potravin, mikrobiologie potravin, analýza potravin, výživa člověka, technologie a hygiena potravin rostlinného původu (mlýnských obilných výrobků a pekárenských výrobků a těstovin, brambor, škrobu a výrobků z nich, luštěnin, olejnatých semen a tuků rostlinného původu, cukru, cukrovinek, sladidel, soli, koření, ochucovadel, hořčice, dehydratovaných výrobků, čaje, kávy a kávovin, nápoje, ovoce, zeleniny, suchých plodů, hub a výrobků z nich), technologie a hygiena potravin živočišného původu (masa a masných výrobků, mléka a mléčných výrobků, drůbeže, zvěřiny a výrobků z nich, ryb a ostatních vodních živočichů a výrobků mražení a mrazírenských výrobků, vajec, polotovarů a tuků živočišného původu, včelích produktů), management a marketing, legislativa a kontrola potravin.

### CÍLE V OBLASTI VZDĚLÁVÁNÍ

Cílem vzdělávání v oblasti potravinářství je poskytnout teoretické znalosti, praktické zkušenosti a dovednosti tak, aby absolvent byl kvalifikovaným pracovníkem v potravinářství živočišného i rostlinného původu připraveným uplatnit se v potravinářských a distribučních podnicích, v oblasti prodeje potravin, stejně jako v institucích zabývajících se analýzou a kontrolou potravin, např. ve státní zemědělské a potravinářské inspekci anebo v orgánech státní správy, a rovněž v institucích výzkumu a vývoje.

**RÁMCOVÝ PROFIL ABSOLVENTŮ V OBLASTI VZDĚLÁVÁNÍ**

Rámcový profil absolventa v oblasti potravinářství vychází ze studijních programů zaměřených na potravinářství zahrnující znalosti, zkušenosti a dovednosti v oblasti výroby, zpracování, skladování, distribuce, analýzy, kontroly a dozoru nad potravinami pro potřeby potravinářských podniků a kontrolních orgánů státní správy. Absolventi tohoto studijního programu proto získávají uplatnění zejména v soukromé sféře zaměřené na produkci, distribuci a prodej surovin a potravin, ale také v oblasti analýzy a kontroly potravin u orgánů Státní zemědělské a potravinářské výroby, orgánů státní veterinární správy a dalších orgánech dozoru a kontroly potravin a v institucích výzkumu a vývoje.

## Národní kvalifikační rámec terciárního vzdělávání

	Bakalářský studijní program	Magisterský studijní program	Doktorský studijní program
	Absolventi studijního programu		
<b>Odborné znalosti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mají znalosti biologie zemědělských rostlin a biologie potravinových zvířat,</li> <li>mají znalosti pěstování zemědělských plodin potřebné k odlišení zdraví a nemoci zemědělských plodin pěstovaných pro produkci potravin,</li> <li>mají znalosti výživy, chovu a hygieny chovu potravinových zvířat, požadavků na zacházení s nimi a podmínek jejich ochrany proti týrání,</li> <li>mají znalosti potřebné k odlišení zdraví a nemoci u potravinových zvířat,</li> <li>mají znalosti z oblasti získávání, výroby, zpracování, skladování, distribuce a prodeje potravin,</li> <li>mají znalosti složení, struktury, chemie, mikrobiologie a procesů probíhajících v potravinách,</li> <li>mají znalosti kvality a hygieny potravin,</li> <li>mají znalosti z oblasti analýzy a kontroly potravin,</li> <li>mají znalosti právní úpravy, ekonomiky, managementu a marketingu potravin,</li> <li>mají znalosti teorii, konceptů a metod z oblasti technologie potravin, z oblasti kvality a hygieny, z oblasti analýzy a kontroly potravin a dále z oblasti legislativy, ekonomiky managementu a marketingu potravin,</li> <li>mají znalosti umožňující porozumění možnostem a podmínkám vyplývajících z úrovně poznatků, organizačních i legislativních omezení pro využití teorií, konceptů a metod v oboru potravinářství v praxi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mají znalosti z oblasti výživy člověka,</li> <li>mají hluboké znalosti a porozumění v oblasti technologie a hygieny masa a masných výrobků, mléka a mléčných výrobků, drůbeže, zvěřiny a výrobků z nich, ryb a ostatních vodních živočichů a výrobků mražen a mrazírenských výrobků, vajec, polotovarů a tuků živočišného původu, včelích produktů, mlýnských obilních výrobků a pekárenských výrobků a těstovin, brambor, škrobu a výrobků z nich, luštěnin, olejnatých semen a tuků rostlinného původu, cukru, cukrovinek, sladidel, soli, koření, ochucovadel, hořčice, dehydratovaných výrobků, čaje, kávy a kávovin, nápojů, ovoce, zeleniny, suchých plodů, hub a výrobků z nich,</li> <li>mají hluboké znalosti a porozumění v oblasti druhů a složení potravin a procesů v nich probíhajících,</li> <li>mají hluboké znalosti a porozumění v oblasti chemické, mikrobiologické a další analýzy potravin,</li> <li>mají hluboké znalosti kvality, hygieny a zdravotní nezávadnosti potravin s výjimkou veterinárně-lékařské problematiky;</li> <li>mají hluboké znalosti v oblasti kontroly potravin,</li> <li>mají hluboké znalosti právní úpravy, ekonomiky, managementu a marketingu potravin,</li> <li>mají hluboké znalosti teorií, konceptů a metod hygieny a technologie potravin, procesů probíhajících v potravinách, v oblasti analýzy potravin, kvality, hygieny a zdravotní nezávadnosti potravin s výjimkou veterinárně-lékařské problematiky, v oblasti kontroly potravin a dále z oblasti legislativy, ekonomiky managementu a marketingu potravin,</li> <li>mají znalosti umožňující porozumění možnostem, podmínkám a omezením využití poznatků v oborech souvisejících s potravinářstvím, a to ve veterinárním lékařství a hygieně, v lékařství, v zemědělství, ve farmacii, v přírodních vědách (o živé přírodě), v ekologii, v ekonomice, managementu, marketingu a právu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mají hluboké a systematické znalosti v oblasti technologie a hygieny potravin,</li> <li>mají hluboké a systematické znalosti složení potravin, a analýzy potravin,</li> <li>mají hluboké a systematické znalosti kvality a hygieny potravin a zdravotní nezávadnosti potravin s výjimkou veterinárně-lékařské problematiky,</li> <li>mají hluboké a systematické znalosti právní úpravy a kontroly v oblasti potravin,</li> <li>prokazují hluboké a systematické znalosti teorii, konceptů a metod v oblasti potravinářství, a to na mezinárodní úrovni,</li> <li>prokazují porozumění systému věd a výzkumným problémům na pomezí oborů souvisejících s potravinářstvím, a to veterinárního lékařství a hygieny, lékařství, zemědělství, farmacie, přírodních věd (věď o živé přírodě), ekologie, ekonomiky, managementu, marketingu a práva.</li> </ul>

## Národní kvalifikační rámec terciárního vzdělávání

	Bakalářský studijní program	Magisterský studijní program	Doktorský studijní program
	Absolventi studijního programu		
<b>Odborné dovednosti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>umí aplikovat poznatky z technologie získávání, výroby, zpracování, skladování, distribuce a prodeje potravin; umí aplikovat postupy kontroly technologie a hygieny provozů v potravinářství,</li> <li>umí odebrat vzorky z prostředí zacházení s potravinami a z potravin, jejich vyšetřování a interpretaci výsledků vyšetření na úrovni kvalitativních a hygienických parametrů,</li> <li>umí aplikovat poznatky o potravinách,</li> <li>umí aplikovat postupy analýzy potravin,</li> <li>umí kontrolovat a posuzovat potraviny z hlediska jejich kvality a hygieny,</li> <li>umí používat právní předpisy z oblasti potravinářství,</li> <li>umí aplikovat ekonomické postupy a principy managementu a marketingu v potravinářství,</li> <li>umí tvůrčím způsobem aplikovat relevantní informace pro řešení vymezeného praktického problému v technologii potravinářských provozů, v analýze a kontrole potravin, dále v posuzování kvality a hygieny potravin a z oblasti právní úpravy, ekonomiky, managementu a marketingu v potravinářství,</li> <li>umí použít základní výzkumné postupy v rozsahu potřebném pro řešení praktických problémů v potravinářství.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>umí aplikovat poznatky a tvůrčím způsobem řešit komplikované problémy z technologie získávání, výroby, zpracování, skladování, distribuce a prodeje potravin.</li> <li>umí aplikovat i komplikované postupy kontroly technologie a hygieny masa a masných výrobků, mléka a mléčných výrobků, drůbeže, zvěřiny a výrobků z nich, ryb a ostatních vodních živočichů a výrobků mražení a mrazírenských výrobků, vajec, polotovarů a tuků živočišného původu, včelích produktů, mlýnských obilních výrobků a pekárenských výrobků a těstovin, brambor, škrobu a výrobků z nich, luštěnin, olejnatých semen a tuků rostlinného původu, cukru, cukrovinek, sladidel, soli, koření, ochucovadel, hořčice, dehydratovaných výrobků, čaje, kávy a kávovin, nápojů, ovoce, zeleniny, suchých plodů, hub a výrobků z nich.</li> <li>umí odebrat vzorky z prostředí zacházení s potravinami a z potravin, provádět jejich vyšetřování a tvůrčím způsobem interpretovat výsledky vyšetření na úrovni kvalitativních a hygienických parametrů,</li> <li>umí aplikovat tvůrčím způsobem i komplikované poznatky o potravinách</li> <li>umí aplikovat složité postupy analýzy potravin,</li> <li>umí na vysoké úrovni kontrolovat a posuzovat potraviny z hlediska jejich kvality a hygieny,</li> <li>umí posoudit potraviny z hlediska zdravotní nezávadnosti s výjimkou kompetence dané veterinární medicíně,</li> <li>umí používat tvůrčím způsobem právní předpisy z oblasti potravinářství,</li> <li>umí aplikovat tvůrčím způsobem ekonomické postupy a principy managementu a marketingu v potravinářství,</li> <li>umí řešit tvůrčím způsobem komplexní problém v technologii potravinářských provozů, v analýze a kontrole potravin, dále v posuzování kvality a hygieny potravin a v oblasti zdravotní nezávadnosti s výjimkou kompetence dané veterinární medicíně, a dále v oblasti právní úpravy, ekonomiky, managementu a marketingu v potravinářství,</li> <li>umí použít některé z pokročilých výzkumných postupů v rozsahu způsobem umožňujícím získávat nové původní informace v potravinářství.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>umí navrhnout a používat pokročilé výzkumné postupy v oboru způsobem umožňujícím rozšiřovat v oblastech technologie a hygieny potravin, složení potravin, analýzy potravin, kvality a hygieny potravin a zdravotní nezávadnosti potravin s výjimkou kompetence dané veterinární medicíně, a v oblasti právní úpravy a kontroly potravin,</li> <li>umí rozvíjet a vyhodnocovat teorie, koncepty a metody oboru potravinářství včetně jejich zařazení do širších souvislostí.</li> </ul>

**VZTAHY K OSTATNÍM OBLASTEM VZDĚLÁVÁNÍ (VČETNĚ MEZNÍCH OBORŮ)**

Oblast potravinářství je blízká následujícím oblastem vzdělávání:

- fyzika,
- chemie,
- veterinární lékařství a hygiena,
- lékařství,
- zemědělství,
- farmacie,
- přírodní vědy (o živé přírodě),
- biologie a ekologie,
- ekonomické vědy.

Mezními obory jsou zejména obory, ve kterých se protíná oblast veterinárního lékařství, veterinární hygieny a potravinářství s jinými oblastmi vzdělávání:

- veterinární lékařství a veterinární hygiena - chemie potravin, mikrobiologie potravin, analýza potravin, hygiena a technologie potravin, potravinářská technika, potravinářská legislativa,
- lékařství – výživa člověka, mikrobiologie, toxikologie,
- zemědělství – zemědělská produkce, výživa zvířat, chov zvířat, zoohygiena, etologie, rybářství, myslivost, včelařství, technologie potravin, analýza potravin, potravinářská technika,
- farmacie – nutraceutika
- statistika
- biologie a ekologie – zoologie, botanika,
- ekonomika, management, marketing a právo - ekonomika, management, marketing a právo.