Technik/technička pro řízení výroby v konzervárenství (kód: 29-076-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání:
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Sestavování výrobní linky konzervárenské výroby	4
Organizace pracovní směny a zajištění chodu konzervárenské výroby	4
Dodržování technologických postupů a zajištění bezpečnosti potravin v konzervárenské výrobě	4
Využívání surovin, energií a pracovních sil v konzervárenské výrobě	4
Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů k potravinářské výrobě	4
Zajišťování sanitace a provozní hygieny v potravinářské výrobě	4
Dodržování zásad BOZP a PO v potravinářské výrobě	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 12.09.2023

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 AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/mistr-v-potravinarstvi-a-#zdravotni-zpusobilost).

Ověřování je spojeno s řídicími činnostmi vedoucími k výrobě konzervárenských výrobků.
Při ověřování kompetencí zkoušející sleduje dodržování BOZP, PO a hygienicko-sanitačních principů, které zajistí kvalitu a bezpečnost finálního potravinářského výrobku.
Při hodnocení je rovněž posuzováno hospodárné využívání surovin a dodržování ekologických principů při výrobě.

Zkouška bude probíhat v reálném provozu. Uchazeč plní úkoly aniž by zasahoval do výrobního procesu, nesmí během zkoušky komunikovat s pracovníky provozu, ale pouze se zkoušejícím.
U kompetence **Sestavování výrobní linky konzervárenské výroby** je uchazeči zadán konkrétní druh výrobku, pro který uchazeč navrhne schéma výrobní linky.
U kompetence **Využívání surovin, energií a pracovních sil v konzervárenské výrobě** zkoušející zadá uchazeči konkrétní modelová data, podle nichž uchazeč vyhodnotí produktivitu výroby.
Kompetence **Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů k potravinářské výrobě** krit. c) a **Zajišťování sanitace a provozní hygieny v potravinářské výrobě** krit. c) se ověřují na modelových podkladech tak, aby byla splněna ochrana osobních údajů.
Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

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

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Zájmové sdružení právnických osob konzervárensko-lihovarského průmyslu
efko cz s. r. o. Alibona, a. s.
LINEA NIVNICE, a. s.
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze