Technik 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: 14.10.2015 do: 06.06.2021

Kritéria a způsoby hodnocení

Sestavování výrobní linky konzervárenské výroby

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout a popsat schéma výrobní linky pro daný druh konzervárenského výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést vizuální kontrolu funkčnosti výrobní linky	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zajistit uvedení jednotlivých částí linky do provozu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizace pracovní směny a zajištění chodu konzervárenské výroby

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zajistit rozmístění obsluhy na jednotlivá pracoviště dle výroby daného druhu výrobku, udělit pokyny obsluze strojního zařízení, v případě nutnosti zajistit zástup obsluhy	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zajistit výběr potřebné suroviny, posoudit její vhodnost ke zpracování, zkontrolovat přísun suroviny	Praktické předvedení
c) Určit příslušný obalový materiál a zkontrolovat jeho přísun k výrobní lince	Praktické předvedení
d) Zkontrolovat průběh provozu výrobních linek	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování technologických postupů a zajištění bezpečnosti potravin v konzervárenské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést hlavní zásady kvality a bezpečnosti potravin v konzervárenské výrobě (zamezení nebezpečí fyzikální kontaminace, řízení alergenů, zpětná sledovatelnost výrobků)	Ústní ověření
b) Vyhledat výrobní dokumentaci k danému konzervárenskému výrobku	Praktické předvedení
c) Nastavit výrobní zařízení v souladu s výrobní dokumentací (rychlost linek, teplotu a dobu sterilace/pasterace, vsádkovou hmotnost, parametry řezu, parametry blanšírování, míchací poměry směsí, datum minimální trvanlivosti apod. dle zadaného výrobku)	Praktické předvedení
d) Uvést hlavní zásady správné výrobní praxe pro danou potravinářskou výrobu, zkontrolovat dodržování správné výrobní praxe	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Stanovit nápravná opatření v případě nedodržení kritérií kritických kontrolních bodů (CCP) a jejich doložení ve výrobních záznamech	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Využívání surovin, energií a pracovních sil v konzervárenské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat chod dané linky z hlediska maximální produktivity práce při zachování kritérií kvality a bezpečnosti výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vyhodnotit porovnání skutečného výkonu a teoretického maximálního výkonu linky, vyhodnotit produktivitu a zdůvodnit prostoje výroby	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vyhodnotit hmotnostní bilance surovin a jejich výtěžnost	Praktické předvedení
d) Uvést zásady třídění odpadu z potravinářské výroby	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů k potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést způsob vedení evidence spotřeby surovin, přídatných a pomocných látek, obalů, rozpracované výroby a hotových výrobků	Ústní ověření
b) Vysvětlit zásady vedení evidence o provozu výrobních linek	Ústní ověření
c) Zpracovat podklady pro odměňování podřízených zaměstnanců (včetně osobního hodnocení), provést další personální agendu (propustky, dovolenky), evidenci přesčasových hodin	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajišťování sanitace a provozní hygieny v potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést hlavní zásady správné hygienické praxe pro danou potravinářskou výrobu	Ústní ověření
b) Uvést hlavní zásady sanitace dané potravinářské výroby, principy HACCP a sledovatelnosti	Písemné a ústní ověření
c) Zkontrolovat dodržování hygienických předpisů a osobní hygieny zaměstnanců (platnost zdravotních průkazů, lékařské prohlídky, kontrola dodržování cyklů výměny pracovních oděvů v potravinářské výrobě, apod.)	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování zásad BOZP a PO v potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat dodržování BOZP a PO na daném pracovišti	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vyjmenovat požadavky na školení pracovníků výroby o zásadách BOZP a PO, uvést možná bezpečnostní rizika obsluhy na výrobních linkách konzervárenského provozu a četnost školení pracovníků; vysvětlit vedení evidence o provedeném školení pracovníků konzervárenského provozu	Ústní ověření
c) Uvést zásady používání ochranného pracovního oděvu a ochranných pracovních prostředků	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 bude doplněn).
Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto profesní kvalifikaci je střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě konzervárenských výrobků.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející dále sleduje dodržování BOZP, PO a hygienicko-sanitačních principů, které zajistí kvalitu a bezpečnost finálního potravinářského výrobku.
Při hodnocení je rovněž posuzováno hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
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 data, podle nichž uchazeč vyhodnotí produktivitu výroby.

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 maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervace potravin nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
b) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervace potravin nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
c) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v potravinářském průmyslu nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin, z toho minimálně 1 rok v období posledních 2 let před podáním žádosti o udělení autorizace.
d) Profesní kvalifikaci 29-076-M Technik pro řízení výroby v konzervárenském průmyslu a střední vzdělání s maturitní zkouškou + alespoň 7 let odborné praxe v oblasti konzervace potravin, z toho minimálně 1 rok v období posledních 2 let před podáním žádosti o udělení autorizace.

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

- Prostory a přístup potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny a polotovary určené k výrobě konzervárenských výrobků
- Technologické vybavení - stroje a zařízení pro sestavení linky pro výrobu konzervárenských výrobků včetně kvalifikované obsluhy
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace potravinářského provozu
- Dokumentace ke strojům, dokumentaci HACCP, výrobkovou normu ad.

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.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 20 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 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifkace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK 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