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

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizace pracovní směny a zajištění chodu konzervárenské výroby

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout rozmístění obsluhy na jednotlivá pracoviště podle výroby daného druhu výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat 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 zajišťování 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) Navrhnout nastavení výrobního 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 modelovém 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, provést záznam do provozní evidence	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zpracovat modelové podklady pro odměňování zaměstnanců	Praktické předvedení a 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	Ústní ověření
c) Zkontrolovat dodržování hygienických předpisů	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), 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.

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 konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin.
b) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin.
c) Profesní kvalifikace 29-076-M Technik/technička pro řízení výroby v konzervárenství a střední vzdělání s maturitní zkouškou + alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Konzervárenský provoz 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
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace potravinářského provozu
- Dokumentace ke strojům, dokumentace HACCP, výrobkové normy, výrobní a provozní dokumentace, modelové personální podklady
- Osobní ochranné pracovní prostředky

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím 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 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 jednoho uchazeče (bez času na přípravu) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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