Výroba potravin (kód: 29-090-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník výroby potravin
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Výroba potravin dle technologického postupu	3
Výpočet spotřeby, příprava a úprava surovin pro danou potravinářskou výrobu	3
Obsluha strojů a zařízení pro výrobu potravinářských polotovarů, výrobků	3
Smyslové posuzování jakosti polotovarů a hotových výrobků	3
Provádění základní evidence v potravinářské výrobě	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 28.04.2015 do: 14.03.2020

Kritéria a způsoby hodnocení

Výroba potravin dle technologického postupu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Prokázat orientaci v technologickém postupu výroby konkrétního výrobku na základě výrobní dokumentace	Ústní ověření
b) Dodržovat technologický postup při výrobě konkrétního výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vysvětlit nebezpečí křížové kontaminace (fyzikální, chemické a biologické) potravinářských produktů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výpočet spotřeby, příprava a úprava surovin pro danou potravinářskou výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vypočítat spotřebu surovin (nebo výtěžnost výrobků) podle zvoleného technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Navážit potřebné množství surovin a přísad pro danou potravinářskou výrobu	Praktické předvedení
c) Připravit suroviny k technologickému zpracování	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojů a zařízení pro výrobu potravinářských polotovarů, výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít vhodné technologické vybavení při výrobě potravinářských výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení v potravinářské výrobě	Praktické předvedení
c) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Smyslové posuzování jakosti polotovarů a hotových výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést vstupní kontrolu surovin a polotovarů – připravit vzorky pro senzorickou analýzu a vyhodnotit rozbor	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Kontrolovat jakost potravinářských výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky, provést smyslové posouzení a jednoduchou zkoušku (např. měření pH, teploty)	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Navrhnout nápravu a vyvodit opatření ze zjištěných nedostatků	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění základní evidence v potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou operativně-technickou evidenci v potravinářské výrobě	Praktické předvedení

Kritérium je třeba splnit.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat významné parametry příslušných výrobních podmínek a provést záznam hodnot, uvést postup při překročení kritických mezí těchto parametrů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Dodržovat hygienické předpisy a osobní hygienu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Dodržovat sanitační řád určený pro provoz výroby potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Používat během práce pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
e) Dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením	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.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
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=21&kod_sm1=28).
Ověřování by mělo být spojeno v navazující činnosti vedoucí k výrobě potravin s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s potravinářskými surovinami, polotovary a potravinářskými výrobky.
Jedná se o mechanizované nebo automatizované potravinářské výroby např.: výroba konzerv, nápojů, cukrovinek, mléka, sýrů a dalších mlékárenských výrobků, lihu, lihovin, sladu, piva a mlýnských výrobků.
Uchazeči bude zadán úkol související s výrobou konkrétního potravinářského výrobku.
Při plnění úkolů založených zejména na formě praktického předvedení hodnotitel sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a dodržování organizace práce.
Při hodnocení se posoudí správnost provedení výrobních operací.

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 jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem oboru vzdělání v potravinářství + střední vzdělání s maturitní zkouškou (i v jiném oboru) a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti výroby potravin nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:
a) 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.
b) 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

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici potravinářský provoz, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Suroviny, polotovary a přísady pro výrobu potravin
– Technologické vybavení výrobny potravinářských výrobků
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
– Příslušná část výrobní dokumentace

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 20 až 30 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). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace 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:
UNIMILLS, a. s.
Europasta SE
PENAM, a. s.
Svaz průmyslových mlýnů