Výroba potravin (kód: 29-090-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Obsluha strojů a zařízení v potravinářství a krmivářství
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: 14.01.2020 do: 20.10.2022

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	Praktické předvedení
b) Vysvětlit a ukázat technologický postup při výrobě konkrétního výrobku na řídicím počítači nebo na ovládacím panelu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vysvětlit nebezpečí křížové kontaminace (fyzikální, chemické a biologické) potravinářských produktů (co může ohrozit bezpečnost potravinářských produktů)	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
d) Rozlišit dva vzorky nebalených surovin a dva vzorky nebalených výrobků v dané potravinářské výrobě	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) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení
c) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení v potravinářské výrobě	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) Zkontrolovat 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) Určit nebezpečí a míru rizik nedodržením bezpečnosti potravin a navrhnout nápravu a vyvodit opatření ze zjištěných nedostatků v dané výrobě potravin	Praktické předvedení a 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

Je třeba splnit toto kritérium.

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) Uvést 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.
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. Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pracovnik-vyroby-potravin#zdravotni-zpusobilost).
Všechny osoby, které se přímo účastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.
Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

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.
Pro ověření kompetence „Výpočet spotřeby, příprava a úprava surovin pro danou potravinářskou výrobu" si zkoušející připraví vzorky surovin a výrobků dané potravinářské výroby.
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 alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání zaměřeném na potravinářství a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby potravin nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na potravinářskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na potravinářskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na potravinářskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na potravinářskou výrobu.

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, může 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.

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 internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Provozy potravinářské výroby s výrobními linkami a přísun potřebné energie
- 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
- Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)
- Místnost pro teoretickou část

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 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 jednoho uchazeče (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 a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
UNIMILLS, a. s.
Europasta SE
PENAM, a. s.
Svaz průmyslových mlýnů