Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v konzervárenství (kód: 29-093-M)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v konzervárenském provozu	4
Odběr a uchovávání vzorků v konzervárenském provozu	4
Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a hotových výrobků v konzervárenském provozu	4
Fázová kontrola v technologickém procesu konzervárenské výroby	4
Ověřování a kalibrace měřicích přístrojů v konzervárenství	4
Kontrola označování konzervárenských výrobků	4
Zajišťování sanitace a provozní hygieny v konzervárenství	4
Dodržování zásad BOZP a PO v konzervárenství	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

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).

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

Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto PK je střední vzdělání s maturitní zkouškou z oboru vzdělání zaměřeného na potravinářství nebo zemědělství.
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů zajišťujících bezpečnost potravin, dodržování technologického postupu a dodržování zásad BOZP a PO.
Pro ověřování kompetence "Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v konzervárenském provozu" připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii, na které kritérium d) ověří.
Při ověřování kompetence "Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a hotových výrobků v konzervárenském provozu" posuzuje zkoušející také manuální zručnost uchazeče, nutnou pro práci v laboratoři.
Při ověřování kompetence "Dodržování zásad BOZP a PO v konzervárenství" u kritéria a) uchazeč vyjmenuje ochranné pomůcky a popíše způsob jejich použití.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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:
SEVEROFRUKT, akciová společnost
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
Zájmové sdružení právnických osob konzervárensko-lihovarského průmyslu