Technolog/technoložka v konzervárenství (kód: 29-094-M)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Zpracování konzervárenských surovin na konzervárenské výrobky	4
Řízení výrobně-technologických postupů v konzervárenské výrobě	4
Spolupráce na kontrole a řízení kvality konzervárenských výrobků a jejich označování	4
Vývoj nových konzervárenských výrobků	5
Navrhování a uvádění do provozu nových strojně-technologických zařízení v konzervárenském průmyslu	4
Zajišťování sanitace a provozní hygieny v konzervárenství	4
Dodržování zásad BOZP a PO v potravinářské výrobě	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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

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 navazujícími činnostmi vedoucími k ověření kompetencí řízení výroby konkrétně určeného konzervárenského provozu.
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.
Při hodnocení je posuzován rovněž dohled nad hospodárným využíváním surovin, dodržováním ekologických principů při výrobě, bezpečným prováděním všech úkonů a časovým zvládáním jednotlivých operací.
Pro ověřování kompetence "Zpracování konzervárenských surovin na konzervárenské výrobky" kritéria c) zkoušející zadá uchazeči jednu surovinu ze zeleniny a jednu z ovoce (doporučuje se např. hrášek a jablka).
Pro ověřování kompetence "Zpracování konzervárenských surovin na konzervárenské výrobky" bude mít zkoušející připravena bloková výrobně-technologická schémata, na kterých kritérium d) ověří.
Pro ověřování kompetence "Řízení výrobně-technologických postupů v konzervárenské výrobě" připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii, na které kritérium e) ověří.
Pro ověřování kompetence "Vývoj nových konzervárenských výrobků" si zkoušející připraví portfolio výrobků, které předloží pro ověření kritéria a) a b).
Při ověřování kompetence "Dodržování zásad BOZP a PO v potravinářské výrobě" kritéria d) 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