

## Technolog/technološka 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 konzervářenských surovin na konzervářenské výrobky	4
Řízení výrobně-technologických postupů v konzervářenské výrobě	4
Spolupráce na kontrole a řízení kvality konzervářenských výrobků a jejich označování	4
Vývoj nových konzervářenských výrobků	5
Navrhování a uvádění do provozu nových strojně-technologických zařízení v konzervářenském 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: 21.10.2022 do: 16.10.2023

## 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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/technolog-v-potravinarstv#zdravotni-zpusobilost>).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k ověření kompetencí řízení výroby konkrétně určeného konzervářského 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 zvládnutím jednotlivých operací.

Pro ověřování kompetence "Zpracování konzervářských surovin na konzervářské výrobky" kritéria c) zkoušející zadá uchazeči jednu surovinu ze zeleniny a jednu z ovoce (doporučuje se např. hrášek a jablka).

Pro ověřování kompetence "Zpracování konzervářských surovin na konzervářské výrobky" bude mít zkoušející připravena bloková výrobně-technologická schémata, na kterých kritérium d) ověří.

Pro ověřování kompetence "Řízení výrobně-technologických postupů v konzervářské výrobě" připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii, na které kritérium e) ověří.

Pro ověřování kompetence "Vývoj nových konzervářských 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 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:

SEVEROFUKT, akciová společnost

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Zájmové sdružení právnických osob konzervářensko-lihovarského průmyslu