

Příjem surovin pro výrobu potravin a krmiv (kód: 29-009-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Obsluha strojů a zařízení pro výrobu potravin
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu potravin	3
Obsluha strojů a zařízení pro manipulaci s potravinářskými surovinami	3
Provádění základní evidence při příjmu a skladování surovin pro výrobu potravin	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 28.08.2008

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Převzít suroviny, polotovary a přísady	Praktické předvedení
b) Zkontrolovat množství a kvalitu surovin, polotovarů a přísad	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
c) Uskladnit (uchovávat) suroviny, polotovary a přísady	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit všechna kritéria podle daného technologického postupu.

Obsluha strojů a zařízení pro manipulaci s potravinářskými surovinami

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít vhodné technologické vybavení při příjmu a skladování (uchovávání) potravinářských surovin nebo surovin pro výrobu krmiv	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení pro manipulaci se surovinami	Praktické předvedení
c) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění základní evidence při příjmu a skladování surovin pro výrobu potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou operativně-technickou evidenci surovin, polotovarů, přísad a obalů	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 kritické body v průběhu skladování či uchovávání potravinářských (krmivářských) surovin, polotovarů a přísad	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
b) Dodržovat hygienické předpisy a osobní hygienu	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
c) Dodržovat sanitační řád určený pro skladování (uchovávání) surovin, polotovarů a přísad	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
d) Používat během práce pracovní oděv a ochranné pomůcky	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
e) Dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
f) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením	Slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy. Dále stanoví, které pomůcky uchazeč při zkoušce nesmí používat.

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).

Ověřování by mělo být zaměřeno na činnost související s příjmem a skladováním (uchováváním) surovin v dané oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv s využitím technologických postupů a dodržováním hygienických zásad zacházení s potravinářskými surovinami, polotovary a potravinářskými výrobky nebo krmivy.

Jedná se o mechanizované nebo automatizované potravinářské (krmivářské) výroby, např.: výroba konzerv, nápojů, cukrovinek, mléka, sýrů a dalších mlékárenských výrobků, lihu, lihovin, sladu, piva, mlynářských a krmivářských výrobků. Uchazeči bude zadán konkrétní úkol související s příjmem a skladováním (uchováváním) surovin v dané oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv.

Při plnění úkolů založených zejména na formě praktického předvedení zkoušející sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů, zásad bezpečnosti práce, časového harmonogramu a organizaci práce.

Při hodnocení se posoudí správnost provedení výrobních operací.

Výsledné hodnocení

Zkoušení uchazeče provádí jeden zkoušející. Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do klasifikačního zápisu o zkoušce. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „vyhověl“ nebo „nevyhověl“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba musí mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:

Střední vzdělání s výučním listem oboru vzdělání v potravinářství + střední vzdělání s maturitní zkouškou (v jiném oboru) a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti výroby potravin nebo krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci podle příslušných ustanovení 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 hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a přípravu zaměřenou na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí mít základní dovednosti práce s počítačem a s internetem (stačí doložit čestným prohlášením).
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zaslání s vyhodnocením elektronickou poštou (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.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici potravinářský provoz či krmivářský provoz, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

Prostory s přívodem energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům

Suroviny, polotovary a přísady pro výrobu potravin nebo krmiv

Technologické vybavení výroby potravinářských výrobků nebo krmiv

Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o autorizaci žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiné organizace, přiloží k žádosti o autorizaci smlouvu o jeho využívání nebo pronájmu, která bude uzavřena nejméně na dobu pěti let.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 10 až 15 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO).

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 1 až 2 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a krmivářství a zástupci následujících institucí:

Ministerstvo zemědělství ČR

Národní ústav odborného vzdělávání.