

## Skladování a distribuce potravin a krmiv (kód: 29-011-H)

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

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Skladování, uchovávání, balení a expedice potravinářských polotovarů a výrobků	3
Obsluha strojů a zařízení pro balení a expedici potravinářských polotovarů, výrobků	3
Provádění základní evidence v potravinářské výrobě	3
Provádění hygienicko-sanitační činností v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 28.08.2008 do: 19.06.2020

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Skladování, uchovávání, balení a expedice potravinářských polotovarů a výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uchovávat potravinářské výrobky podle zásad výroby bezpečných potravin	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
b) Posoudit jakost výrobků určených k balení	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
c) Balit a označovat potravinářské nebo krmivářské výrobky podle technologického postupu	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
d) Ukládat potravinářské výrobky nebo krmiva do přepravních obalů	Praktické předvedení
e) Vyřazovat výrobky nestandardní jakosti	Slovní vyjádření ústní
f) Expedovat potravinářské výrobky nebo krmiva	Praktické předvedení

**Kritéria b) a d) je třeba splnit, pokud jsou v souladu s technologickým postupem, ostatní kritéria je třeba splnit všechna.**

### Obsluha strojů a zařízení pro balení a expedici potravinářských polotovarů, výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít vhodné technologické vybavení při balení a expedici potravinářských výrobků nebo krmiv	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení pro balení a expedici potravin nebo krmiv	Praktické předvedení
c) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Provádění základní evidence v potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou operativně-technickou evidenci potravinářských výrobků, polotovarů nebo krmiv	Praktické předvedení

**Kritérium je třeba splnit.**

**Provádění hygienicko-sanitační činností v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin**

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat stanovené kritické body v průběhu balení a expedice potravinářských výrobků a krmiv	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 provoz balení a expedice potravinářských výrobků a krmiv	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 části 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 spojeno v navazující činnosti vedoucí k balení a odbytu potravin nebo krmiv s využitím technologických postupů a dodržováním hygienických zásad zacházení s 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 balením potravinářských výrobků nebo krmiv a jejich expedicí.

Při plnění úkolů založených zejména na formě praktického předvedení zkoušející sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání obalů a dalších pomocných látek, dodržování ekologických principů, zásad bezpečnosti práce, časového harmonogramu a organizace 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 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 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 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 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 hodnotícího standardu je třeba mít k dispozici potravinářský 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 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

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

Ministerstvo zemědělství ČR

Národní ústav odborného vzdělávání.