# Pracovník/pracovnice výroby konzerv (kód: 29-024-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo zemědělství
**Skupina oborů:** Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
**Týká se povolání:** Řezník a uzenář
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 3

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Třídění výrobních mas a drůbežího masa | 3 |
| Příprava přísad, pomocných látek a konzervových obalů pro výrobu konzerv a polokonzerv | 3 |
| Úprava surovin pro výrobu konzerv a polokonzerv | 3 |
| Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro výrobu konzerv a polokonzerv | 3 |
| Plnění a uzavírání konzerv a polokonzerv | 3 |
| Tepelné opracování konzerv a polokonzerv | 3 |
| Chlazení a označování konzerv a polokonzerv po tepelném opracování | 3 |
| Skladování konzerv a polokonzerv | 3 |
| Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě konzerv a polokonzerv | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |

## Platnost standardu

Standard je platný od: 27.10.2023

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Třídění výrobních mas a drůbežího masa

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Popsat základní postupy a zásady při třídění hovězích výrobních mas, vepřových výrobních mas a drůbežího masa | Ústní ověření |
| b) Třídit hovězí výrobní masa a vepřová výrobní masa | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Příprava přísad, pomocných látek a konzervových obalů pro výrobu konzerv a polokonzerv

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Popsat základní přísady a pomocné látky pro výrobu konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |
| b) Připravit základní přísady a pomocné látky pro výrobu konzerv nebo polokonzerv | Praktické předvedení |
| c) Vyjmenovat obalové materiály pro výrobu konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |
| d) Připravit obalové materiály pro výrobu konzerv nebo polokonzerv | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Úprava surovin pro výrobu konzerv a polokonzerv

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Popsat základní postupy a zásady při úpravě surovin pro výrobu konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |
| b) Nasolit maso solným lákem | Praktické předvedení |
| c) Popsat specifické postupy při úpravě surovin pro výrobu konzerv a polokonzerv (pečení větších kusů masa) | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro výrobu konzerv a polokonzerv

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Vypočítat spotřebu surovin pro výrobu konzerv nebo polokonzerv | Praktické předvedení |
| b) Popsat základní postupy a zásady při mělnění suroviny pro výrobu konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |
| c) Mělnit surovinu pro výrobu konzerv nebo polokonzerv | Praktické předvedení |
| d) Popsat základní postupy a zásady při míchání suroviny pro výrobu konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |
| e) Míchat surovinu pro výrobu konzerv nebo polokonzerv | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Plnění a uzavírání konzerv a polokonzerv

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zkontrolovat obaly pro výrobu konzerv nebo polokonzerv | Praktické předvedení |
| b) Popsat základní postupy a zásady při plnění konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |
| c) Plnit konzervy nebo polokonzervy | Praktické předvedení |
| d) Popsat základní postupy a zásady při uzavírání konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |
| e) Uzavírat konzervy nebo polokonzervy | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Tepelné opracování konzerv a polokonzerv

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Popsat základní postupy a zásady při pasteraci polokonzerv a sterilaci konzerv | Ústní ověření |
| b) Pasterovat polokonzervy nebo sterilovat konzervy | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Chlazení a označování konzerv a polokonzerv po tepelném opracování

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Popsat základní postupy a zásady při chlazení polokonzerv a konzerv po tepelném opracování | Ústní ověření |
| b) Chladit polokonzervy nebo konzervy po tepelném opracování | Praktické předvedení |
| c) Popsat základní požadavky na označování konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |
| d) Popsat základní znaky vad konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Skladování konzerv a polokonzerv

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Popsat zásady skladování polokonzerv a konzerv | Ústní ověření |
| b) Uskladnit konzervy nebo polokonzervy | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

## Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě konzerv a polokonzerv

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Popsat běžné strojní a technologické vybavení provozu pro výrobu konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |
| b) Popsat postupy při čištění a běžné údržbě strojního a technologického vybavení provozu pro výrobu konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |
| c) Použít vhodné strojní a technologické vybavení provozu pro výrobu konzerv nebo polokonzerv | Praktické předvedení |
| d) Zkontrolovat funkčnost strojního a technologického vybavení provozu pro výrobu konzerv nebo polokonzerv | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin | Praktické předvedení |
| b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky | Praktické předvedení |
| c) Dodržovat sanitační řád | Praktické předvedení |
| d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence | Praktické předvedení |
| e) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## 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/konzervar#zdravotni-zpusobilost).

Ověřování je spojeno s činností vedoucí k výrobě konzerv s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s čerstvým masem, surovinou pro výrobu konzerv, pomocnými látkami a s konzervami.
Pro ověření kompetencí standardu PK stačí zpracovat 15 kg masa na výrobu konzerv. Zkoušející si připraví kromě základní suroviny i přísady, pomocné látky a obaly podle dané receptury.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a dodržování organizace práce.
Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

### Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

### Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

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

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání řezník-uzenář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
e) Profesní kvalifikaci 29-024-H Pracovník/pracovnice výroby konzerv + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle 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/lektorka dalšího vzdělávání, může být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

## Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici výrobnu konzerv, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Registrovaný provoz Státní veterinární správou
– Hovězí výrobní masa a vepřová výrobní masa
– Základní přísady a pomocné látky pro výrobu konzerv nebo polokonzerv
– Obalové materiály pro výrobu konzerv nebo polokonzerv
– Technologické vybavení výrobny konzerv nebo polokonzerv: plnička konzerv, zavíračka konzerv, duplikátorový kotel
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

## Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

## Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

## Autoři standardu

### Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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:
Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářských podniků
Steinhauser, s. r. o.