# Výroba 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 pomocných látek a konzervových obalů pro výrobu konzerv | 3 |
| Úprava surovin pro výrobu konzerv | 3 |
| Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro výrobu konzerv | 3 |
| Plnění a uzavírání konzerv | 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: 30.04.2013 do: 20.10.2019

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Třídění výrobních mas a drůbežího masa

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Třídit hovězí výrobní masa, vepřová výrobní masa nebo drůbeží maso | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Popsat třídění hovězího výrobního masa, vepřového výrobního masa a drůbežího masa | Ústní ověření |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Příprava pomocných látek a konzervových obalů pro výrobu konzerv

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Připravit základní přísady a pomocné látky | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Připravit obaly konzerv, případně polokonzerv | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Úprava surovin pro výrobu konzerv

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Předsolovat maso v míchačce | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Zajišťovat záhřev díla ve varných kutrech | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Specificky upravovat jednotlivé části díla (pečení větších kusů masa) | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Kritéria je třeba splnit, jsou-li v souladu s technologickým postupem.**

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

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Mělnit surovinu pro výrobu konzerv | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Míchat surovinu pro výrobu konzerv | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Kalkulovat spotřebu surovin pro výrobu konzerv | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Plnění a uzavírání konzerv

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Kontrolovat obaly | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Plnit konzervy | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Uzavírat konzervy | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Tepelné opracování konzerv a polokonzerv

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

**Je třeba splnit obě kritéria.**

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

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Chladit konzervy | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Označovat konzervy | Ústní ověření |
| c) Identifikovat základní znaky vad konzerv a polokonzerv | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Skladování konzerv a polokonzerv

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Skladovat konzervy a polokonzervy | Ústní ověření |

**Kritérium je třeba splnit.**

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

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Použít vhodné technologické vybavení při výrobě konzerv a polokonzerv | Praktické předvedení |
| b) Obsluhovat a kontrolovat funkčnost strojního a technologického vybavení pro výrobu konzerv a polokonzerv | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě 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) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě konzerv | 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). Zdravotní způsobilost a odpovídající fyzická zdatnost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100228&kod_sm1=28).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Ověřování by mělo být 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.
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 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 mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství a 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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
e) Profesní kvalifikaci podle tohoto standardu a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

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 dalšího vzdělávání, musí 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.
– Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (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.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství.

## 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:
– Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Čerstvé maso a suroviny pro výrobu konzerv
– Technologické vybavení výrobny konzerv
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

## Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 20 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 (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 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.