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 potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 30.07.2013

Kritéria a způsoby hodnocení

Třídění výrobních mas a drůbežího masa

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Třídit vepřová výrobní masa	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Třídit hovězí výrobní masa	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Třídit drůbeží maso	Slovní vyjádření a praktické předvedení

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

Příprava pomocných látek a konzervových obalů pro výrobu konzerv

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit přísady a pomocné látky základní	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Připravit přísady a pomocné látky povolené k použití	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Připravit obaly konzerv, případně polokonzerv	Slovní vyjádření a praktické předvedení

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

Úprava surovin pro výrobu konzerv

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

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	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Míchat surovinu pro výrobu konzerv	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Kalkulovat spotřebu surovin pro výrobu konzerv	Slovní vyjádření a praktické předvedení

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

Plnění a uzavírání konzerv

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat obaly	Slovní vyjádření
b) Plnit konzervy	Slovní vyjádření
c) Uzavírat konzervy	Slovní vyjádření

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

Tepelné opracování konzerv a polokonzerv

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Pasterovat konzervy	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Sterilovat konzervy	Slovní vyjádření a praktické předvedení

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

Chlazení a označování konzerv a polokonzerv po tepelném opracování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Chladit konzervy	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Označovat konzervy	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Identifikovat základní znaky vad konzerv a polokonzerv	Slovní vyjádření

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

Skladování konzerv a polokonzerv

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Skladovat konzervy, polokonzervy v souladu s technologickým postupem	Slovní vyjádření

Kritérium je třeba splnit.

Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě konzerv a polokonzerv

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojního a technologického vybavení pro výrobu konzerv a polokonzerv	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

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

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
c) Dodržovat sanitační řád	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě konzerv	Slovní vyjádření

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.
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 BOZP a PO.
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, hodnotitel 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 organizaci práce.

Výsledné hodnocení

Každá autorizovaná osoba hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci do klasifikačního zápisu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých úkolů lze použít různé značky, ale 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 od každé autorizované osoby zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

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 úplné střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání řezník-uzenář + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku, 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 řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku, 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 řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku, 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 řídících činnostech v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku, 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 dle příslušných ustanovení dle 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), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

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 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

Doba přípravy na zkoušku

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

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodin (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 zástupci následujících institucí:
Ministerstvo zemědělství ČR
Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářů ČR
Národní ústav odborného vzdělávání.
Své podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obor vzdělání řezník-uzenář.