Obsluha zařízení pro konzervaci potravin tepelným ošetřením (kód: 29-066-H)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Tepelné ošetření potravin	3
Obsluha a kontrola zařízení pro tepelné ošetření potravin	3
Ověření sdílení tepla při tepelném ošetření potravin	3
Vedení provozní evidence tepelného ošetření výrobku	3
Provádění hygienicko - sanitačních činností při tepelném ošetření potravin, dodržování sanitačních postupů	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin při tepelném ošetření potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Tepelné ošetření potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat technologický postup pro výrobu sterilovaných/pasterovaných výrobků	Ústní ověření
b) Definovat rozdíly mezi sterilací a pasterací, popsat jednotlivé fáze tepelného ošetření výrobku, popsat rozdíl mezi tepelným ošetřením kyselých a nekyselých potravin, význam pH při tepelném ošetření potravin	Ústní ověření
c) Vysvětlit zásady HACCP, pojem kritický kontrolní bod, kritická mez, definovat postup při poklesu teplot pod kritickou mez	Ústní ověření
d) Určit a popsat základní části sterilačního zařízení a vyhodnotit záznam průběhu tepelného ošetření	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha a kontrola zařízení pro tepelné ošetření potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dle výrobní dokumentace nastavit a spustit režim tepelného ošetření pro daný výrobek	Praktické předvedení
b) Odebrat vzorek pro mezioperační laboratorní rozbor, popřípadě pro rozbor finálního produktu	Praktické předvedení
c) Ověřit nastavené hodnoty na váze, zkontrolovat neporušenost obalu, vizuálně zkontrolovat výrobek před a po tepelném ošetření, v případě potřeby vyřadit poškozený výrobek	Praktické předvedení
d) Vysvětlit postupy pro minimalizaci nebezpečí fyzikální kontaminace potravinářského výrobku, obsluhovat a kontrolovat detektor kovů nebo rentgen (podle technologického vybavení v daném provozu)	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Ověření sdílení tepla při tepelném ošetření potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný teploměr pro ověření sdílení tepla v potravinářském výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zvolit místo a umístit teploměr do výrobku, označit výrobek	Praktické předvedení
c) Vybrat místo pro uložení výrobku s teploměrem	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Zkontrolovat stanovený režim tepelného ošetření (teplota, doba tepelného ošetření)	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence tepelného ošetření výrobku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zaznamenat sledované údaje režimu tepelného ošetření do výrobní knihy, v případě nedodržení teplotního režimu a postupu správné výrobní praxe provést nápravná opatření a záznam o nápravných opatřeních	Praktické předvedení
b) Evidovat množství vyrobených výrobků	Praktické předvedení
c) Zaznamenat sledované údaje o šarži výrobku, balení výrobku	Praktické předvedení
d) Zaznamenat výsledky zkoušky detektoru kovů nebo rentgenu, zapsat pozitivní nálezy	Praktické předvedení
e) Provést záznam o nápravných opatřeních v případě rozbití skla, popřípadě poškození obalu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko - sanitačních činností při tepelném ošetření potravin, dodržování sanitačních postupů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit význam provádění sanitace v konzervárenském provozu	Ústní ověření
b) Provést sanitaci zařízení pro tepelné ošetření potravin v souladu se sanitačním řádem konkrétního zařízení	Praktické předevedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin při tepelném ošetření potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky při práci	Praktické předvedení
c) Dodržovat zásady bezpečnosti a hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
d) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při tepelném ošetření potravin (práce s tlakovými nádobami, práce se zvedacími zařízeními)	Praktické předvedení a 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.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

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 bude spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě hotového výrobku – sterilovaný nebo pasterovaný výrobek.
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející dále sleduje dodržování BOZP, PO a hygienicko-sanitačních principů.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní.

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 konzervář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervárenskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervárenskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervárenskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervárenskou výrobu.

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

- Konzervárenský provoz a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Potravinářské produkty určené k tepelnému ošetření
- Technologické vybavení pro tepelné ošetření potravin - sterilační linka, skleněné obaly, víčka, PET lahve
- Výrobní kniha
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)

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 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 4 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 a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Zájmové sdružení právnických osob konzervárensko-lihovarského průmyslu
Alibona, a. s.
Efko cz, s. r. o.
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze