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: Konzervář
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: 24.10.2014 do: 19.08.2020

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) 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 fyzikálního nebezpečí 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 v nejhůře prohřívaném místě zařízení pro tepelné ošetření potravin	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 požadované údaje režimu tepelného ošetření do evidence, 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 požadované 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) Připravit roztok používaných chemikálií (louh, kyselina) k sanitaci zařízení pro tepelné ošetření potravin	Praktické předvedení
b) Provést sanitaci zařízení pro tepelné ošetření potravin v souladu se sanitačním řádem konkrétního zařízení	Praktické předevedení
c) Použít pracovní oděv a ochranné pomůcky při sanitaci zařízení pro tepelné ošetření potravin	Praktické předvedení
d) Vysvětlit použití neutralizačních chemikálií při poleptání louhem nebo kyselinou	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna 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, 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). Zdravotní způsobilost je vyžadována.
(odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=101895&kod_sm1=28)

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Ověřování by mělo být pokud možno 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, které zajistí odpovídající vysokou kvalitu finálního potravinářského výrobku.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.

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:

- Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání výrobce potravin nebo konzervář + 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 oblasti konzervárenské výroby, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- 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 oblasti konzervárenské výroby, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- 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 oblasti konzervárenské výroby, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- 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 oblasti konzervárenské výroby, 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 autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství ČR, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Potravinářské produkty určené k tepelnému ošetření
- Technologické vybavení pro tepelné ošetření potravin
- 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 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

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:
Zájmové sdružení právnických osob konzervárensko-lihovarského průmyslu
Alibona, a. s.
Efko cz, s. r. o.
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze