

## 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

## 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](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 zvládnutí jednotlivých operací.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační 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 konzervářsko-lihovarského průmyslu

Alibona, a. s.

Efko cz, s. r. o.

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze