Obsluha zařízení pro konzervaci potravin zmrazováním (kód: 29-065-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
Příjem a skladování surovin pro zmrazování	3
Příprava zařízení zmrazovače ke zmrazování	3
Kontrola průběhu zmrazování	3
Vedení provozní evidence o průběhu zmrazování	3
Provádění hygienicko-sanitačních činností při zmrazování potravin a dodržování sanitačních postupů	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v konzervárenském (mrazírenském) průmyslu	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 24.10.2014 do: 19.08.2020

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a skladování surovin pro zmrazování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat základní jakostní parametry pro zmrazované suroviny	Ústní ověření
b) Přijmout a skladovat suroviny před zmrazováním, případně odebrat vzorek surovin pro laboratorní analýzu	Praktické předvedení
c) Posoudit jakostní parametry zpracovávané suroviny, zkontrolovat její kvalitu a zdravotní nezávadnost, označit šarže dodávky a zaznamenat údaje do evidenčního formuláře	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava zařízení zmrazovače ke zmrazování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit nastavení parametrů zařízení pro zmrazování dané potraviny (teplota a výška suroviny, rychlost dopravníku v zmrazovacím zařízení)	Praktické předvedení
b) Nastavit dávkování zmrazované suroviny	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Kontrola průběhu zmrazování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit optimální množství zmrazované suroviny, výšku vrstvy na dopravníku u kontinuálního zmrazovače	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat teplotu výrobku po zmrazení, zaznamenat teploty požadované pro dokončení zmrazování dané suroviny, v případě nedodržení požadované teploty výrobku urychleně zajistit jeho přesun zpět do mrazicí komory k dosažení požadované teploty	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Vedení provozní evidence o průběhu zmrazování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat automatický záznam průběhu zmrazování, zaznamenat požadované teploty vzduchu, chladicího média	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zaevidovat množství zmrazeného výrobku	Praktické předvedení
c) Zaznamenat požadované údaje do evidence o výrobě	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitačních činností při zmrazování potravin a dodržování sanitačních postupů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit sanitační prostředky, roztoky chemikálií vhodných pro sanitaci a hygienu výrobního zařízení	Praktické předvedení
b) Provést sanitaci zmrazovacího zařízení v souladu se sanitačním řádem konkrétního zařízení a charakteru zmrazované potraviny	Praktické předvedení
c) Použít pracovní oděv a ochranné pomůcky při sanitaci zařízení pro zmrazování potravin	Praktické předvedení
d) Vysvětlit použití neutralizačních chemikálií při poleptání	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v konzervárenském (mrazírenském) průmyslu

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 zásady bezpečnosti a hygieny práce, 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 zmrazování potravin	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 zúčastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Ověřování by mělo být pokud možno spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě zmrazeného potravinářského výrobku.
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 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
- Suroviny určené ke zmrazování
- Technologické vybavení pro zmrazování 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