Operátor/operátorka extruderu v potravinářství a krmivářství (kód: 29-071-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Obsluha strojů a zařízení v potravinářství a krmivářství
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Nastavení výrobního procesu na extruderu	4
Řízení procesu extruze	4
Sledování kvality výstupu z extruderu	4
Dodržování zásad BOZP a PO při práci na extruderu	4
Dodržování správné výrobní praxe při práci na extruderu	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 12.09.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Nastavení výrobního procesu na extruderu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat technologický proces extruze	Ústní ověření
b) Popsat funkci extruderu a jeho části	Ústní ověření
c) Nastavit výrobní proces extruderu podle zadané specifikace	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Řízení procesu extruze

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vložit zadání výrobní receptury do ovládacího panelu	Praktické předvedení
b) Spustit výrobní proces extruze	Praktické předvedení
c) Sledovat výrobní proces extruze, v případě odchylky od stanovených hodnot ho korigovat	Praktické předvedení
d) Vyjmenovat důvody pro zastavení extruderu a popsat správné zastavení stroje	Ústní ověření
e) Uvést příklad použití komponentu, kterým se může výrazně ovlivnit pevnost a soudružnost extrudovaných potravin nebo krmiv	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Sledování kvality výstupu z extruderu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit a předvést způsob odběru vzorku výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Senzoricky posoudit výrobek a podle výsledků upravit parametry nastavení extruderu; vysvětlit příčiny vzniku vad výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Posoudit laboratorní výsledky, případně upravit parametry nastavení extruderu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování zásad BOZP a PO při práci na extruderu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Používat při práci na extruderu předepsaný pracovní oděv a pracovní pomůcky	Praktické předvedení
b) Vyjmenovat zásady BOZP a PO na pracovišti	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Dodržování správné výrobní praxe při práci na extruderu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat a vysvětlit zásady osobní hygieny a hygieny provozu na pracovišti	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Sanitovat extruder podle návodu	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě 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/mistr-v-potravinarstvi-a-#zdravotni-zpusobilost).

Při ověřování kompetence **Nastavení výrobního procesu na extruderu** probíhá zkoušení až do iniciace výrobní linky.
Při ověřování kompetence **Sledování kvality výstupu z extruderu** se posuzuje vzhled výrobku (tvar, velikost, konzistence, barva) a u případných zjištěných vad uvede uchazeč příčiny jejich vzniku.
Kompetence **Dodržování zásad BOZP a PO při práci na extruderu** se ověřuje v průběhu celé zkoušky.
U kompetence **Dodržování správné výrobní praxe na extruderu** kritérium b) bude využit návod na sanitaci extruderu v konkrétním provozu.
Uchazeč si ke zkoušce donese vlastní pracovní oděv a obuv.

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 maturitní zkouškou v potravinářském nebo zemědělském nebo chemickém oboru vzdělání a vysokoškolské magisterské vzdělání a alespoň 5 let odborné praxe v provozu extruze.
b) Vysokoškolské magisterské vzdělání potravinářského nebo zemědělského nebo chemického směru a alespoň 5 let odborné praxe v provozu extruze.

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/lektorka dalšího vzdělávání, může 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.

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 stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- potravinářský nebo krmivářský výrobní prostor s extruderem
- zadání výrobní receptury
- extrudovaný výrobek k posouzení
- nádoba na odebírání vzorku
- ochranné pracovní prostředky
- výsledek laboratorní analýzy výrobku

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 30 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 přípravu a přestávky) 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:
Spolek pro komodity a krmiva
Svaz průmyslových mlýnů ČR
Unie výrobců krmiv pro domácí zvířata