

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

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání:
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: 29.06.2015 do: 15.03.2021

Kritéria a způsoby hodnocení

Nastavení výrobního procesu na extruderu

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Řízení procesu extruze

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Vložit zadání výrobní receptury | Praktické předvedení |
| b) Spustit výrobní proces | Praktické předvedení |
| c) Sledovat výrobní proces, v případě odchylky od stanovených hodnot ho korigovat | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Vyjmenovat důvody pro zastavení stroje a popsat správné zastavení stroje | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Sledování kvality výstupu z extruderu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Vysvětlit a předvést způsob odběru vzorku | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Senzoricky posoudit a podle výsledků upravit parametry nastavení extruderu | Praktické předvedení |
| c) Posoudit laboratorní výsledky, případně upravit parametry nastavení extruderu | Praktické předvedení a ústní ověření |

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 zásady osobní hygieny a hygieny provozu na pracovišti | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Sanitovat extruder dle 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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání bude doplněn). V případě průběhu zkoušky v potravinářském provozu musí mít všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).

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 atd.) 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.

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 v potravinářském nebo zemědělském nebo chemickém oboru vzdělání a vysokoškolské magisterské vzdělání a minimálně 8 let praxe v provozu extruze, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- b) Vysokoškolské magisterské vzdělání potravinářského nebo zemědělského nebo chemického směru a minimálně 8 let v provozu extruze, 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, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- výrobní prostor s extruderem
- zadání výrobní receptury
- vzorky extrudovaných výrobků k posouzení
- nádoba na odebírání vzorků
- ochranné pracovní prostředky

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím 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 20 až 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnotícího standardu

Hodnotící 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:

Partner in Pet Food CZ, s. r. o.

Českomoravské sdružení organizací zemědělského zásobování a nákupu

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Europasta SE