Výroba potravin a krmiv (kód: 29-010-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Obsluha strojů a zařízení pro výrobu potravin
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Výroba potravin dle technologického postupu	3
Výpočet spotřeby, příprava a úprava surovin pro danou potravinářskou výrobu	3
Obsluha strojů a zařízení pro výrobu potravinářských polotovarů, výrobků	3
Smyslové posuzování jakosti polotovarů a hotových výrobků	3
Provádění základní evidence v potravinářské výrobě	3
Provádění hygienicko-sanitační činností v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 28.08.2008 do: 10.02.2022

Kritéria a způsoby hodnocení

Výroba potravin dle technologického postupu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Prokázat orientaci v technologickém postupu výroby konkrétního výrobku na základě výrobní dokumentace	Slovní vyjádření ústní
b) Dodržovat technologický postup při výrobě konkrétního výrobku	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit obě kritéria.

Výpočet spotřeby, příprava a úprava surovin pro danou potravinářskou výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vypočítat spotřebu surovin podle zvoleného technologického postupu	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
b) Navážit potřebné množství surovin a přísad	Praktické předvedení
c) Připravit suroviny k technologickému zpracování	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit všechna kritéria pro danou potravinářskou či krmivářskou výrobu.

Obsluha strojů a zařízení pro výrobu potravinářských polotovarů, výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít vhodné technologické vybavení při výrobě potravinářských výrobků nebo krmiv	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení v potravinářské nebo krmivářské výrobě	Praktické předvedení
c) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Smyslové posuzování jakosti polotovarů a hotových výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést vstupní kontrolu surovin a polotovarů – připravit vzorky pro senzorickou analýzu a vyhodnotit rozbor	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
b) Kontrolovat jakost potravinářských výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky, provést smyslové posouzení a jednoduchou zkoušku (např. měření pH, teploty)	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
c) Navrhnout nápravu a vyvodit opatření ze zjištěných nedostatků	Slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění základní evidence v potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou operativně-technickou evidenci v potravinářské výrobě nebo výrobě krmiv	Praktické předvedení

Kritérium je třeba splnit.

Provádění hygienicko-sanitační činností v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat kritické body v průběhu výroby potravin nebo krmiv	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
b) Dodržovat hygienické předpisy a osobní hygienu	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
c) Dodržovat sanitační řád určený pro provoz výroby potravin nebo krmiv	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
d) Používat během práce pracovní oděv a ochranné pomůcky	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
e) Dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
f) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením	Slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy. Dále stanoví, které pomůcky uchazeč při zkoušce nesmí používat.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO).
Ověřování by mělo být spojeno v navazující činnosti vedoucí k výrobě potravin nebo krmiv s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s potravinářskými surovinami či surovinami pro výrobu krmiv, polotovary a potravinářskými výrobky nebo krmivy.
Jedná se o mechanizované nebo automatizované potravinářské (krmivářské) výroby např.: výroba konzerv, nápojů, cukrovinek, mléka, sýrů a dalších mlékárenských výrobků, lihu, lihovin, sladu, piva, mlynářských a krmivářských výrobků.
Uchazeči bude zadán úkol související s výrobou konkrétního potravinářského výrobku nebo krmiva.
Při plnění úkolů založených zejména na formě praktického předvedení zkoušející sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a dodržování organizaci práce.
Při hodnocení se posoudí správnost provedení výrobních operací.

Výsledné hodnocení

Zkoušení uchazeče provádí jeden zkoušející. Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do klasifikačního zápisu o zkoušce. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „vyhověl“ nebo „nevyhověl“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba musí mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem oboru vzdělání v potravinářství + střední vzdělání s maturitní zkouškou (v jiném oboru) a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti výroby potravin nebo krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:
- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci podle příslušných ustanovení 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 hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a přípravu zaměřenou na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí mít základní dovednosti práce s počítačem a s internetem (stačí doložit čestným prohlášením).
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (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.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici potravinářský provoz, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
Prostory s přívodem energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
Suroviny, polotovary a přísady pro výrobu potravin nebo krmiv
Technologické vybavení výrobny potravinářských výrobků nebo krmiv
Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
Příslušná část výrobní dokumentace

K žádosti o autorizaci žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiné organizace, přiloží k žádosti o autorizaci smlouvu o jeho využívání nebo pronájmu, která bude uzavřená nejméně na dobu pěti let.

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 bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (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). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a krmivářství a zástupci následujících institucí:
Ministerstvo zemědělství ČR
Národní ústav odborného vzdělávání.