

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:
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 konzervářenském (mrazírenském) průmyslu | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 19.06.2020 do: 16.10.2023

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) Zkontrolovat optimální množství zmrazované suroviny, popřípadě upravit nastavení výšky 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 do výrobní knihy, 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 do výrobní knihy | 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 zásady první pomoci při zasažení chemikáliemi | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v konzervářském (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), 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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pracovnik-vyroby-ovocnych-3972#zdravotni-zpusobilost>).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Ověřování bude 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.

Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládnutí jednotlivých operací.

Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní.

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 výučním listem v oboru vzdělání konzervář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervářskou výrobu.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervářskou výrobu.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervářskou výrobu.
- d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervářskou výrobu.

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, 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 hodnotícím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Konzervářský provoz a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny určené ke zmrazování
- Technologické vybavení pro zmrazování potravin - mrazicí tunel, prostory mrazírny, plastové vaničky, obaly (potr. fólie)
- Výrobní kniha
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)

K Žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím 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 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnotícího standardu

Hodnotící 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:

Zájmové sdružení právnických osob konzervářsko-lihovarského průmyslu

Alibona, a. s.

Efko cz, s. r. o.

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze