

**Projekt UNIV 3 – podpora procesů uznávání**

**REKVALIFIKAČNÍ PROGRAM**

**Potravinářský dělník (29-058-E)**

# (pro masnou výrobu)



Copyright: Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

Rekvalifikační program byl vytvořen v rámci projektu UNIV 3 - Podpora procesu uznávání, který realizovalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ve spolupráci s Národním ústavem pro vzdělávání**,** školským poradenským zařízením a zařízením pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, s finanční podporou Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu ČR.

Více informací o projektu najdete na [www.nuv.cz.univ3](http://www.nuv.cz.univ3).

Vážené kolegyně, vážení kolegové,

tento rekvalifikační program, který vznikl v rámci projektu UNIV 3 ve spolupráci se středními odbornými školami, je určen jako pomůcka pro vzdělávací instituce při přípravě rekvalifikačních programů k získání kvalifikace uvedené v Národní soustavě kvalifikací (NSK) a jejich akreditace.

Má charakter modelového vzdělávacího programu, tzn. že se předpokládá jeho doplnění nebo úprava v návaznosti na vzdělávací podmínky školy nebo jiné vzdělávací instituce a plánovanou organizaci vzdělávání (rekvalifikačního kurzu). Zohlednit je třeba také potřeby dopracování na základě požadavků MŠMT k akreditaci a realizaci rekvalifikačních programů ([www.msmt.cz/vzdelavani/dalsi](http://www.msmt.cz/vzdelavani/dalsi) vzdělávání).

Zejména je třeba ověřit platnost kvalifikačního a hodnoticího standardu NSK dané kvalifikace, podle kterých byl rekvalifikační program vytvořen. Tzn. ověřit, zda od doby vytvoření tohoto rekvalifikačního programu nedošlo k inovaci příslušných standardů, neboť rekvalifikační program k získání profesní kvalifikace musí být v souladu s platnými standardy.

Projektový tým UNIV 3



**Projekt UNIV 3 – podpora procesů uznávání**

**REKVALIFIKAČNÍ PROGRAM**

**Potravinářský dělník (29-058-E)**

# (pro masnou výrobu)



**Národní ústav pro vzdělávání,**

školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků

**2015**

**Obsah**

1. Identifikační údaje rekvalifikačního programu 6

2. Profil absolventa 7

Výsledky vzdělávání 7

Možnosti pracovního uplatnění absolventa 7

3. Charakteristika rekvalifikačního programu 8

Pojetí a cíle rekvalifikačního programu 8

Organizace výuky 8

Prostorové, materiální a technické zabezpečení výuky 8

Lektorské zabezpečení výuky 9

Vedení dokumentace kurzu 9

Metodické postupy výuky 9

Postupy hodnocení výuky 10

4. Učební plán 11

5. Moduly rekvalifikačního programu 12

Příloha č. 1 – Rámcový rozvrh hodin vzorového výukového dne 14

Příloha č. 2 – Složení zkušební komise 25

Příloha č. 3– Seznam a kvalifikace lektorů jednotlivých modulů 26

Příloha č. 4 – Vzor potvrzení o účasti v akreditovaném vzdělávacím

programu 27

Příloha č. 5 – Způsob zjišťování zpětné vazby od účastníků 29

# 1. Identifikační údaje rekvalifikačního programu

|  |  |
| --- | --- |
| **Název rekvalifikačního programu** | Potravinářský dělník (29-058-E) |
| **Platnost hodnoticího standardu, dle kterého byl program vytvořen** | Platný od 29. 10. 2013 |
| **Název vzdělávací instituce** |  |
| **Adresa vzdělávací instituce** |  |
| **WWW vzdělávací instituce** |  |
| **Kontaktní osoba** |  |
| **Typ programu dalšího vzdělávání** | Rekvalifikační program – příprava na získání profesní kvalifikace dle zákona 179/2006 Sb. |
| **Vstupní požadavky na uchazeče** | Minimálně základní vzdělání.  Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství. |
| **Podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče** | Podmínky zdravotní způsobilosti jsou uvedeny na www.nsp.cz. |
| **Forma výuky** | Prezenční |
| **Délka výuky** | 80 hodin (20 hod. teoretická výuka, 60 hod. praxe) |
| **Způsob ukončení** | Zkouška k získání profesní kvalifikace Potravinářský dělník dle zákona č.179/2006 Sb. |
| **Získaná kvalifikace** | Profesní kvalifikace Potravinářský dělník (29-058-E) – zaměření pro masnou výrobu. |
| **Certifikáty** | Potvrzení o účasti v akreditovaném vzdělávacím programu  Osvědčení o získání profesní kvalifikaci |
| **Pracovní činnost, pro niž bude rekvalifikace uskutečňována** | **Potravinářský dělník** |
| **Jména garantů odborné úrovně rekvalifikace a řádného provádění závěrečných zkoušek** | Garant kurzu:  Autorizovaná osoba: |

# 2. Profil absolventa

Rekvalifikační program připravuje uchazeče na úspěšné vykonání zkoušky podle zákona č. 179/2006 Sb. pro získání profesní kvalifikace Potravinářský dělník (29-058-E), a to pro masnou výrobu, a na úspěšný výkon zvolené profesní kvalifikace.

## Výsledky vzdělávání

Absolvent rekvalifikačního programu je schopen:

* Obsluhovat samostatné potravinářské stroje a zařízení,
* kontrolovat chod výrobních linek a technologických souborů v potravinářství,
* přijímat a uchovávat suroviny a přísady pro potravinářskou výrobu,

skladovat, balit a expedovat potravinářské výrobky,

* provádět a vysvětlit manipulační práce,
* provádět hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržovat bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin.

## Možnosti pracovního uplatnění absolventa

Absolvent rekvalifikačního programu je připraven na výkon pracovní pozice dělník v masné výrobě.

# 3. Charakteristika rekvalifikačního programu

## Pojetí a cíle rekvalifikačního programu

Vzdělávání v programu Potravinářský dělník směřuje k tomu, aby účastníci získali odborné kompetence potřebné pro výkon jednoduchých činností na pozici potravinářského dělníka.

Pro úspěšné uplatnění absolventů programu v praxi budou v průběhu výuky rozvíjeny nejen kompetence obsažené ve kvalifikačním standardu NSK, ale i dovednosti a znalosti potřebné k plánování a organizování práce, dodržování kvality a samostatné plnění pracovních úkolů. Důraz bude kladen také na podporu odpovědnosti, hospodárnosti, aktivní přístup a flexibilitu.

Program je zpracován v souladu s hodnoticím standardem profesní kvalifikace Potravinářský dělník (29-058-E), který je platný od 29. 10. 2013.

**Program je zaměřen na masnou výrobu, lze jej snadno aplikovat i na jiné odvětví potravinářské výroby.**

## Organizace výuky

Výuka je realizována prezenční formou. Důraz je kladen na praktickou výuku. Ta probíhá jednak v odborných učebnách nebo dílnách vzdělávací instituce, jednak ve výrobních provozech (výrobnách) školy nebo zaměstnavatelů, které jsou vybaveny v souladu s požadavky příslušného hodnoticího standardu. Praktická výuka se může zcela uskutečňovat na pracovištích zaměstnavatelů.

Teoretická výuka je realizována v běžné učebně, vybavené dataprojektorem a osobními PC s přístupem na internet.

Délka teoretické vyučovací hodiny je 45 minut. Délka vyučovací hodiny praktické výuky je 60 minut.

Praxe je realizována v souladu se zákoníkem práce. Výuka nepřesáhne 8 hodin denně (plus přestávky).

Na začátku teoretické i praktické části výuky budou účastníci seznámeni s BOZP a PO.

## Prostorové, materiální a technické zabezpečení výuky

Pro výuku je k dispozici minimálně následující materiálně technické zázemí:

* Prostory a přísunem potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům.
* technologické vybavení pro výrobu a balení masných výrobků,
* technologické postupy a receptury, tabulky výživových hodnot, příjemky a výdejky zboží a surovin,
* čerstvé maso a suroviny pro výrobu masných a drůbežích výrobků
* odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu.

## Lektorské zabezpečení výuky

Požadovaná kvalifikace lektorů programu:

1. Odborná způsobilost:

* střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru vzdělání, který odpovídá charakteru vyučovaného programu/modulů programu, nebo
* vyšší odborné vzdělání v akreditovaném vzdělávacím programu VOŠ, který odpovídá charakteru vyučovaného programu/modulů programu, nebo
* vysokoškolské vzdělání v akreditovaném studijním programu studijního oboru, který odpovídá charakteru vyučovaného programu/modulů programu.

1. Pedagogická způsobilost:

* bakalářské vzdělání v programu v oblasti pedagogických věd zaměřeném na přípravu učitelů středních škol, nebo
* úspěšné absolvování programu celoživotního vzdělávání uskutečňovaného VŠ, který je zaměřen na přípravu učitelů středních škol, nebo
* úspěšně ukončený certifikovaný kurz lektora, nebo
* úspěšně ukončené studium pedagogiky.

1. Odborná praxe:

Nejméně 2 roky odborné praxe, 3 roky pedagogické praxe (alespoň jeden lektor).

1. Lektor praktické výuky (praxe) v programech na úrovni E disponuje navíc výučním listem v oboru vzdělání, který odpovídá charakteru vyučovaného programu/modulu, nebo kvalifikací učitele odborného výcviku v oboru vzdělání, který odpovídá charakteru vyučovaného programu/modulu.

## Vedení dokumentace kurzu

V souvislosti s kurzem je vedena dokumentace o:

1. **zahájení vzdělávání** (vstupní dotazník účastníka vzdělávání, včetně uvedení jeho identifikačních údajů a kopie dokladu o dosaženém stupni nejvyššího dosaženého vzdělání),
2. **průběhu vzdělávání** („třídní kniha“, ve které bude uvedeno datum konání výuky, hodinový rozsah výuky s rozdělením na teoretickou a praktickou výuku, konkrétní obsah výuky, jméno a podpis vyučujícího, evidence účastníků výuky),
3. **ukončení vzdělávání** (evidence účastníků u závěrečné zkoušky, kopie vydaných certifikátů – potvrzení o účasti v akreditovaném vzdělávacím programu a osvědčení o získání profesní kvalifikace).

Pozn.: Tyto doklady jsou ve vzdělávací instituci uchovávány po dobu platnosti akreditace, popř. do doby ukončení kurzu zahájeného v době platnosti udělené akreditace.

Kopie vydaných certifikátů jsou ve vzdělávací instituci uchovávány v souladu se zákonem o archivnictví.

Vzory certifikátů a podmínky jejich vydávání jsou uvedeny na [www.msmt.cz/vzdelavani](http://www.msmt.cz/vzdelavani) - další vzdělávání/rekvalifikace.

## Metodické postupy výuky

Výukové metody:

* odborný výklad;
* instruktáž;
* demonstrace;
* praktický nácvik;
* samostatná práce pod dohledem lektora.

Lektor bude přizpůsobovat výuku všem relevantním podmínkám, zejména skutečnosti, že se jedná o dospělé účastníky vzdělávání. Bude spojovat teorii s praxí a využívat praktických zkušeností účastníků, dbát na přiměřenost, individuální přístup, názornost a trvanlivost získaných znalostí a dovedností. Důraz je kladen na praktickou výuku, která tvoří větší část programu.

## Postupy hodnocení výuky

Vzdělávání v jednotlivých modulech je ukončeno zápočtem.

Účastníci budou hodnoceni podle kritérií (parametrů) stanovených v jednotlivých modulech a účasti ve výuce.

V průběhu výuky všech modulů bude lektor pozorovat práci jednotlivých účastníků, na základě cíleného pozorování a výsledků dílčích úkolů rozhodne, zda účastník dosáhl požadovaných výsledků, či zda jich nedosáhl. Pokud lektor na základě svého pozorování rozhodne, že účastník disponuje všemi požadovanými kompetencemi, započte účastníkovi modul.

Pokud lektor nebude přesvědčen o tom, že účastník dosáhl všech požadovaných výstupů modulu, zadá účastníkovi úkol, na jehož splnění bude mít účastník novou možnost prokázat, že potřebnými kompetencemi skutečně disponuje.

Jestliže absolvent dosáhne alespoň 80% účasti na vzdělávání (v kurzu), vystaví se mu Potvrzení o účasti v akreditovaném vzdělávacím programu.

Vzdělávání v rekvalifikačním programu je ukončeno vykonáním zkoušky dle zákona

č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů. Dokladem o úspěšném vykonání zkoušky je Osvědčení o získání profesní kvalifikace**.**

# 4. Učební plán

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název vzdělávací instituce** | | **Adresa vzdělávací instituce** | | | |
| **Potravinářský dělník (29-058-E)** | | | | | |
| Název modulu | Kód modulu | | Hodinová dotace | | Způsob ukončení modulu | |
|  |  | | Teoretická výuka | Praktická výuka |  | |
| **Hygienicko-sanitační činnost, BOZP a bezpečnost potravin** | **PD1** | | **1** | **4** | Zápočet | |
| **Příjem a uchovávání surovin a přísad pro masnou výrobu** | **PD2** | | **5** | **4** | Zápočet | |
| **Skladování, balení a expedice potravinářských výrobků** | **PD3** | | **4** | **11** | Zápočet | |
| **Manipulační práce** | **PD4** | | **4** | **3** | Zápočet | |
| **Obsluha potravinářských strojů a zařízení** | **PD5** | | **3** | **28** | Zápočet | |
| **Výrobní linky a technologické soubory** | **PD6** | | **3** | **14** | Zápočet | |
|  |  | | **20** | **60** | **Součty** | |
|  |  | | **80** | | **Celkem** | |

Optimální trajektorie:

|  |
| --- |
| **PD1⭢PD2⭢PD3⭢PD4/PD5/PD6** |

**Vysvětlivky:**Šipka mezi kódy modulů (**⭢**) znamená, že modul za šipkou může být studován až po absolvování modulu před šipkou. Lomítko mezi moduly (**/**) znamená, že dané moduly mohou být studovány v libovolném pořadí nebo souběžně. Použití závorek znamená, že označená skupina modulů je soudržným celkem z hlediska závaznosti či volitelnosti pořadí

# 5. Moduly rekvalifikačního programu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Název modulu** | **Hygienicko-sanitační činnost, BOZP a bezpečnost potravin** | **Kód** | PD1 |
| **Délka modulu** | 5hod (1 hod teorie + 4 hod praxe) | **Platnost** |  |
| **Typ modulu** | povinný |  |  |
| **Vstupní předpoklady** | Minimálně základní vzdělání. | | |
| **Stručná anotace vymezující cíle modulu**  Cílem je naučit účastníky dodržovat hygienické předpisy pro výrobu potravin a osobní hygienu, používat osobní ochranné pracovní pomůcky a předepsaný pracovní oděv, dodržovat při práci zásady BOZP a požární prevence. | | | |
| **Předpokládané výsledky výuky**  Absolvent modulu bude schopen:   1. Dodržovat hygienické předpisy a osobní hygienu, vysvětlit povinnosti pracovníků v potravinářství při styku s infekční chorobou a při onemocnění průjmem, při hnisavém nebo horečnatém onemocnění a jiném infekčním onemocnění, dále při poranění, 2. používat pracovní oděv a ochranné pomůcky, 3. dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a zásady požární prevence. | | | |
| **Učivo / obsah výuky**   * požadavky na hygienu při výrobě masných výrobků a bezpečnost potravin * sanitační řád – jeho funkce * povinnosti pracovníků v potravinářství při styku s infekčním a jiným závažným onemocněním * zásady BOZP v potravinářské výrobě, osobní ochranné pracovní pomůcky a oděv * zásady požární ochrany a prevence v potravinářské výrobě | | | |
| **Postupy výuky**  Odborný výklad, demonstrace, instruktáž, praktický nácvik | | | |
| **Ukončení modulu**  V průběhu výuky bude lektor pozorovat práci jednotlivých účastníků, na základě cíleného pozorování, řízeného rozhovoru (problémového dotazování) a výsledků dílčích úkolů rozhodne, zda účastník dosáhl požadovaných výsledků, či zda jich nedosáhl. Pokud lektor nebude přesvědčen o tom, že účastník všech požadovaných výstupů modulu skutečně dosáhl, zadá účastníkovi úkol, na kterém účastník prokáže/neprokáže, že potřebnými výstupy disponuje. Výuka v modulu je ukončena zápočtem.    Osvojení těchto výsledků sleduje lektor také při všech relevantních praktických činnostech účastníků v dalších modulech. | | | |
| **Parametry pro hodnocení výsledků výuky**   |  |  | | --- | --- | | **výsledek výuky** | **parametry pro hodnocení** | |  | Důsledné dodržování osobní hygieny a hygienických předpisů při všech odpovídajících činnostech. Správné vysvětlení a zdůvodnění povinností a postupu pracovníka při uvedených onemocněních a při poranění v práci. | |  | Důsledné používání vhodného nebo předepsaného čistého pracovního oděvu a ochranných pomůcek. | |  | Důsledné dodržování zásad BOZP a PO v práci. Správnost vysvětlení dodržování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci. | | | | |
| **Doporučená literatura pro lektory**   * ALTERA, J. *Potravinář.* 2.vyd., Praha: SVOBODA SERVIS, 2005. ISBN 80-86320-45-6. * Sanitační řád konkrétní výrobny * Zákon č. 258/2000 Sb., o veřejném zdraví, ve znění pozdějších předpisů * HACCAP- systém kritických bodů daného výrobního střediska či provozovny * Zákon 309/2006 Sb., o zajištění dalších podmínek BOZP, ve znění pozdějších předpisů * Vyhláška č. 246/2001 Sb., o požární prevenci, ve znění pozdějších předpisů * STEINHAUSER, L. *Hygiena a technologie masa.* 1. vyd*.* Brno: Last, 1995. ISBN 80-900260-4-4. str. 349-384. * INGR, Ivo. *Produkce a zpracování masa.* 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2011. 200s. ISBN 978-80-7375-510-2. * PIPEK, P. *Technologie* masa. 4. vyd. Praha1995. s. 303-329. ISBN 80-7080. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Název modulu** | **Příjem a uchovávání surovin a přísad pro masnou výrobu** | **Kód** | PD2 |
| **Délka modulu** | 9 hod (5 hod teorie + 4 hod praxe) | **Platnost** |  |
| **Typ modulu** | povinný |  |  |
| **Vstupní předpoklady** | Návaznost dle reálné trajektorie. | | |
| **Stručná anotace vymezující cíle modulu**  Cílem je naučit účastníky provádět příjem a kontrolu suroviny pro výrobu masných výrobků dle dodacích dokumentů a správně suroviny uchovávat. Účastníci budou vedeni k pečlivosti, kvalitě práce a k zohledňování ekonomických hledisek výroby a ochrany životního prostředí. | | | |
| **Předpokládané výsledky výuky**  Absolvent modulu bude schopen:   1. Přijmout dané potravinářské suroviny, 2. zkontrolovat hmotnost dané suroviny, dodací dokumenty a neporušenost obalů (u volně ložené suroviny kontrola přepravních podmínek), 3. sepsat záznam o příjmu do předepsaného formuláře. | | | |
| **Učivo / obsah výuky**   * příprava surovin, polotovarů a přísad pro výrobu * přejímka surovin, polotovarů a přísad, kontrola dokumentace * kontrola hmotnosti a obalu surovin * senzorická kontrola přebíraných surovin * zápis o příjmu surovin * uchování převzatých surovin do technologického zpracování | | | |
| **Postupy výuky**  Odborný výklad, demonstrace, instruktáž, praktický nácvik | | | |
| **Ukončení modulu**  V průběhu výuky bude lektor pozorovat práci jednotlivých účastníků, na základě cíleného pozorování, řízeného rozhovoru (problémového dotazování)a výsledků dílčích úkolů rozhodne, zda účastník dosáhl požadovaných výsledků, či zda jich nedosáhl. Pokud lektor nebude přesvědčen o tom, že účastník všech požadovaných výstupů modulu skutečně dosáhl, zadá účastníkovi úkol, na kterém účastník prokáže/neprokáže, že potřebnými výstupy disponuje. Výuka v modulu je ukončena zápočtem.  Průběžně bude věnována pozornost dodržování hygieny práce, zásad BOZP a PO, hospodárnému nakládání se surovinami  a ohledu na životní prostředí. | | | |
| **Parametry pro hodnocení výsledků výuky**   |  |  | | --- | --- | | **výsledek výuky** | **parametry pro hodnocení** | | a) | Správnost postupu při přejímce, kontrola úplnosti veškerých surovin a přísad. | | b) | Správnost provedení a výsledku kontroly hmotnosti přijímaných surovin adekvátně druhu, zkontrolování požadovaných náležitostí dokumentace. Správnost kontroly neporušenosti obalového materiálu nebo přepravních podmínek adekvátně druhu surovin. | | c) | Věcná správnost, úplnost a čitelnost záznamu. | | | | |
| **Doporučená literatura pro lektory**   * ALTERA, Jiří. *Potravinář.* 2.vyd. SVOBODA SERVIS, 2005. ISBN 80-86320-45-6. * STEINHAUSER, L. *Hygiena a technologie masa.* 1. vyd*.* Brno: Last, 1995. ISBN 80-900260-4-4. str. 349-384. * INGR, Ivo. *Produkce a zpracování masa.* 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2011. 200s. ISBN 978-80-7375-510-2. * PIPEK, P. *Technologie* masa. 4. vyd. Praha1995. s. 303-329. ISBN 80-7080. * Sanitační řád konkrétní výrobny | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Název modulu** | **Skladování, balení a expedice potravinářských výrobků** | **Kód** | PD3 |
| **Délka modulu** | 15 hod (4 hod teorie + 11 hod praxe) | **Platnost** |  |
| **Typ modulu** | povinný |  |  |
| **Vstupní předpoklady** | Návaznost dle reálné trajektorie. | | |
| **Stručná anotace vymezující cíle modulu**  Cílem je seznámit účastníky s podmínkami skladování potravinářských výrobků, naučit je zabalit potravinářský výrobek, označit ho etiketou a připravit k expedici. Zároveň se naučí vést evidenci potravinářských produktů. Budou vedeni k uplatňování ekonomických hledisek a ochraně životního prostředí. | | | |
| **Předpokládané výsledky výuky**  Absolvent modulu bude schopen:   * 1. Zkontrolovat a uvést podmínky skladování a ochrany daného potravinářského výrobku,   2. ručně nebo strojově zabalit daný potravinářský výrobek a označit ho (etiketa, číslo šarže),   3. evidovat potravinářské produkty, vysvětlit zásadu první dovnitř/první ven. | | | |
| **Učivo / obsah výuky**   * podmínky pro skladování jednotlivých druhů masných výrobků podle jejich vlastností * různé způsoby balení hotových výrobků a jejich označení etiketou se správnými údaji * evidování jednotlivých masných produktů | | | |
| **Postupy výuky**  Odborný výklad, demonstrace, instruktáž, praktický nácvik. | | | |
| **Ukončení modulu**  V průběhu výuky bude lektor pozorovat práci jednotlivých účastníků, na základě cíleného pozorování, řízeného rozhovoru (problémového dotazování) a výsledků dílčích úkolů rozhodne, zda účastník dosáhl požadovaných výsledků, či zda jich nedosáhl. Pokud lektor nebude přesvědčen o tom, že účastník všech požadovaných výstupů modulu skutečně dosáhl, zadá účastníkovi úkol, na kterém účastník prokáže/neprokáže, že potřebnými výstupy disponuje. Výuka v modulu je ukončena zápočtem.  Průběžně bude věnována pozornost dodržování hygieny práce, zásad BOZP a PO, hospodárnému nakládání se surovinami a výrobky a ohledu na životní prostředí. | | | |
| **Parametry pro hodnocení výsledků výuky**   |  |  | | --- | --- | | **výsledek výuky** | **parametry pro hodnocení** | | a) | Správnost provedení kontroly podmínek skladování masných výrobků a správnost předvedení ochrany daného výrobku. | | b) | Volba vhodného materiálu adekvátně výrobku a množství a správnost postupu a kvalita zabalení daného výrobku. | | c) | Správnost vysvětlení zásad evidence potravinářských produktů, Správně a čitelně provedená evidence u daných výrobků. | | | | |
| **Doporučená literatura pro lektory**   * ALTERA, Jiří. *Potravinář.* 2.vyd. SVOBODA SERVIS, 2005. ISBN 80-86320-45-6. * STEINHAUSER, L. *Hygiena a technologie masa.* 1. vyd*.* Brno: Last, 1995. ISBN 80-900260-4-4. str. 349-384. * INGR, Ivo. *Produkce a zpracování masa.* 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2011. 200s. ISBN 978-80-7375-510-2. * PIPEK, P. *Technologie* masa. 4. vyd. Praha1995. s. 303-329. ISBN 80-7080. * Sanitační řád konkrétní výrobny | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Název modulu** | **Manipulační práce** | **Kód** | PD4 |
| **Délka modulu** | 7 hod (4 hod teorie + 3 hod praxe) | **Platnost** |  |
| **Typ modulu** | povinný |  |  |
| **Vstupní předpoklady** | Návaznost dle reálné trajektorie. | | |
| **Stručná anotace vymezující cíle modulu**  Cílem je naučit účastníky přepravovat potravinářské produkty v procesu výroby, chránit je při manipulaci a upozornit na možné způsoby nákazy během přemísťování. | | | |
| **Předpokládané výsledky výuky**  Absolvent modulu bude schopen:   1. Přepravit rozpracovaný potravinářský produkt v procesu dané výroby na určeném zařízení, 2. vysvětlit zásady ochrany produktů při manipulaci, 3. vysvětlit nebezpečí křížové kontaminace (fyzikální, chemické, biologické) potravinářských produktů. | | | |
| **Učivo / obsah výuky**   * způsoby přepravy různých polotovarů a surovin * ochrana produktů při jejich manipulaci * nebezpečí křížové kontaminace jednotlivých produktů | | | |
| **Postupy výuky**  Odborný výklad, demonstrace, instruktáž, praktický nácvik | | | |
| **Ukončení modulu**  V průběhu výuky bude lektor pozorovat práci jednotlivých účastníků, na základě cíleného pozorování, řízeného rozhovoru (problémového dotazování) a výsledků dílčích úkolů rozhodne, zda účastník dosáhl požadovaných výsledků, či zda jich nedosáhl. Pokud lektor nebude přesvědčen o tom, že účastník všech požadovaných výstupů modulu skutečně dosáhl, zadá účastníkovi úkol, na kterém účastník prokáže/neprokáže, že potřebnými výstupy disponuje. Výuka v modulu je ukončena zápočtem.  Průběžně bude věnována pozornost dodržování hygieny práce, zásad BOZP a PO, hospodárnému nakládání s produkty a ohledu na životní prostředí. | | | |
| **Parametry pro hodnocení výsledků výuky**   |  |  | | --- | --- | | **výsledek výuky** | **parametry pro hodnocení** | | a) | Dodržení pracovního postupu, zručná a bezpečná manipulace se zařízením, dodržení zásad BOZP a hygieny při manipulaci s potravinami. | | b) | Správnost a úplnost vysvětlení zásady ochrany produktů během manipulace s nimi. | | c) | Správnost vysvětlení nebezpečí křížové kontaminace potravinářských produktů a správnost uvedení příkladů jako součást vysvětlení. | | | | |
| **Doporučená literatura pro lektory**   * ALTERA, Jiří. *Potravinář.* 2.vyd. SVOBODA SERVIS, 2005. ISBN 80-86320-45-6. * STEINHAUSER, L. *Hygiena a technologie masa.* 1. vyd*.* Brno: Last, 1995. ISBN 80-900260-4-4. str. 349-384. * INGR, Ivo. *Produkce a zpracování masa.* 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2011. 200s. ISBN 978-80-7375-510-2. * PIPEK, P. *Technologie* masa. 4. vyd. Praha1995. s. 303-329. ISBN 80-7080. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Název modulu** | **Obsluha potravinářských strojů a zařízení** | **Kód** | PD5 |
| **Délka modulu** | 31 hod (3 teorie + 28 hod praxe) | **Platnost** |  |
| **Typ modulu** | povinný |  |  |
| **Vstupní předpoklady** | Návaznost dle reálné trajektorie. | | |
| **Stručná anotace vymezující cíle modulu**  Cílem je naučit účastníky samostatně, správně a bezpečně obsluhovat jednotlivé stroje a zařízení a dodržovat požadavky na bezpečnost potravin. | | | |
| **Předpokládané výsledky výuky**  Absolvent modulu bude schopen:   1. Vysvětlit před předváděním konkrétního úkonu na daném stroji hygienická nebezpečí z hlediska bezpečnostních potravin, 2. provést čištění a sanitaci daného stroje, dodržovat sanitační řád určený pro provoz výroby potravin, 3. rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením, 4. vysvětlit a ukázat způsob zapínání, vypínání a obsluhy konkrétního stroje, 5. předvést na tomto konkrétním stroji výrobní úkon. | | | |
| **Učivo / obsah výuky**   * stroje a zařízení v masné výrobě * BOZP a bezpečnost potravin při obsluze strojů * obsluha jednotlivých strojů ve výrobní dílně * čištění a sanitace strojů a zařízení | | | |
| **Postupy výuky**  Odborný výklad, instruktáž, předvedení, praktický nácvik, samostatná práce pod odborným dohledem lektora. | | | |
| **Ukončení modulu**  V průběhu výuky bude lektor pozorovat práci jednotlivých účastníků, na základě cíleného pozorování, řízeného rozhovoru (problémového dotazování) a výsledků dílčích úkolů rozhodne, zda účastník dosáhl požadovaných výsledků, či zda jich nedosáhl. Pokud lektor nebude přesvědčen o tom, že účastník všech požadovaných výstupů modulu skutečně dosáhl, zadá účastníkovi úkol, na kterém účastník prokáže/neprokáže, že potřebnými výstupy disponuje. Výuka v modulu je ukončena zápočtem. | | | |
| **Parametry pro hodnocení výsledků výuky**   |  |  | | --- | --- | | **výsledek výuky** | **parametry pro hodnocení** | |  | Úplnost a správnost vysvětlení hygienických nebezpečí z hlediska bezpečnosti potravin u konkrétního stroje. | |  | Důkladnost provedení sanitace a čištění stroje, dodržení prac. postupu, volba vhodných prostředků a BOZP. Správné vysvětlení významu a obsahu sanitačního řádu dané provozovny. | |  | Správnost uvedení specifických bezpečnostních rizik souvisejících s manipulací se strojním vybavením. | |  | Správnost a úplnost popisu postupu při manipulaci s daným strojem. Správnost provedení zapnutí nebo vypnutí stroje a jeho obsluhy. | |  | Přesnost a správnost provedení výrobních úkonů na daném stroji v souladu s tech. postupem a zásadami BOZP a bezpečnosti potravin. | | | | |
| **Doporučená literatura pro lektory**   * ALTERA, Jiří. *Potravinář.* 2.vyd. SVOBODA SERVIS, 2005. ISBN 80-86320-45-6. * STEINHAUSER, L. *Hygiena a technologie masa.* 1. vyd*.* Brno: Last, 1995. ISBN 80-900260-4-4. str. 349-384. * INGR, Ivo. *Produkce a zpracování masa.* 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2011. 200s. ISBN 978-80-7375-510-2. * PIPEK, P. *Technologie* masa. 4. vyd. Praha1995. s. 303-329. ISBN 80-7080. * Sanitační řád konkrétní výrobny | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Název modulu** | **Výrobní linky a technologické soubory** | **Kód** | PD6 |
| **Délka modulu** | 13 hod (3 hod teorie + 10 hod praxe) | **Platnost** |  |
| **Typ modulu** | povinný |  |  |
| **Vstupní předpoklady** | Návaznost dle reálné trajektorie. | | |
| **Stručná anotace vymezující cíle modulu**  Cílem je naučit účastníky obsluhovat jednotlivé výrobní linky a celé technologické soubory, řešit poruchy a provádět kontrolu průběhu technologických operací. | | | |
| **Předpokládané výsledky výuky**  Absolvent modulu bude schopen:   1. Vysvětlit podle schématu uvedeného na ovládacím panelu nebo na řídícím PC skladbu technologického zařízení konkrétní linky, 2. zkontrolovat konkrétní potravinářskou linku a vysvětlit metody její kontroly, 3. vysvětlit a ukázat na kontrolní lince možnosti vypnutí při poruše nebo mimořádné situaci; vysvětlit postup řešení poruch. | | | |
| **Učivo / obsah výuky**   * popis skladby technologického zařízení výrobní linky a průběhu jednotlivých operací * obsluha linky na panelu nebo PC * kontrola linky v provozu * postup při řešení poruchy nebo mimořádné situace na lince * BOZP a hygiena při práci na výrobní lince | | | |
| **Postupy výuky**  Odborný výklad, instruktáž, předvedení, praktický nácvik, samostatná práce pod odborným dohledem lektora. | | | |
| **Ukončení modulu**  V průběhu výuky bude lektor pozorovat práci jednotlivých účastníků, na základě cíleného pozorování, řízeného rozhovoru (problémového dotazování) a výsledků dílčích úkolů rozhodne, zda účastník dosáhl požadovaných výsledků, či zda jich nedosáhl. Pokud lektor nebude přesvědčen o tom, že účastník všech požadovaných výstupů modulu skutečně dosáhl, zadá účastníkovi úkol, na kterém účastník prokáže/neprokáže, že potřebnými výstupy disponuje. Výuka v modulu je ukončena zápočtem.  Průběžně bude věnována pozornost dodržování bezpečnosti potravin, hygieny práce, zásad BOZP a PO. | | | |
| **Parametry pro hodnocení výsledků výuky**   |  |  | | --- | --- | | **výsledek výuky** | **parametry pro hodnocení** | | a) | Správnost popisu výrobní linky podle schématu a postupu její obsluhy. | | b) | Správnost vysvětlení metod kontroly, přesnost a správnost provedení kontroly linky v daném výrobním provozu. | | c) | Správné vysvětlení postupu při řešení poruchy na lince. Správnost vysvětlení a ukázání vypnutí linky. | | | | |
| **Doporučená literatura pro lektory**   * ALTERA, Jiří. *Potravinář.* 2.vyd. SVOBODA SERVIS, 2005. ISBN 80-86320-45-6. * STEINHAUSER, L. *Hygiena a technologie masa.* 1. vyd*.* Brno: Last, 1995. ISBN 80-900260-4-4. str. 349-384. * INGR, Ivo. *Produkce a zpracování masa.* 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2011. 200s. ISBN 978-80-7375-510-2. * PIPEK, P. *Technologie* masa. 4. vyd. Praha1995. s. 303-329. ISBN 80-7080. * Sanitační řád konkrétní výrobny | | | |

# Příloha č. 1 – Rámcový rozvrh hodin vzorového výukového dne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hodinačíslo | Od - do | Předmět - modul |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |

# Příloha č. 2 – Složení zkušební komise

# Příloha č. 3 – Seznam a kvalifikace lektorů jednotlivých modulů

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Seznam lektorů** | | | | | |
| **Jméno, příjmení, popř. titul lektora** | **Vyučovaný předmět/**  **modul**  (vypsat) | **Kvalifikace/**  **vzdělání/**  **studijní obor** | **Odborná praxe**  (počet let) | **Pedagogická praxe**  (počet let) | **Vlastnoruční podpis lektora/ky** (že souhlasí s uvedenými údaji a se zařazením do lektorského sboru) |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

# Příloha č. 4 – Vzor potvrzení o účasti v akreditovaném vzdělávacím programu[[1]](#footnote-1)

Název a adresa vzdělávacího zařízení

Vzdělávací program akreditován MŠMT dne ………… pod čj.: ……………….

potvrzení

**o ÚČASTI V AKREDITOVANÉM VZDĚLÁVACÍM PROGRAMU**

po ukončení vzdělávacího programu rekvalifikačního kurzu, podle vyhl. MŠMT č. 176/2009 Sb., kterou se stanoví náležitosti žádosti o akreditaci vzdělávacího programu, organizace vzdělávání v rekvalifikačním zařízení a způsob jeho ukončení.

Jméno, Příjmení, titul účastníka kurzu

Datum a místo narození

Absolvoval (a) rekvalifikační program: ………(kód)*)*

pro pracovní činnost:

Kurz proběhl v období od ……….….do……………

V rozsahu - na teorii … vyučovacích hodin

- na praxi … hodin

Vzdělávací program obsahoval tyto předměty (moduly):

……………………….. …. hodin

………………………. …. hodin

………………………. …. hodin

……………………… .… hodin

……………………… …. hodin

**Dle vyhlášky MŠMT č. 176/2009 Sb. toto osvědčení o účasti v akreditovaném vzdělávacím programu nenahrazuje doklad o úspěšném absolvování odborné zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání.**

V …………………... dne ……………

………………………………… …..………………………….....

Eva Nováková Pavel Černý

garant kurzu L.S. statutární zástupce vzdělávacího zařízení

Název a adresa zařízení

Škola zařazena do rejstříku škol a školských zařízení/Studijní program akreditován MŠMT\* dne ………… pod čj.: ……………….

potvrzení

**o ÚČASTI V AKREDITOVANÉM VZDĚLÁVACÍM PROGRAMU**

po úspěšném ukončení vzdělávacího programu rekvalifikačního kurzu realizovaného dle § 108, odst. 2, písm. c) zákona č. 435/2004 Sb. o zaměstnanosti, ve znění pozdějších předpisů, školou[[2]](#footnote-2)\* v rámci oboru vzdělání, který má zapsaný v rejstříku škol a školských zařízení nebo vysokou školou s akreditovaným studijním programem podle zvláštního právního předpisu

Jméno, Příjmení, titul účastníka kurzu

Datum a místo narození

Absolvoval (a) rekvalifikační program: ………. (kód*)*

pro pracovní činnost:

Kurz proběhl v období od ……….…..do……………

V rozsahu - na teorii … vyučovacích hodin

- na praxi … hodin

Vzdělávací program obsahoval tyto předměty (moduly):

……………………….. …. hodin

………………………. …. hodin

………………………. …. hodin

……………………… .… hodin

……………………… …. hodin

**Dle vyhlášky MŠMT č. 176/2009 Sb. toto osvědčení o účasti v akreditovaném vzdělávacím programu nenahrazuje doklad o úspěšném absolvování odborné zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání.**

V …………………... dne ……………

………………………………… …..………………………….....

Eva Nováková Pavel Černý

garant kurzu L.S. statutární zástupce vzdělávacího zařízení

# Příloha č. 5 – Způsob zjišťování zpětné vazby od účastníků

*Název vzdělávací instituce*

***Hodnocení spokojenosti s kurzem***

Název rekvalifikačního programu: **Potravinářský dělník (29-058-E)**

Termín konání kurzu (od – do):

Vážená účastnice kurzu,

Vážený účastníku kurzu,

žádáme Vás o vyjádření Vaši spokojenosti s obsahem a průběhem tohoto rekvalifikačního kurzu. Vaše hodnocení a názory budou použity pouze pro zkvalitnění vzdělávacího programu a další práce realizátorů kurzu, jsou zcela interní a nebude s nimi jinak nakládáno.

Děkujeme ………………………..

Garant kurzu

1. **Hodnotíte tento program za osobně přínosný**? (Odpověď zaškrtněte)

Ano

Spíše ano

Spíše ne

Ne

1. **Získali jste znalosti a dovednosti, které jste očekávali?**

Ano

Spíše ano

Spíše ne

Ne

1. **Myslíte si, že získané znalosti a zkušenosti z tohoto kurzu uplatníte ve Vaší praxi?**

Ano

Spíše ano

Spíše ne

Ne

1. **Byl pro Vás rozsah probíraného učiva dostačující?**

Ano

Spíše ano

Spíše ne

Ne

1. **Byl (a) jste spokojen (a) s rozsahem a kvalitou praktické výuky?**

Ano

Spíše ano

Spíše ne

Ne

1. **Byl (a) jste spokojen (a) s rozsahem a kvalitou teoretické výuky?**

Ano

Spíše ano

Spíše ne

Ne

1. **Byl výklad učiva pro Vás dostatečně srozumitelný a názorný?**

Ano

Spíše ano

Spíše ne

Ne

1. **Která témata byla nejvíce zajímavá?**
2. **Vyhovovala Vám organizace výuky?**

Ano

Spíše ano

Spíše ne

Ne

1. **Co byste v programu a ve výuce zlepšil/-a?**
2. **Celkové hodnocení programu** (stupnice známek jako ve škole 1 - 5):

**Vaše další komentáře a připomínky.** Zejména k označení Spíše ne, Ne:

1. Zvolte a vyplňte jeden ze vzorů. Dvoustránkový vzor pro profesní kvalifikace je ke stažení na [www.msmt.cz/vzdelavani](http://www.msmt.cz/vzdelavani) **- další vzdělávání/rekvalifikace.** [↑](#footnote-ref-1)
2. \* Nehodící se vypustí. [↑](#footnote-ref-2)