**Vyhodnocení 10. kola školení prostřednictvím e-learningového kurzu**

Jednotné školení pracovníků provádějících úřední kontroly

(předmět školení dle kapitoly I přílohy II nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004)

10. kolo jednotného školení pracovníků provádějících úřední kontroly probíhalo v termínu 1.10.2020 - 30.4.2021. Školení bylo realizováno formou studia e-learningových kurzů. Účastníkům bylo přiděleno 15 modulů, ve kterých byla zpracována témata dle kapitoly I přílohy II nařízení EP a Rady č. 882/2004.

Ke studiu v devátém kole školení byly zařazeny tyto kurzy:

* Auditování systému řízení bezpečnosti potravin a jeho možná flexibilita
* Certifikace v oblasti výroby potravin
* Deratizace v potravinářství a její kontroly
* Hodnocení zdravotních rizik – potraviny a výživa
* Legislativa a rizika při výrobě krmiv
* Nedodržování požadavků potravinového práva a uplatňování sankcí
* Odběry vzorků potravin, krmiv a pitné vody
* Ochrana rostlin před škůdci, původci chorob a pleveli při zemědělské výrobě potravin rostlinného původu
* Ochrana zvířat při porážení a jiných způsobech usmrcování
* Posouzení rizik na různých stupních výroby potravin a krmiv
* Postupy založené na zásadách HACCP -1.část a 2.část
* Přehled základních předpisů potravinového a krmivového práva
* RASFF – systém rychlého varování pro potraviny a krmiva
* Všeobecný přehled o legislativě EU
* Zpracování masa na jatkách

Technickou stránku kurzů zajistil ÚZEI prostřednictvím LMS eDoceo. Obsah kurzů zajistila Veterinární a farmaceutická univerzita Brno.

Do 10. kola jednotného školení bylo zařazeno 72 inspektorů ze 3 dozorových orgánů. Celkem školení úspěšně absolvovalo 64 účastníků, zbylých 8 účastníků stránky kurzu nenavštívilo. Rozdělení počtu účastníků a jejich úspěšnost dle jednotlivých organizací je zobrazena v příloze (Tabulka 1, Graf 1 a 2).

Součástí každého e-learningového kurzu byl formulář pro hodnocení kurzu.

Bodové hodnocení bylo provedeno v této škále:

Souhrnné hodnocení kurzu: 1 výborný – 5 slabý

Moje očekávání byla splněna: 1 úplně – 5 vůbec ne

E-learningová forma kurzu: 1 vhodná – 5 nevhodná

Informace poskytnuté v kurzu byly: 1 praktické – 5 nepraktické

Informace mohu využít ve své práci: 1 určitě ano – 5 vůbec ne

Obtížnost testů byla: 1 lehká – 5 těžká

Zpracování (forma) kurzu bylo: 1 vhodné – 5 nevhodné

Interaktivita kurzu: 1 výborná – 5 slabá

Činnost tutora: 1 nutná – 5 nebyla potřeba

Dle bodového skóre v souhrnném hodnocení byl nejlépe hodnocen kurz RASFF – systém rychlého varování pro potraviny a krmiva. Jako nejvíce interaktivní a vhodně zpracované do e-learningové podoby byl též hodnocen kurz RASFF – systém rychlého varování pro potraviny a krmiva. Obtížnost testu se zdála účastníkům nejmenší u kurzu Posouzení rizik na různých stupních výroby potravin a krmiv, nejtěžší se zdál test v kurzu Certifikace v oblasti výroby potravin. (Tabulka 2)

Průměrný čas, který strávili účastníci v jednotlivých kurzech, je 3 hodiny. Časy jsou orientační, údaje převzaté ze systému eDoceo určují čas, po který byli účastníci v jednotlivých kurzech přihlášeni (vyřazeny byly časy nad 50 hodin, které jsou nereálné a znamenají, že kurz pravděpodobně zůstal otevřený v prohlížeči bez aktivní účasti). Čas strávený studiem kurzů koresponduje s délkou a obtížností kurzů. Nejvíce času strávili inspektoři studiem kurzu Hodnocení zdravotních rizik – potraviny a výživa. (Tabulka 3)

Kurzy byly zakončeny testem. Průměrné skóre ze všech kurzů je 84,9. Skóre u jednotlivých kurzů je zpracované v tabulce (Tabulka 3). Nejlepší skóre měli účastníci v kurzu Ochrana zvířat při porážení.

V Praze dne 4. června 2021

Vypracoval: Urbanová, Krištoufek, ÚZEI

Příloha: Tabulka 1: Účast v kurzu dle organizace, Tabulka 2: Hodnocení kurzů, Tabulka 3: Výsledky, Graf 1: Přihlášení účastníci dle organizací, Graf 2: Počet úspěšných absolventů a neúčast dle organizace

|  |  |
| --- | --- |
| Příloha:

|  |
| --- |
| **10. kolo jednotného školení inspektorů BP (1. 10. 2020 - 30. 4. 2021)** |

 |
| Tabulka 1: Účast v kurzu dle organizace |  |  |  |
|  | celkem účastníků |  počet absolventů | % absolventů z počtu účastníků |
| SVS | 32 | 25 | 78,13 |
| SZPI | 20 | 20 | 100 |
| ÚKZÚZ | 20 | 19 | 95 |
| **Celkem** | **72** | **64** | **88,9** |

Graf 1

Graf 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Tabulka 2: Hodnocení kurzů

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  Název e-kurzu | Souhrnné hodnocení | Moje očekávání byla splněna | Vhodnost e-learningové formy kurzu | Praktičnost informací poskytnutých v kurzu | Informace mohu využít ke své práci | Obtížnost testu | Zpracování (forma) kurzu | Interaktivita kurzu | Činnost tutora |
| Auditování systému řízení bezpečnosti potravin a mož. flexibilita | 1,48 | 1,55 | 1,34 | 1,50 | 1,69 | 2,07 | 1,45 | 1,50 | 2,48 |
| Certifikace v oblasti výroby potravin | 1,67 | 1,55 | 1,41 | 1,72 | 2,10 | 2,52 | 1,52 | 1,50 | 2,48 |
| Deratizace v potravinářství a její kon. | 1,66 | 1,60 | 1,31 | 1,55 | 1,79 | 2,31 | 1,69 | 1,57 | 2,22 |
| Hodnocení zdravotních rizik – potraviny a výživa | 1,76 | 1,79 | 1,45 | 1,84 | 2,21 | 2,47 | 1,57 | 1,45 | 2,55  |
| Legislativa a rizika při výrobě krmiv | 1,55 | 1,50 | 1,31 | 1,69 | 2,24 | 2,02 | 1,36 | 1,40 | 2,36 |
| Nedodržování požadavků potravinového práva a uplat. sankcí | 1,43 | 1,43 | 1,25 | 1,47 | 1,47 | 2,23 | 1,53 | 1,47 | 2,35 |
| Odběry vzorků potravin a pit vody | 1,55 | 1,55 | 1,31 | 1,53 | 1,74 | 2,21 | 1,53 | 1,53 | 2,69 |
| Ochrana rostlin před škůdci, původci chorob a pleveli při zemědělské výrobě potravin rostlinného původu | 1,52 | 1,50 | 1,26 | 1,84 | 2,36 | 1,97 | 1,57 | 1,40 | 2,26 |
| Ochrana zvířat při porážení a jiných způsobech usmrcování | 1,53 | 1,56 | 1,36 | 1,53 | 2,25 | 1,83 | 1,51 | 1,54 | 2,34 |
| Posouzení rizik na různých stupních výroby potravin a krmiv | 1,40 | 1,41 | 1,29 | 1,48 | 1,66 | 1,62 | 1,34 | 1,40 | 2,34 |
| Postupy založené na zásadách HACCP - 1.část | 1,54 | 1,56 | 1,34 | 1,51 | 1,76 | 2,24 | 1,44 | 1,46 | 2,42 |
| Postupy založené na zásadách HACCP - 2.část | 1,50 | 1,62 | 1,31 | 1,43 | 1,64 | 2,34 | 1,45 | 1,55 | 2,43 |
| Přehled základních předpisů potravinového a krmivového práva | 1,57 | 1,55 | 1,26 | 1,57 | 1,81 | 1,72 | 1,40 | 1,40 | 2,45 |
| RASFF – systém rychlého varování pro potraviny a krmiva | 1,27 | 1,31 | 1,22 | 1,27 | 1,42 | 1,69 | 1,25 | 1,29 | 2,46 |
| Všeobecný přehled o legislativě EU | 1,48 | 1,53 | 1,31 | 1,67 | 1,98 | 2,19 | 1,48 | 1,40 | 2,52 |
| Zpracování masa na jatkách | 1,45 | 1,41 | 1,28 | 1,40 | 1,98 | 1,84 | 1,38 | 1,34 | 2,16 |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Tabulka 3: Výsledky

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Název e-kurzu | Průměrný čas strávený v kurzu \* | průměrné skóre testu |
|   | % |
| Auditování systému řízení bezpečnosti potravin a jeho možná flexibilita | 2:40:23 | 91 |
| Certifikace v oblasti výroby potravin | 1:22:06 | 76 |
| Deratizace v potravinářství a její kontroly  | 2:05:11 | 83 |
| Hodnocení zdravotních rizik – potraviny a výživa | 4:52:58 | 82 |
| Legislativa a rizika při výrobě krmiv | 3:32:08 | 79 |
| Nedodržování požadavků potravinového práva a uplatňování sankcí | 4:26:00 | 90 |
| Odběry vzorků potravin, krmiv a pitné vody | 2:18:54 | 83 |
| Ochrana rostlin před škůdci, původci chorob a pleveli při zemědělské výrobě potravin rostlinného původu | 2:17:23 | 74 |
| Ochrana zvířat při porážení a jiných způsobech usmrcování | 3:13:26 | 94 |
| Posouzení rizik na různých stupních výroby potravin a krmiv | 2:10:54 | 91 |
| Postupy založené na zásadách HACCP - 1.část | 2:22:48 | 80 |
| Postupy založené na zásadách HACCP - 2.část | 4:17:14 | 84 |
| Přehled základních předpisů potravinového a krmivového práva | 2:37:40 | 88 |
| RASFF – systém rychlého varování pro potraviny a krmiva | 1:13:32 | 91 |
| Všeobecný přehled o legislativě EU | 2:52:03 | 86 |
| Zpracování masa na jatkách | 2:26:00 | 86 |
| Průměrný čas strávený účastníky v kurzu a průměrné skóre v testu | 3:03:27 | 84,9 |

\*bylo vyřazeno přihlášení delší než 50 hodin.