Pracovník/pracovnice výroby ovocných nápojů (kód: 29-074-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Konzervář
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem surovin pro výrobu ovocných nápojů	3
Nastavení dopravních cest ovocných polotovarů a surovin	3
Nastavení parametrů pro optimální provoz zařízení pro výrobu ovocných nápojů	3
Obsluha zařízení pro výrobu ovocných nápojů	3
Doprava ovocného nápoje k plnicímu zařízení	3
Vedení provozní evidence při výrobě ovocných nápojů	3
Provádění hygienicko-sanitačních činností při výrobě ovocných nápojů, dodržování sanitačních postupů	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v konzervárenském průmyslu	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 12.09.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem surovin pro výrobu ovocných nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést jakostní parametry vstupních surovin (ovocné polotovary, přídatné látky a aromata)	Ústní ověření
b) Posoudit jakostní parametry zpracovávané suroviny, zkontrolovat její vhodnost k dalšímu zpracování	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Ověřit senzorické vlastnosti ovocných polotovarů určených k výrobě ovocných nápojů, v případě nutnosti vyřadit surovinu z výroby	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nastavení dopravních cest ovocných polotovarů a surovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit a zkompletovat dopravní trasy surovin	Praktické předvedení
b) Nastavit dopravní cesty, obsluhovat čerpadla a navažovací zařízení (váhy) pro výrobu ovocných nápojů	Praktické předvedení
c) Zkontrolovat chod míchacího/varného zařízení na výrobu ovocných nápojů	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nastavení parametrů pro optimální provoz zařízení pro výrobu ovocných nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat technologický postup a funkci výrobního zařízení pro výrobu ovocných nápojů	Ústní ověření
b) Dle příslušné normy výrobku zvolit požadovanou recepturu pro výrobu ovocného nápoje	Praktické předvedení
c) Nastavit parametry zařízení pro výrobu ovocných nápojů (čas, teplota, tlak páry, rychlost otáček míchadla)	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha zařízení pro výrobu ovocných nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Spustit čerpadlo pro načerpání ovocného polotovaru do zařízení pro výrobu ovocných nápojů	Praktické předvedení
b) Odebrat vzorek ovocného nápoje k laboratorní analýze	Praktické předvedení
c) Spustit míchací/varné zařízení a přidat předepsané suroviny a přídatné látky	Praktické předvedení
d) Provést úpravu podle výsledku laboratorní analýzy (refrakce, kyselost, barva výrobku) k dosažení předepsaných parametrů daného výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Doprava ovocného nápoje k plnicímu zařízení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit technologický postup následného zpracování ovocného nápoje k plnicímu zařízení	Ústní ověření
b) Zkontrolovat teplotu výrobku, případně výrobek temperovat na požadovanou teplotu	Praktické předvedení
c) Zkontrolovat dopravní cesty vychlazeného výrobku ke stáčecí lince	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě ovocných nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zaznamenat požadované údaje (množství, teplota, refrakce, kyselost) do evidence průběhu výroby ovocných nápojů	Praktické předvedení
b) Evidovat dávkování surovin pro výrobu ovocných nápojů	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitačních činností při výrobě ovocných nápojů, dodržování sanitačních postupů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit roztok používaných chemikálií (louh, kyselina) k sanitaci míchacího/varného zařízení	Praktické předvedení
b) Provést sanitaci míchacího/varného zařízení v souladu se sanitačním řádem	Praktické předvedení
c) Použít při sanitaci pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
d) Vysvětlit použití neutralizačních chemikálií při poleptání louhem nebo kyselinou	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v konzervárenském průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti práce	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 zařízením a s výkonem pracovních činností při výrobě ovocných nápojů	Praktické předvedení a 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 vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/konzervar#zdravotni-zpusobilost).

Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě ovocných nápojů.

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející dále sleduje dodržování BOZP a PO a hygienicko-sanitačních principů, které zajistí odpovídající kvalitu potravinářského výrobku.

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

Kompetence **Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v konzervárenském průmyslu** se ověřuje v průběhu celé zkoušky.

Uchazeč si ke zkoušce donese vlastní pracovní oděv a obuv.

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 výrobce potravin nebo konzervář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů potravinářské technologie nebo učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin.
e) Profesní kvalifikace 29-074-H Pracovník/pracovnice výroby ovocných nápojů a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby ovocných nápojů.

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

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

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Konzervárenský provoz, prostory a přísun energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny a polotovary určené k výrobě ovocných nápojů
- Technologické vybavení pro průmyslovou výrobu ovocných nápojů - dopravní trasy, čerpadla, navažovací zařízení (váha), míchací, varné zařízení, plnicí zařízení, stáčecí linka
- Čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Osobní ochranné pracovní prostředky

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím 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 přípravu a přestávky) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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 konzervárensko-lihovarského průmyslu
efko cz s. r. o. Alibona, a. s.
LINEA NIVNICE, a. s.
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze