

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 konzervářenském 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 aroma) | 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 stáček 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 konzervářském 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 zvládnutí jednotlivých operací.

Kompetence **Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v konzervářském 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 konzervářské 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 konzervářské 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 konzervářské 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 konzervářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů potravinářské technologie nebo učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin.
- e) Profesionální 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.

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 stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Konzervářský 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 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 přípravu a přestávky) je 3 až 4 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

efko cz s. r. o. Alibona, a. s.

LINEA NIVNICE, a. s.

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze