Pracovník 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: 14.10.2015 do: 15.03.2021

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

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

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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=101895&kod_sm1=28).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
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 pololovarů, 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.

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 a nebo 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, z toho minimálně 1 rok v období posledních 2 let před podáním žádosti o udělení autorizace.
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, z toho minimálně 1 rok v období posledních 2 let před podáním žádosti o udělení autorizace.
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, z toho minimálně 1 rok v období posledních 2 let před podáním žádosti o udělení autorizace.
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, z toho minimálně 1 rok v období posledních 2 let před podáním žádosti o udělení autorizace.
e) Profesní kvalifikace 29-074-H Pracovník výroby ovocných nápojů a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby ovocných nápojů, z toho minimálně 1 rok v období posledních 2 let před podáním žádosti o udělení autorizace.

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, musí 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.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

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

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Prostory a přísun energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny a polotovary určené k výrobě ovocných nápojů
- Technologické vybavení pro průmyslovou výrobu ovocných nápojů
- Odpovídající technické vybavení a čistící prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustanovená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK 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