

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

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Konzervář
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	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: 14.10.2015 do: 15.03.2021

## 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](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 zvládnutí jednotlivých operací.

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

## Autoři standardu

### Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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 konzervářsko-lihovarského průmyslu

efko cz, s. r. o.

Alibona, a. s.

LINEA NIVNICE, a. s.

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze