Pracovník/pracovnice výroby sušené zeleniny a ovoce (kód: 29-098-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
Posuzování kvality vstupní suroviny pro sušení zeleniny a ovoce	3
Sestavení technologické linky pro sušení zeleniny a ovoce	3
Příprava suroviny pro sušení zeleniny a ovoce	3
Kontrola průběhu sušení zeleniny a ovoce v sušárně	3
Balení sušené zeleniny a ovoce	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti při sušení zeleniny a ovoce, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Vedení provozní evidence při výrobě sušené zeleniny a ovoce	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Posuzování kvality vstupní suroviny pro sušení zeleniny a ovoce

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Senzoricky posoudit surovinu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zvážit hmotnost suroviny, případně přídatné látky a hodnoty zapsat do výrobní dokumentace	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Sestavení technologické linky pro sušení zeleniny a ovoce

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Nakreslit výrobní diagram pro zadaný sušený výrobek	Písemné a ústní ověření
b) Sestavit výrobní linku dle technologického postupu pro výrobu zadaného sušeného výrobku	Praktické předvedení
c) Nastavit parametry provozu výrobního zařízení pro přípravu suroviny a její sušení (velikost řezu, otáčky, teplotu a dobu blanšírování)	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava suroviny pro sušení zeleniny a ovoce

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat druhy přípravy suroviny před sušením	Ústní ověření
b) Připravit podle technologického postupu zadanou surovinu k sušení	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Kontrola průběhu sušení zeleniny a ovoce v sušárně

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Odebrat vzorek pro laboratorní stanovení vlhkosti	Praktické předvedení
b) Senzoricky zhodnotit míru vysušení meziproduktu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Nastavit další parametry sušení podle zjištěných hodnot (rychlost pásu, teplota)	Praktické předvedení
d) Vyjmenovat parametry sušených výrobků dle platné legislativy, možnosti mikrobiální kontaminace ve vlhkých výrobcích	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Balení sušené zeleniny a ovoce

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Nasypat vysušený produkt do pytle a odvážit na předepsanou hmotnost; ponechat na paletě k dalšímu zpracování	Praktické předvedení
b) Označit výrobek etiketou s uvedením názvu, data výroby, hmotnosti a označení šarže	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti při sušení zeleniny a ovoce, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat možné alergeny ve výrobě sušené zeleniny a ovoce, vysvětlit nutnost sanitace z hlediska účinku alergenu ve zpracovávaném výrobku	Ústní ověření
b) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady správné hygienické a výrobní praxe	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a zařízením a s výkonem pracovních činností při sušení zeleniny a ovoce	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě sušené zeleniny a ovoce

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést záznam údajů o výrobě (počet pracovníků, dodavatel a hmotnost suroviny, parametry nastavení sušárny, hmotnost konečného výrobku) do protokolu o výrobě	Praktické předvedení
b) Provést záznam o provedení sanitace do protokolu o výrobě	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě 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.

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).

Autorizovaná osoba seznámí uchazeče s pracovištěm, vybavením a technikou a s provozní dokumentací systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů ve výrobě potravin (HACCP-Hazard Analysis and Critical Control Points, správné hygienické praxe-SHP, správné výrobní praxe-SVP). Při ověřování praktickým předvedením nemusí být vždy zachována návaznost činností vedoucích k výrobě konkrétního sušeného výrobku. Uchazeč v těchto případech prokazuje znalost návaznosti činností podle technologických postupů a hygienických zásad výroby bezpečných potravin při ústním ověření.
Uchazeči bude zadána příprava jednoho druhu sušeného výrobku (sušené zeleniny či ovoce; v minimálním množství 10 kg suroviny-1 kg výrobku), podle sezónního druhu výrobku, který se v období realizace zkoušky suší.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje dodržování hygienických zásad při výrobě bezpečných potravin a dodržování technologického postupu, které zajistí kvalitu potravin z hlediska výživy. Dále zkoušející posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a organizaci práce. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

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 konzervář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby sušené zeleniny a ovoce 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 výroby sušené zeleniny a ovoce nebo alespoň 5 let praxe 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 výroby sušené zeleniny a ovoce 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 výroby sušené zeleniny a ovoce nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin.
e) Profesní kvalifikace 29-098-H Pracovník/pracovnice výroby sušené zeleniny a ovoce a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let praxe v oblasti výroby sušené zeleniny a ovoce na pozici mistra výroby.

Další požadavky:
- Autorizovaná osoba 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

Pro zajištění zkoušky je třeba mít k dispozici provozovnu výroby sušené zeleniny a ovoce vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

- Výrobní provoz pro sušení zeleniny a ovoce a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny a přídatné látky, obaly pro výrobu sušené zeleniny a ovoce
- Technologické postupy pro sušení zeleniny a ovoce (jsou součástí SHP a SVP)
- Reálný nebo modelový příklad příručky systému HACCP včetně prostředků pro záznamy systému HACCP a příručky správné hygienické a výrobní praxe (SHP, SVP) pro výrobu sušené zeleniny a ovoce
- Technologické vybavení pro praní, broušení, řezání, blanšírování a sušení suroviny a balení výrobku
- Protokol o výrobě
- Odpovídající technické vybavení 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 po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 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 přestávky a na přípravu) 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 kvalifkace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
SEVEROFRUKT, akciová společnost
Zájmové sdružení právnických osob konzervárensko-lihovarského průmyslu