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

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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