

## Pracovník/pracovnice výroby ovocných pomazánek (kód: 29-050-H)

Autorizující orgán:	Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů:	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání:	Pracovník výroby ovocných pomazánek
Kvalifikační úroveň NSK - EQF:	3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem surovin, polotovarů a dalších přídatných látek pro výrobu ovocných pomazánek	3
Nastavení dopravních cest ovocných polotovarů	3
Nastavení parametrů pro optimální provoz odparky	3
Obsluha odparky pro výrobu ovocných pomazánek	3
Doprava ovocné pomazánky k plnicímu zařízení	3
Vedení provozní evidence při výrobě ovocných pomazánek	3
Provádění hygienicko-sanitačních činností při výrobě ovocných pomazánek, dodržování sanitačních postupů	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v konzervářenském průmyslu	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.

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 bude spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě určené ovocné pomazánky.

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející dále sleduje dodržování BOZP, PO a hygienicko-sanitačních principů.

Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládnutí jednotlivých operací.

Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační 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:

FRUKOLIS, a. s., Kardašova Řečice

SEVEROFUKT, akciová společnost, Travčice

LINEA NIVNICE, a. s.

EFKO CZ, s. r. o., Veselí nad Lužnicí