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 plnícímu 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 konzervárenském průmyslu	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem surovin, polotovarů a dalších přídatných látek pro výrobu ovocných pomazánek

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Prokázat znalosti jakostních parametrů vstupních surovin, zkontrolovat jejich kvalitu a zdravotní nezávadnost	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Posoudit jakostní parametry zpracovávané suroviny	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Ověřit senzorické vlastnosti ovocných polotovarů určených k výrobě ovocných pomazánek, v případě nutnosti vyřadit surovinu z výroby	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nastavení dopravních cest ovocných polotovarů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit a zkompletovat potrubní trasy ovocných polotovarů	Praktické předvedení
b) Spustit čerpadlo pro dopravu ovocných polotovarů a zkontrolovat jejich přepravu do odparky	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Nastavení parametrů pro optimální provoz odparky

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat technologický postup výroby dané ovocné pomazánky, popsat funkci výrobního zařízení	Ústní ověření
b) Nastavit parametry provozu odparky při výrobě ovocné pomazánky: čas, teplotu a podtlak	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha odparky pro výrobu ovocných pomazánek

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat stav odparky a nastavit parametry odpařování	Praktické předvedení
b) Načerpat ovocné polotovary do odparky	Praktické předvedení
c) Spustit odparku včetně míchání	Praktické předvedení
d) Přidat předepsané přídatné látky	Praktické předvedení
e) Odebrat vzorky ovocné pomazánky k laboratorní analýze	Praktické předvedení
f) Provést úpravu barvy, kyselosti a konzistence pomazánky k dosažení předepsaných parametrů ovocné pomazánky	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Doprava ovocné pomazánky k plnícímu zařízení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat dopravní cesty ovocné pomazánky k plnicímu zařízení	Praktické předvedení
b) Zkontrolovat kvalitu a čistotu obalů	Praktické předvedení
c) Zkontrolovat plnění obalů	Praktické předvedení
d) Zkontrolovat uzavíraní obalů	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě ovocných pomazánek

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zaznamenat požadované údaje (teplota, pH) do evidence průběhu výroby ovocných pomazánek	Praktické předvedení
b) Zaevidovat dávkování přídatných látek	Praktické předvedení
c) Zaevidovat konečnou hodnotu cukerné sušiny ovocné pomazánky	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitačních činností při výrobě ovocných pomazánek, dodržování sanitačních postupů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit roztok používaných chemikálií (louh, kyselina) k sanitaci odpařovacího zařízení	Praktické předvedení
b) Provést sanitaci odpařovacího zařízení v souladu se sanitačním řádem tohoto zařízení	Praktické předvedení
c) Použít pracovní oděv a ochranné pomůcky při sanitaci zařízení pro výrobu ovocných pomazánek	Praktické předvedení
d) Vysvětlit zásady první pomoci při zasažení chemikáliemi	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 potravin	Praktické předvedení
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Dodržovat zásady bezpečnosti a hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
d) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě ovocné pomazánky	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), 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 zvládání jednotlivých operací.
Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní.

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 konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervárenskou výrobu.
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 konzervárenskou výrobu.
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 konzervárenskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na konzervárenskou výrobu.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Konzervárenský provoz a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Ovocné polotovary určené pro výrobu ovocných pomazánek
- Technologické vybavení výroby ovocných pomazánek, drtiče, pasírky, síta, paster (deskový nebo trubkový), plnička, obaly
- Výrobní kniha
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 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 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 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
SEVEROFRUKT, akciová společnost, Travčice
LINEA NIVNICE, a. s.
EFKO CZ, s. r. o., Veselí nad Lužnicí