Pracovník 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: 29.10.2013 do: 19.08.2020

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, ústní ověření
b) Posoudit jakostní parametry zpracovávané suroviny	Praktické předvedení, 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) Evidovat dávkování přídatných látek	Praktické předvedení
c) Evidovat 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 lisovacího zařízení	Praktické předvedení
d) Vysvětlit použití neutralizačních chemikálií při poleptání louhem nebo kyselinou	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, 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, 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). Zdravotní způsobilost je vyžadována.
(odkaz na povolání v NSP - 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 by mělo být pokud možno 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, aby byla zajištěna vysoká kvalita finálního potravinářského výrobku.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.

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 + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, který nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, 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 ČR, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

– Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Ovocné polotovary určené pro výrobu ovocných pomazánek
– Technologické vybavení výroby ovocných pomazánek
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky 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 hodnotícím 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.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard 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:
Zájmové sdružení právnických osob konzervárensko-lihovarského průmyslu
FRUKOLIS, a. s., Kardašova Řečice
SEVEROFRUKT, akciová společnost, Travčice
LINEA NIVNICE, a. s.
EFKO CZ, s. r. o., Veselí nad Lužnicí