

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

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Pracovník výroby ovocných pomazánek
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	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: 29.10.2013 do: 19.08.2020

## 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](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 zvládnutí jednotlivých operací.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační 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 konzervářensko-lihovarského průmyslu

FRUKOLIS, a. s., Kardašova Řečice

SEVEROFUKT, akciová společnost Travčice

LINEA NIVNICE, a. s.

EFKO CZ, s. r. o., Veselí nad Lužnicí