

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: 21.10.2022 do: 16.10.2023

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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pracovnik-vyroby-ovocnych#zdravotni-zpusobilost>).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

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