# Pracovník/pracovnice výroby nálevů pro sterilovanou zeleninu a ovoce (kód: 29-048-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo zemědělství
**Skupina oborů:** Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
**Týká se povolání:** Pracovník výroby nálevů pro sterilovanou zeleninu a ovoce
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 3

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Příjem a skladování surovin a přísad pro přípravu nálevů | 3 |
| Příprava nálevů pro sterilovanou zeleninu a ovoce | 3 |
| Nastavení dopravních cest nálevů k výrobním linkám | 3 |
| Vedení provozní evidence při výrobě nálevů | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitačních činností při výrobě nálevů pro sterilovanou zeleninu a ovoce, dodržování sanitačních postupů | 3 |
| Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v konzervárenském průmyslu | 3 |

## Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 26.10.2023

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Příjem a skladování surovin a přísad pro přípravu nálevů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Vyjmenovat jakostní parametry vstupních surovin | Ústní ověření |
| b) Posoudit jakostní parametry zpracovávané suroviny, označení šarže dodávky a zaznamenat údaje do evidenčního formuláře | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Přijmout a skladovat suroviny a přísady pro přípravu nálevů | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Příprava nálevů pro sterilovanou zeleninu a ovoce

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zvolit vhodnou recepturu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Nastavit na automatickém dávkovači množství základních surovin, spustit čerpadla a míchadlo nálevu | Praktické předvedení |
| c) Navážit a nadávkovat ostatní přísady pro výrobu nálevů dle receptury | Praktické předvedení |
| d) Odebrat vzorek nálevu pro laboratorní rozbor, v případě nevyhovujícího výsledku laboratorní analýzy dopočítat korekci složení nálevu | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Nastavení dopravních cest nálevů k výrobním linkám

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zvolit a zkontrolovat dopravní cestu nálevu do zásobníku | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Přečerpat nálev do zásobníku | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Vedení provozní evidence při výrobě nálevů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zaznamenat požadované údaje o míchání nálevu do výrobní knihy | Praktické předvedení |
| b) Evidovat množství základních surovin pro výrobu daného nálevu | Praktické předvedení |
| c) Zaznamenat požadované údaje o použitých šaržích surovin a přísad do výrobní knihy | Praktické předvedení |
| d) Porovnat aktuální zásoby surovin a přísad s potřebou týdenního plánu výroby nálevů | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Provádění hygienicko-sanitačních činností při výrobě nálevů pro sterilovanou zeleninu a ovoce, dodržování sanitačních postupů

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Provést sanitaci stanice míchání nálevů v souladu se sanitačním řádem konkrétního zařízení | Praktické předvedení |
| b) Provést sanitaci dopravních cest nálevů v souladu se sanitačním řádem konkrétního zařízení | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě 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 nálevů | 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 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-nalevu-p#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 1 určeného nálevu pro sterilovanou zeleninu a 1 určeného nálevu pro sterilované ovoce.
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.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která 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/lektorka dalšího vzdělávání, může 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.

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
- Suroviny a přísady potřebné pro míchání nálevů
- Technologické vybavení pro míchání nálevů, nádoby na odběr vzorku (kádinka nebo odměrný válec)
- 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