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: 27.10.2023

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 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 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.

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
SEVEROFRUKT, akciová společnost Travčice
LINEA NIVNICE, a. s.
EFKO CZ, s. r. o., Veselí nad Lužnicí