Technik/technička pro řízení výroby těstovin (kód: 29-086-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Technik v potravinářství a krmivářství
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Řízení výroby a provozu v těstárně	4
Plánování a organizování výrobních činností a řízení podřízených pracovníků ve výrobě těstovin	4
Sledování a regulace technologických procesů a parametrů surovin a výrobků ve výrobě těstovin	4
Využívání surovin, energií a pracovních sil ve výrobě těstovin	4
Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů k potravinářské výrobě	4
Zajišťování sanitace a provozní hygieny ve výrobě těstovin	4
Dodržování zásad BOZP a PO ve výrobě těstovin	4
Péče o hmotný investiční majetek na svěřeném úseku výroby těstovin	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

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/mistr-v-potravinarstvi-a-#zdravotni-zpusobilost).

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů zajišťujících bezpečnost potravin, dodržování technologického postupu a dodržování zásad BOZP a PO.
Pro ověřování kompetence "Sledování a regulace technologických procesů a parametrů surovin a výrobků v těstárně" si připraví zkoušející pro předložení 1 vzorek mouky, 1 vzorek přísady (např. sušená vejce) a 1 vzorek výrobku (usušená těstovina), s jejichž pomocí ověří kritérium a).
Pro ověřování kompetence "Sledování a regulace technologických procesů a parametrů surovin a výrobků v těstárně" si připraví zkoušející příklady modelových situací neshod zdravotní bezpečnosti a v technologických kritériích, pomocí nichž ověří kritérium e) a f).
Při ověřování kompetence "Dodržování zásad BOZP a PO při výrobě těstovin" kritéria b) uchazeč vyjmenuje ochranné pomůcky a popíše způsob jejich použití.
Pracovní oděv 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, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Europasta SE
PENAM, a. s.
Svaz průmyslových mlýnů
SPŠ potravinářství a služeb, Pardubice