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

Kritéria a způsoby hodnocení

Řízení výroby a provozu v těstárně

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat předložené schéma výrobní linky pro daný sortiment výrobků těstovin a vysvětlit základní principy technologického postupu	Ústní ověření
b) Uvést těstárenskou linku do provozu (z PC nebo řídicího panelu)	Praktické předvedení
c) Provést vizuální kontrolu funkčnosti výrobní linky a seřízení jednotlivých strojů a zařízení těstárenské linky	Praktické předvedení
d) Ukončit provoz linky	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Plánování a organizování výrobních činností a řízení podřízených pracovníků ve výrobě těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zajistit rozmístění obsluhy na příslušná pracoviště, vymezit jí pracovní činnosti a udělit pokyny; provést zaškolení pracovníka na jedné z pracovních pozic	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vypočítat spotřebu jednotlivých surovin pro dané množství výroby zadaného vícesložkového výrobku a dané receptury	Praktické předvedení
c) Určit příslušný obalový materiál pro daný druh výrobku, vysvětlit požadavky pro jeho schválení (z hlediska bezpečnosti potravin) a zkontrolovat jeho značení v souladu s platnou legislativou	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Zkontrolovat kontrolní body určené výrobní linky	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Sledování a regulace technologických procesů a parametrů surovin a výrobků ve výrobě těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit právními předpisy stanovené parametry kvality a zdravotní nezávadnosti surovin, přísad, meziproduktů a hotových výrobků při výrobě těstovin (nebezpečí fyzikální, chemické a biologické kontaminace, řízení alergenů) na předloženém vzorku těstoviny	Ústní ověření
b) Provést smyslové posouzení předloženého vzorku mouky	Praktické předvedení
c) Provést smyslové hodnocení předloženého výrobku	Praktické předvedení
d) Nastavit režim sušení těstovin v souladu s výrobní dokumentací a stanovenými parametry	Praktické předvedení
e) Navrhnout nápravná opatření v technologickém postupu v zadaném případě nedodržení CCP (kritických kontrolních bodů) a zaznamenat je do výrobní dokumentace	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Navrhnout nápravná opatření v případě nesplnění požadovaných technologických kritérií	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Využívání surovin, energií a pracovních sil ve výrobě těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat chod dané těstárenské linky z hlediska spotřeby energie, vysvětlit možnosti snižování spotřeby nebo ztrát energie	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vyhodnotit hmotnostní bilanci surovin a výtěžnost výrobků na zadaném příkladu, v případě neuspokojivého výsledku navrhnout řešení	Praktické předvedení
c) Vyhodnotit spotřebu práce (určit počet pracovníků) u dané těstárenské linky	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů k potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zaznamenat do provozních výkazů spotřebu surovin, přídatných látek a obalů a objem výroby	Praktické předvedení
b) Zajistit vedení evidence o provozu výrobních linek	Praktické předvedení
c) Zpracovat podklady pro odměňování pracovníků (včetně osobního hodnocení), provést další personální agendu (propustky, dovolenky), vedení přesčasů apod.	Praktické předvedení
d) Provést záznamy systému kvality a bezpečnosti potravin (CCP a CP) do provozních výkazů	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajišťování sanitace a provozní hygieny ve výrobě těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat sanitační postupy dané výroby, vysvětlit vedení dokumentace o sanitaci	Ústní ověření
b) Uvést hlavní zásady správné hygienické praxe pro danou výrobu těstovin	Ústní ověření
c) Uvést hlavní zásady správné výrobní praxe pro danou výrobu	Ústní ověření
d) Provést, vysvětlit a zaznamenat čištění a sanitaci těstárenského lisu do dokumentace o sanitaci	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování zásad BOZP a PO ve výrobě těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit nebezpečí požáru a výbuchu hořlavých prachů a uvést preventivní opatření k jejich zamezení	Ústní ověření
b) Uvést zásady používání ochranného pracovního oděvu a ochranných pracovních prostředků	Ústní ověření
c) Vyjmenovat požadavky na školení pracovníků o zásadách BOZP a PO, uvést možná bezpečnostní rizika obsluhy na výrobních linkách provozu těstárny a četnost školení pracovníků; vysvětlit vedení evidence o provedeném školení pracovníků provozu	Ústní ověření
d) Zkontrolovat dodržování BOZP a PO na daném pracovišti	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Péče o hmotný investiční majetek na svěřeném úseku výroby těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit systém plánování preventivní údržby strojů a zařízení a technických revizí vyhrazených technických zařízení	Ústní ověření
b) Popsat konstrukci a požadovanou běžnou údržbu těstárenského lisu, včetně způsobu jeho čištění po údržbě, a vyměnit jeho matrici	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zaznamenat provedenou údržbu těstárenského lisu do určeného formuláře	Praktické předvedení
d) Vyjmenovat zařízení na dané lince, která podléhají pravidelným technickým revizím	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 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.

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 maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování mouky nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo učitele odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování mouky.
b) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování mouky nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo učitele odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování mouky.
c) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování mouky nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo učitele odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování mouky.
d) Profesní kvalifikace 29-086-M Technik/technička pro řízení výroby těstovin a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování mouky.

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

- Zkušební místnost
- Prostory pro výrobu těstovin se zajištěnou dodávkou potřebných energií odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům a sklad těstovin
- Technologické zařízení pro výrobu těstovin: zásobníky surovin, dávkovací zařízení surovin, lis, předsušárna, pasterizační zařízení, sušárna, zásobníky na výrobky, balicí automat
- Suroviny a materiály pro výrobu těstovin včetně obalových materiálů
- Výrobní dokumentace včetně receptur vybraných výrobků, provozní výkazy
- Ochranné pracovní prostředky

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 přípravu a přestávky) je 4 až 5 hodin (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, 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