

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