Výroba knedlíků v potravinářství (kód: 29-072-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník výroby knedlíků
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu knedlíků	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu knedlíků	3
Obsluha strojů a zařízení pro výrobu knedlíků	3
Uchovávání, balení a expedice knedlíků	3
Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových knedlíků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě knedlíků, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Vedení provozní evidence při výrobě knedlíků	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 24.10.2014 do: 06.12.2020

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu knedlíků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a kvalitu surovin, polotovarů a přísad	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu knedlíků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit technologický postup pro zadaný výrobek	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vypočítat spotřebu surovin, přísad a náplní pro zadaný výrobek podle zvoleného technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Navážit potřebné množství surovin a přísad	Praktické předvedení
d) Připravit suroviny, přísady a náplně k technologickému zpracování	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojů a zařízení pro výrobu knedlíků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit, připravit k použití a použít odpovídající stroje a zařízení podle technologického postupu pro výrobu zadaného druhu knedlíků	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zhotovit těsto v požadované kvalitě a množství podle zvoleného technologického postupu	Praktické předvedení
c) Dělit a formovat těsto do požadovaného tvaru, případně plnit těsto v souladu s technologickým postupem pro výrobu zadaného druhu knedlíků	Praktické předvedení
d) Provést další úpravu těsta podle zadání v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení
e) Provést vaření a zchlazení knedlíků v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení při výrobě knedlíků	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání, balení a expedice knedlíků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uchovávat knedlíky podle zásad výroby bezpečných potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zabalit a označit knedlíky podle technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uložit knedlíky do přepravních obalů, případně vyřadit výrobky nestandardní jakosti	Praktické předvedení
d) Expedovat knedlíky	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových knedlíků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést vstupní kontrolu surovin a polotovarů – připravit vzorky pro senzorickou analýzu a vyhodnotit rozbor	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Kontrolovat jakost knedlíků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorickou analýzu, případně vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě knedlíků, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

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 sanitační řád	Praktické předvedení
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a zařízením a s výkonem pracovních činností při výrobě knedlíků	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě knedlíků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci surovin, polotovarů a hotových výrobků při výrobě knedlíků	Praktické předvedení
b) Vést záznamy v rámci systému HACCP	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě 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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100229&kod_sm1=28).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Ověřování by mělo být pokud možno spojeno v navazující činnosti vedoucí k výrobě knedlíků (houskové, bramborové, knedlíky plněné sladkými i slanými náplněmi, knedlíky z tvarohových těst) s využitím technologických postupů a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.

Uchazeči bude zadána příprava různých druhů knedlíků, množství a druh určí zkoušející.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje dodržování hygienických zásad při výrobě bezpečných potravin a dodržování technologického postupu, který je podmínkou pro zajištění kvality potravin z hlediska výživy. Dále zkoušející posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a organizaci práce. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

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 pekař nebo kuchař + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo přípravy pokrmů nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo přípravy pokrmů nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo přípravy pokrmů nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii nebo gastronomii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo přípravy pokrmů nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
e) Profesní kvalifikace výroba knedlíků v potravinářství a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 8 let praxe v oblasti výroby knedlíků, z toho maximálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:

a) 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 dalšího vzdělávání, musí 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.
b) Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství ČR, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici pekařskou dílnu vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

- Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny, přísady a náplně pro výrobu knedlíků
- Technologické postupy a receptury
- Reálný nebo modelový příklad příručky systému HACCP pro výrobu knedlíků
- Technologické vybavení pro výrobu, zchlazování a balení knedlíků (hnětací stroj pro výrobu těsta, varný kotel či konvektomat, chladicí box, balicí stroj)
- Obalový materiál
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 20 až 30 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je do 4 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR 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:
POL, spol. s r. o. (Milovice – Boží Dar 2001)
LAHŮDKY CAJTHAML, s. r. o.