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

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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.