Pracovník/pracovnice výroby 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: 21.10.2022 do: 16.10.2023

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) Vystavit doklad k expedici knedlíků	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) Zkontrolovat 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) Provádět hygienicko-sanitační činnosti v souladu se sanitačním řádem	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) Provést záznam 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), 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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pracovnik-vyroby-knedliku#zdravotni-zpusobilost).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Ověřování bude spojeno v navazující činnosti vedoucí k výrobě knedlíků (např. houskových, kynutých, bramborových, knedlíků plněných sladkými i slanými náplněmi, knedlíků z tvarohových těst) s využitím technologických postupů a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.
Uchazeči bude zadána příprava dvou druhů knedlíků, množství a druh určí zkoušející.
Při ověřování kompetencí 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.

Pracovní oděv a obuv 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 výučním listem v oboru vzdělání pekař nebo kuchař a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby knedlíků nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na pekařskou nebo kuchařskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby knedlíků nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na pekařskou nebo kuchařskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby knedlíků nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na pekařskou nebo kuchařskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii nebo gastronomii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby knedlíků nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na pekařskou nebo kuchařskou výrobu.
e) Profesní kvalifikace 29-072-H Pracovník/pracovnice výroby knedlíků v potravinářství nebo 65-013-E Pomocný kuchař / pomocná kuchařka pro výrobu knedlíků a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby knedlíků.

Další požadavky:
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/lektorka dalšího vzdělávání, může 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.

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 stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Potravinářský provoz pro výrobu knedlíků včetně skladu 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 a přepravní obaly
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Sanitační řád
- Osobní ochranné pracovní prostředky
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

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 přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
LAHŮDKY CAJTHAML, s. r. o.
FAHO, s. r. o.