# Výroba nečokoládových cukrovinek (kód: 29-046-H)

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

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu nečokoládových cukrovinek | 3 |
| Příprava a úprava surovin pro výrobu nečokoládových cukrovinek | 3 |
| Obsluha linek na výrobu nečokoládových cukrovinek | 3 |
| Skladování, balení a expedice potravinářských výrobků | 3 |
| Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |
| Vedení provozní evidence při výrobě nečokoládových cukrovinek | 3 |

## Platnost standardu

Standard je platný od: 25.02.2013 do: 28.06.2019

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu nečokoládových cukrovinek

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

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Příprava a úprava surovin pro výrobu nečokoládových cukrovinek

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Dávkovat potřebné množství surovin a pomocných látek | Praktické předvedení |
| b) Připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování | Praktické předvedení |
| c) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Obsluha linek na výrobu nečokoládových cukrovinek

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Obsluhovat zařízení na výrobu různých druhů nečokoládových cukrovinek v souladu se zásadami bezpečnosti práce | Praktické předvedení |
| b) Nastavit správné parametry | Praktické předvedení |
| c) Kontrolovat zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu | Praktické předvedení, sledování |
| d) Ošetřovat stroje a zařízení, čistit a provádět běžnou údržbu | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit kritéria a), b) a případně c) nebo d) podle daných podmínek.**

### Skladování, balení a expedice potravinářských výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Skladovat nečokoládové cukrovinky s ohledem na jejich další kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel správné výrobní praxe | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Připravit vhodný balicí materiál, balit a označovat hotové nečokoládové cukrovinky, připravit je k expedici | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

## Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Sledovat stanovené parametry při výrobě nečokoládových cukrovinek | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Provést vstupní kontrolu surovin a polotovarů – smyslové posouzení | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Provést výstupní kontrolu hotových výrobků – smyslové posouzení | Praktické předvedení, metrologické měření a ústní ověření |
| d) Vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, 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 během práce 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 s výkonem pracovních činností při výrobě nečokoládových cukrovinek | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Vedení provozní evidence při výrobě nečokoládových cukrovinek

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Vést předepsanou provozní evidenci surovin a hotových výrobků při výrobě nečokoládových cukrovinek | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit toto kritérium.**

## 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=100230&kod_sm1=28).

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

Kompetence by měly být pokud možno ověřovány prostřednictvím na sebe navazujících činností vedoucích k dohotovení finálního výrobku, resp. nečokoládových cukrovinek s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.

Uchazeči bude zadána výroba určitého výrobku/výrobků (podle obtížnosti přípravy a uvážení zkoušejícího), množství (počet) výrobků určí zkoušející s ohledem na časový limit.

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienických zásad při výrobě potravin a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna kvalita potravin z hlediska výživy. Dále je třeba posuzovat hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno senzorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku a provedena ochutnávka, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ výrobku.

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 pro 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 anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby.

## Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství a musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:
a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání cukrář nebo cukrovinkář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství, gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

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 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.
– 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

## Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici cukrářskou dílnu vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Suroviny pro přípravu různých druhů nečokoládových cukrovinek
– Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
– Váhy
– Pomůcky na úpravu surovin, technologické zpracování, tvarování, potahování, dohotovení apod.
– Technologické postupy a receptury
– Příjemky, výdejky zboží a surovin
– Katalog cukrářských výrobků
– Stroje a zařízení na výrobu nečokoládových cukrovinek
– Obalový materiál
– Prostor na aranžování výrobků
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
– Přísun energie odpovídající bezpečnostním předpisům

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 15 až 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

## Autoři standardu

### Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard 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:
ADÉLKA, a. s.
SŠ potravinářství a služeb Pardubice
PENAM, a. s.