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

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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.