

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

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

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchování 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](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 zvládnání jednotlivých operací.

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

Zkoušející ověřuje hodnotící 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.