

Výroba rybích lahůdek (kód: 29-028-H)

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

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|--|--------|
| Příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu rybích lahůdek | 3 |
| Příprava a úprava ryb před dalším zpracováním | 3 |
| Marinování a solení ryb | 3 |
| Tepelné opracování výrobků z ryb a polotovarů pro výrobu rybích lahůdek | 3 |
| Příprava zeleninových polotovarů pro výrobu rybích lahůdek | 3 |
| Výroba aspiků, majonéz a remulád | 3 |
| Výroba lahůdkářských výrobků ze solených a marinovaných ryb | 3 |
| Obsluha strojů a zařízení pro zpracování a balení lahůdek | 3 |
| Posuzování jakosti surovin, polotovarů a výrobků při výrobě potravinářských výrobků | 3 |
| Uchování, balení a expedice lahůdek | 3 |
| Prodej lahůdek | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v lahůdkářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji lahůdek | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 25.02.2013 do: 08.09.2015

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu rybích lahůdek

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a úprava ryb před dalším zpracováním

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Rozmrazovat ryby před dalším zpracováním | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Kuchat, filetovat, vykostovat a upravovat ryby před dalším technologickým zpracováním | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Marinování a solení ryb

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Připravit marinační a solné roztoky | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Marinovat a solit ryby | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Tepelné opracování výrobků z ryb a polotovarů pro výrobu rybích lahůdek

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Připravit suroviny a polotovary k tepelnému opracování, tj. uzení, vaření, pečení, smažení | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Nastavit režim tepelného opracování surovin | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Kontrolovat průběh tepelného procesu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Zchlazovat výrobky a polotovary | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria v souladu s technologickým postupem.

Příprava zeleninových polotovarů pro výrobu rybích lahůdek

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Čistit a upravovat suroviny před zpracováním | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Tepelně opracovat (vařit, zchlazovat, příp. rozmrazovat) suroviny | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Ručně nebo mechanicky dělit suroviny | Praktické předvedení |
| d) Marinovat zeleninu | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výroba aspiků, majonéz a remulád

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Připravit aspiky, majonézy, remulády a další studené omáčky | Praktické předvedení |
| b) Uchovávat aspiky, majonézy, remulády a další studené omáček podle zásad výroby bezpečných potravin před dalším zpracováním | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria v souladu s technologickým postupem.

Výroba lahůdkářských výrobků ze solených a marinovaných ryb

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Upravit solené a marinované ryby, připravit a plnit závitky z filetů | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Vkládat filety či závitky ryb do obalů a plnit nálevem, omáčkou nebo aspikem | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Zhotovit lahůdkářské saláty ze solených a marinovaných ryb | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria v souladu s technologickým postupem.

Obsluha strojů a zařízení pro zpracování a balení lahůdek

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Použít vhodné technologické vybavení při výrobě rybích lahůdek | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení ve výrobě rybích lahůdek | Praktické předvedení |
| c) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování jakosti surovin, polotovarů a výrobků při výrobě potravinářských výrobků

| 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) Kontrolovat jakost potravinářských výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky, provést smyslové posouzení a jednoduchou zkoušku (např. měření pH, teploty) | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Navrhnout nápravu a vyvodit opatření ze zjištěných výsledků | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání, balení a expedice lahůdek

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Uchovávat lahůdkářské rybí výrobky | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Balit a označovat lahůdkářské rybí výrobky požadovanými údaji | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Expedovat lahůdkářské rybí výrobky | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej lahůdek

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Prodávat lahůdkářské rybí výrobky | Praktické předvedení |
| b) Identifikovat základní vady lahůdkářských rybích výrobků | Ústní ověření |
| c) Uchovávat lahůdkářské rybí výrobky v prodejně | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v lahůdkářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Sledovat kritické body v průběhu výroby lahůdkářských rybích výrobků | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Dodržovat hygienické předpisy a osobní hygienu | Praktické předvedení |
| c) Dodržovat sanitační řád | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji lahůdek

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Vést předepsanou operativně-technickou evidenci při výrobě a prodeji rybích lahůdek | 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.

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

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=100761&kod_sm1=28).

Ověřování by mělo být spojeno v navazující činnosti vedoucí k výrobě lahůdkářských rybích výrobků s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s potravinářskými surovinami, polotovary a potravinářskými výrobky.

Uchazeči bude zadán úkol související s výrobou 2 až 3 konkrétních lahůdkářských rybích výrobků.

Při plnění úkolů založených zejména na formě praktického předvedení zkoušející sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a dodržování organizaci práce.

Při hodnocení se posoudí správnost provedení výrobních operací.

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 splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

- a) Střední vzdělání s výučním listem oboru vzdělání v potravinářství a střední vzdělání s maturitní zkouškou (v jiném oboru) a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby potravin nebo krmiv nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
- d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

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 hodnotícího standardu je třeba mít k dispozici potravinářský provoz, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

- Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny, polotovary a přísady pro výrobu potravin
- Technologické vybavení výroby potravinářských výrobků
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Příslušná část výrobní dokumentace

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím 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 3 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnotícího standardu

Hodnotící 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:

Asociace výrobců lahůdek

Lahůdky Jitřenka, s. r. o.

Lahůdky Cajthaml, s. r. o.