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 uchovávání 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 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
Uchovávání, balení a expedice lahůdek	3
Prodej lahůdek	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji lahůdek	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 24.10.2008 do: 15.04.2013

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 vyjádření
b) Zkontrolovat množství a kvalitu surovin, polotovarů a přísad	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní

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 slovní vyjádření ústní
b) Kuchat, filetovat, vykosťovat 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 slovní vyjádření ústní
b) Marinovat a solit ryby	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit obě kritéria.

Tepelné opracování výrobků z ryb a polotovarů pro výrobu lahůdek

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

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 slovní vyjádření ústní
b) Tepelně opracovat (vařit, zchlazovat, příp. rozmrazovat) suroviny	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
c) Ručně nebo mechanicky dělit suroviny	Praktické předvedení
d) Marinovat zeleninu	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní

Kritéria je třeba splnit, jsou-li v souladu s technologickým postupem.

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 omáčky dle zásad výroby bezpečných potravin před dalším zpracováním	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní

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 slovní vyjádření ústní
b) Vkládat filety či závitky ryb do obalů a plnit nálevem, omáčkou nebo aspikem	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
c) Zhotovit lahůdkářské saláty ze solených a marinovaných ryb	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní

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 slovní vyjádření ústní
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 slovní vyjádření ústní
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 slovní vyjádření ústní
c) Navrhnout nápravu a vyvodit opatření ze zjištěných výsledků	Ústní vyjádření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání, balení a expedice lahůdek

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

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 vyjádření
c) Uchovávat lahůdkářské rybí výrobky v prodejně	Ústní vyjádření

Je třeba splnit všechna kritéria.

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

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat kritické body v průběhu výroby lahůdkářských rybích výrobků	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
b) Dodržovat hygienické předpisy a osobní hygienu	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
c) Dodržovat sanitační řád	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
d) Dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí

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

Kritérium je třeba splnit.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy. Dále stanoví, které pomůcky uchazeč při zkoušce nesmí používat.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO).
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 konkrétního lahůdkářského rybího výrobku.
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

Zkoušení uchazeče provádí jeden zkoušející. Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do klasifikačního zápisu o zkoušce. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „vyhověl“ nebo „nevyhověl“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

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

Autorizovaná osoba musí mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem oboru vzdělání v potravinářství + střední vzdělání s maturitní zkouškou (v jiném oboru) a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti výroby potravin nebo krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:
- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
- Autorizovaná osoba nebo jí pověřený pracovník musí být proškolen pro obsluhu plynových spotřebičů, pokud budou při zkoušce využita.
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci podle příslušných ustanovení 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 hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a přípravu zaměřenou na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí mít základní dovednosti práce s počítačem a s internetem (stačí doložit čestným prohlášením).
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (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.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího 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 nebo krmiv
- Technologické vybavení výrobny potravinářských výrobků nebo krmiv
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Příslušná část výrobní dokumentace

K žádosti o autorizaci žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiné organizace, přiloží k žádosti o autorizaci smlouvu o jeho využívání nebo pronájmu, která bude uzavřená nejméně na dobu pěti let.

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 podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a krmivářství a zástupci následujících institucí:
Asociace výrobců lahůdek
Ministerstvo zemědělství ČR
Národní ústav odborného vzdělávání