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 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
Uchovávání, 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: 29.06.2015 do: 15.03.2021

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=100761&kod_sm1=28).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Ověřování je 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 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 organizaci práce.
Při hodnocení se posoudí správnost provedení výrobních operací.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro 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.