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: 15.01.2021 do: 20.10.2022

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	Praktické předvedení a 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) Rozmrazit ryby před dalším zpracováním	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vykuchat, nafiletovat, vykostit a upravit 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 nasolit 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) Zkontrolovat 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) Očistit a upravit suroviny před zpracováním	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Tepelně opracovat (vařit, zchladit, příp. rozmrazit) suroviny	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Ručně nebo mechanicky upravit dělením suroviny	Praktické předvedení
d) Předvést marinování zeleniny	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 omáčky 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 naplnit závitky z filetů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vložit filety či závitky ryb do obalů a naplnit nálevem, omáčkou nebo aspikem	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zhotovit lahůdkářský salát 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) Zkontrolovat 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) Zabalit a označit lahůdkářské rybí výrobky požadovanými údaji	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vyexpedovat lahůdkářské rybí výrobky	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej lahůdek

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Předvést prodej lahůdkářských rybích výrobků	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 a ústní ověření
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) Předvést vedení předepsané operativně-technické evidence 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.

Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na příbuznou jednotku práce v NSP: https://www.nsp.cz/jednotka-prace/zpracovatel-ryb-3f4f).

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

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 minimálně 3 konkrétních lahůdkářských rybích výrobků (např. jednoho marinovaného, jednoho tepelně opracovaného a jednoho v omáčce nebo aspiku).
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.
Uchazeč si ke zkoušce donese vlastní pracovní oděv a obuv.

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 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 s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

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 zaměřeném na potravinářství nebo gastronomii a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby lahůdek nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu lahůdek.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru vzdělání zaměřeném na potravinářství nebo gastronomii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby lahůdek nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu lahůdek.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby lahůdek nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu lahůdek.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby lahůdek nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu lahůdek.
e) Profesní kvalifikace 29-028-H Výroba rybích lahůdek a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby lahůdek.

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, může 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.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

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 a médií odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny, polotovary a přísady pro výrobu rybích lahůdek, zejména zmrazené sledě, rozmrazené filety ze sleďů, marinované filety ze sleďů, marinovací a solné nálevy, zelenina a marinované zeleninové polotovary
- Technologické vybavení výrobny lahůdek z mořských ryb: rozmrazovna ryb, zařízení pro kuchání a filetování ryb, přípravna marinačních a solných zracích a konzumních nálevů, zrací vany nebo nádoby, zařízení pro přípravu teplých marinád, zařízení pro tepelné opracování surovin, průmyslový výrobník majonézy o výkonu nejméně 50 kg/h, zařízení pro plnění, dávkování a balení výrobků
- Obalový materiál (např. kelímky, vaničky, víka, fólie, etikety)
- Hygienické zázemí výrobny potravin (oddělené šatny, umývárny, hygienická smyčka, vybavená umyvadla rukou)
- Osobní ochranné pomůcky
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Příslušná část provozní a výrobní dokumentace vč. dokumentace systému HACCP

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 30 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 jednoho uchazeče (bez času na přípravu a přestávky) je 4 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Asociace výrobců lahůdek z. s.
DELIMAX a. s.
Obchodní akademie, Střední zdravotnická škola, SOŠ služeb Jihlava a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Jihlava