Pracovník/pracovnice výroby majonéz a omáček (kód: 29-029-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 majonéz a omáček	3
Příprava zeleninových polotovarů pro výrobu omáček	3
Výroba majonéz a remulád	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
Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě majonéz a omáček, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Vedení provozní evidence při výrobě lahůdek	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 27.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu majonéz a omáček

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 zeleninových polotovarů pro výrobu omáček

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Čistit a upravovat 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 dělit suroviny	Praktické předvedení
d) Namarinovat zeleninu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výroba majonéz a remulád

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit majonézy, remulády a další studené omáčky v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení
b) Uchovávat majonézy, remulády a další studené omáčky podle zásad výroby bezpečných potravin před dalším zpracováním	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha strojů a zařízení pro zpracování a balení lahůdek

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít vhodné technologické vybavení při výrobě majonéz a omáček	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení ve výrobě 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 majonézy a omáčky	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zabalit a označit majonézy a omáčky požadovanými údaji	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vyexpedovat majonézy a omáčky	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě majonéz a omáček, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat kritické body v průběhu výroby lahůdkářských 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 lahůdek

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Předvést vedení předepsané operativně-technické evidence při výrobě majonéz a omáček	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.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/konzervar#zdravotni-zpusobilost)

Ověřování je spojeno v navazující činnosti vedoucí k výrobě lahůdkářských omáček a majonéz s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s potravinářskými surovinami, polotovary a potravinářskými výrobky.
Uchazeči bude zadán úkol související s výrobou minimálně 2 konkrétních lahůdkářských výrobků, tj. jedné majonézy a jedné omáčky.
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 29-029-H Pracovník/pracovnice výroby majonéz a omáček a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby lahůdek.

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 vedenými 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 majonéz a omáček, zejména průmyslově zpracované pasterované, sušené nebo zmrazené vaječné hmoty, vhodný rostlinný olej, zelenina
- Technologické vybavení výrobny majonéz a omáček, zejména: nádrže a zásobníky na suroviny, výrobník majonézy s kapacitou nejméně 50 kg/h, čerpadla surovin a produktů, plnicí (dávkovací) a balicí stroje propojené do výrobní linky
- Obalový materiál (lahve, vaničky, víka, fólie, etikety)
- Hygienické zázemí výrobny potravin (oddělené šatny, umývárny, hygienická smyčka, vybavená umyvadla rukou)
- Osobní ochranné pomůcky (pláště, pokrývky hlavy, obuv, rukavice, příp. roušky)
- 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 3 až 4 hodiny (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.
AGRICOL s. r. o.