Výroba zmrzlin (kód: 29-014-H)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu zmrzliny	3
Volba technologického postupu pro výrobu zmrzliny	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu zmrzliny	3
Posuzování jakosti surovin a polotovarů na výrobu zmrzliny a hotové zmrzliny	3
Výroba a uchovávání zmrzliny	3
Příprava zmrzlinových a ovocných pohárů	3
Prodej zmrzliny a zmrzlinových pohárů	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu zmrzliny	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 29.04.2019 do: 20.10.2022

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu zmrzliny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Převzít suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu surovin (polotovarů) a přísad	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Volba technologického postupu pro výrobu zmrzliny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít daný technologický postup pro přípravu a organizaci výroby zmrzliny	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit vhodné stroje a zařízení, nástroje a pomůcky v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu zmrzliny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Navážit potřebné množství surovin, polotovarů a přísad	Praktické předvedení
c) Připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování	Praktické předvedení
d) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování jakosti surovin a polotovarů na výrobu zmrzliny a hotové zmrzliny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat a dodržovat kritické kontrolní body při výrobě	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést kontrolu surovin, polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Výroba a uchovávání zmrzliny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit a upravit suroviny a přísady na výrobu různých druhů zmrzlin podle technologického postupu (receptury)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vyrobit zmrzlinu v souladu s technologickým postupem v požadované kvalitě a množství	Praktické předvedení
c) Zajistit správné uchování nebo uchovávat hotové zmrzliny v souladu s hygienickými požadavky a s ohledem na požadovanou kvalitu a bezpečnost potravin podle pravidel správné výrobní a hygienické praxe	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Uvést požadavky pro použitelnost výrobku až do doby prodeje a po celou dobu prodeje	Ústní ověření
e) Připravit vhodný obal, zabalit a označit zmrzlinu a uskladnit ji při předepsané teplotě	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava zmrzlinových a ovocných pohárů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit inventář pro přípravu zmrzlinových pohárů a dalších výrobků se zmrzlinou	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit zmrzliny a další komponenty pro přípravu nabízeného sortimentu výrobků	Praktické předvedení
c) Připravit a ozdobit poháry podle objednávky zákazníka v souladu s technologickým postupem, zásadami bezpečnosti potravin a s estetickými principy	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej zmrzliny a zmrzlinových pohárů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit zhotovené výrobky k prezentaci	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Prodávat zmrzlinu a zmrzlinové poháry v souladu se zásadami bezpečnosti potravin a estetickými principy	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Vysvětlit zásady sanitačního řádu	Ústní ověření
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě zmrzlin	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu zmrzliny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení
b) Kontrolovat stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu	Praktické předvedení, sledování
c) Provést čištění a běžnou údržbu použitých strojů a zařízení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a prodeji zmrzlin	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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pracovnik-vyroby-zmrzlin#zdravotni-zpusobilost).
Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).

Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k dohotovení finálního výrobku, resp. zmrzlin nebo zmrzlinových pohárů s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána výroba minimálně 2 různých druhů zmrzlin a příprava zmrzlinového poháru, množství (počet) výrobků určí zkoušející.

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienických zásad při výrobě potravin a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna kvalita potravin z hlediska výživy. Dále je třeba posuzovat hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno senzorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku a provedena ochutnávka, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ výrobku (zmrzliny nebo poháru). Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a manuální zručnost uchazeče.

Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

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 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 mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství a musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání cukrář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na cukrářskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na cukrářskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na cukrářskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii nebo gastronomii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na cukrářskou výrobu.

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.
- Autorizovaná osoba 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 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 cukrářskou dílnu vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
- Suroviny pro přípravu běžných druhů zmrzlin
- Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
- Váhy
- Pomůcky na úpravu surovin, tvarování a zdobení apod.
- Technologické postupy a receptury
- Katalog cukrářských výrobků
- Stroje a zařízení na výrobu zmrzlin, polev apod.
- Prostor na aranžování výrobků v chladicích vitrínách
- Vybavení pro servírování a prodej zmrzlin
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)
- Přísun energie odpovídající bezpečnostním předpisům

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 15 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 přestávky a na přípravu) je 5 až 6 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, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR
Michelské pekárny Premium, s. r. o.
Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, AKC ČR pobočka Brno