Výroba zmrzlin (kód: 29-014-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Cukrář
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	2
Prodej zmrzliny a zmrzlinových pohárů	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu zmrzliny	2
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků	2

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 15.04.2013

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu zmrzliny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Převzít suroviny, zkontrolovat množství a kvalitu surovin a polotovarů	Praktické předvedení a slovní vyjádření
b) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady	Praktické předvedení a slovní vyjádření

Je třeba splnit obě kritéria.

Volba technologického postupu pro výrobu zmrzliny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu a organizaci výroby zmrzliny	Slovní vyjádření
b) Zvolit a připravit vhodné stroje a zařízení, nástroje a pomůcky v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a slovní vyjádření

Je třeba splnit obě 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 slovní vyjádření
b) Navážit potřebné množství surovin a pomocných látek	Praktické předvedení
c) Připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování s minimálními ztrátami	Praktické předvedení
d) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup	Slovní vyjádření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování jakosti surovin a polotovarů na výrobu zmrzliny a hotové zmrzliny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat kritické body při výrobě	Praktické předvedení a slovní vyjádření
b) Provést výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorickou analýzu	Praktické předvedení a slovní vyjádření
c) V případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků	Slovní vyjádření

Je třeba splnit všechna 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 slovní vyjádření
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 zásad a pravidel	Praktické předvedení a slovní vyjádření
d) Dodržet dobu trvanlivosti až do doby prodeje a po celou dobu prodeje	Slovní vyjádření
e) Připravit vhodný balicí materiál, zabalit a označit zmrzlinu a uskladnit ji při optimální teplotě až do doby expedice výrobku	Praktické předvedení a slovní vyjádření

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 slovní vyjádření
b) Připravit zmrzliny a další komponenty pro přípravu nabízeného sortimentu výrobků	Praktické předvedení
c) Připravit a zdobit poháry podle objednávky zákazníka v souladu s technologickým postupem, zásadami bezpečnosti potravin a s estetickými principy	Praktické předvedení a slovní vyjádření

Je třeba splnit všechna kritéria

Prodej zmrzliny a zmrzlinových pohárů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vystavovat nabídku sortimentu zmrzlin a zmrzlinových pohárů	Slovní vyjádření
b) Připravit si vhodný inventář pro prodej zmrzliny a zmrzlinových pohárů	Praktické předvedení
c) Prodávat zmrzlinu a zmrzlinové poháry v souladu se zásadami bezpečnosti potravin a estetickými principy	Praktické předvedení

Je třeba splnit alespoň dvě kritéria.

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

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	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, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě zmrzlin	Slovní vyjádření

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, 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 stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
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 BOZP a PO.
Ověřování by mělo být pokud možno spojeno v navazující činnosti vedoucí 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, je třeba přihlížet k dodržování hygienických pravidel a zásad vedoucích k naplňování podmínky bezpečnosti potravin a kvality potravin, výživového hlediska. 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.

Výsledné hodnocení

Každá autorizovaná osoba hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci do klasifikačního zápisu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých úkolů lze použít různé značky, ale 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 od každé autorizované osoby zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

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 úplné střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání cukrář + střední vzdělání s maturitní zkouškou (v jiném oboru vzdělání) a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti cukrářské výroby nebo výroby zmrzlin, nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství, gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti cukrářské výroby nebo výroby zmrzlin, nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství, gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti cukrářské výroby nebo výroby zmrzlin, nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii nebo gastronomii + alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti cukrářské výroby nebo výroby zmrzlin, nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku, 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, která nemá odbornou kvalifikaci dle příslušných ustanovení dle 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), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

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 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
Tabulky výživových hodnot
Katalog cukrářských výrobků, zmrzlin a zmrzlinových pohárů
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
Přísun energie odpovídající bezpečnostním předpisům

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 20 minut.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 5 až 7 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 zástupci následujících institucí:
Ministerstvo zemědělství ČR
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů
Asociace kuchařů a cukrářů ČR
SOUp Jílové u Prahy
Národní ústav odborného vzdělávání.
Své podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obor vzdělání cukrář.