# 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

## 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.

## Autoři standardu

### Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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.