

Výroba těstovin (kód: 29-045-H)

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

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|--|--------|
| Příjem a uchovávání surovin a přísad pro výrobu těstovin | 3 |
| Příprava a úprava surovin pro výrobu těstovin | 3 |
| Obsluha linky na výrobu těstovin | 3 |
| Balení a skladování těstovin | 3 |
| Posuzování jakosti surovin pro výrobu těstovin a hotových výrobků | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |
| Vedení provozní evidence ve výrobě těstovin | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od:

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin a přísad pro výrobu těstovin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Převzít suroviny a přísady | Praktické předvedení |
| b) Zkontrolovat množství a kvalitu surovin a přísad – smyslové posouzení | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Uskladnit suroviny a přísady, stanovit podmínky jejich skladování | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a úprava surovin pro výrobu těstovin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Vypočítat potřebné množství surovin a přísad na zadanou výrobu | Praktické předvedení |
| b) Připravit suroviny k technologickému zpracování | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Popsat základní druhy těstovin | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha linky na výrobu těstovin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Popsat technologické postupy používané při výrobě těstovin | Ústní ověření |
| b) Nastavit dávkování surovin do linky | Ústní ověření a praktické předvedení |
| c) Nastavit pracovní režimy linky | Ústní ověření a praktické předvedení |
| d) Sledovat a dodržovat kritické kontrolní body během výroby těstovin (zejména teploty) | Ústní ověření a praktické předvedení |
| e) Provést čištění strojů a zařízení pro výrobu těstovin – matrice, připravit roztok sanitačního prostředku | Ústní ověření a praktické předvedení |
| f) Obsluhovat těstárenský lis a sušárnu v souladu se zásadami bezpečnosti práce | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Balení a skladování těstovin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Uskladnit těstoviny dle zásad výroby bezpečných potravin | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Zabalit a označit těstoviny dle technologického postupu, provádět kontrolu hmotnosti balení | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení pro balení těstovin | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Předat těstoviny do skladu nebo do expedice a vyplnit průvodní dokumentaci k dodávce | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování jakosti surovin pro výrobu těstovin a hotových výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Zkontrolovat jakost výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Vyřadit výrobky nestandardní jakosti | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna 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 | Ústní ověření a praktické předvedení |
| b) Používat během práce 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 |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence ve výrobě těstovin

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Vést předepsanou operativně-technickou evidenci surovin a hotových výrobků | Praktické předvedení |
| b) Provést záznam kritických kontrolních bodů a kontrolních bodů do provozní dokumentace | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

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 -http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100229).

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

Na výrobních linkách bude uchazeč popisovat jednotlivá zařízení a postupy s tím, že zkoušející mu bude zadávat úkoly ke konkrétní činnosti a konkrétnímu ovládnutí dílčích strojů a zařízení.

Ověřování je spojeno v navazující činnosti vedoucí k výrobě těstovin s využitím technologických postupů a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.

Při ověřování kritérií, 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 zkoušející posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a organizaci práce.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvláště 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 pekař a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let praxe v oblasti výroby těstovin nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru zaměřeném na výrobu těstovin.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let praxe v oblasti výroby těstovin nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru zaměřeném na výrobu těstovin.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let praxe v oblasti výroby těstovin nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru zaměřeném na výrobu těstovin.
- d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let praxe v oblasti výroby těstovin nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru zaměřeném na výrobu těstovin.

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 předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci 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 linku pro výrobu těstovin, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

- Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny pro přípravu běžných druhů těstovin
- Technologické postupy a receptury
- Technologické vybavení pro výrobu a balení těstovin
- Obalový materiál
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho 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 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.