Pracovník/pracovnice výroby 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: 27.10.2023

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

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

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
Svaz průmyslových mlýnů
Europasta SE