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 kontinuální 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: 25.02.2013 do: 10.06.2018

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	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

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha kontinuální linky na výrobu těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Nastavit dávkování surovin do kontinuální linky	Ústní ověření a praktické předvedení
b) Nastavit pracovní režimy kontinuální linky	Ústní ověření a praktické předvedení
c) Sledovat a dodržovat kritické body během výroby těstovin (zejména teploty)	Ústní ověření a praktické předvedení
d) Provést čištění strojů a zařízení pro výrobu těstovin – matrice	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Užívat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Balení a skladování těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Skladovat těstoviny dle zásad výroby bezpečných potravin	Ústní ověření
b) Balit a označovat těstoviny dle technologického postupu	Ústní ověření a praktické předvedení
c) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení pro balení těstovin	Ústní ověření a praktické předvedení
d) Expedice těstovin	Ústní ověření
e) Užívat 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) Kontrolovat jakost výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku	Ústní ověření a praktické předvedení
b) Vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků	Ústní ověření
c) Vyřazovat výrobky nestandardní jakosti	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) Dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení
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

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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100229&kod_sm1=28).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Na kontinuálních 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 by mělo být pokud možno 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 anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby.

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 8 let praxe jako osoba odpovědná za činnosti v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let praxe jako osoba odpovědná za činnosti v oblasti pekařské výroby nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let praxe jako osoba odpovědná za činnosti v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let praxe jako osoba odpovědná za činnosti v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku.

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, musí 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, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, 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

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.

Doba přípravy na zkoušku

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