

## Výroba těstovin (kód: 29-045-H)

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

### Odborná způsobilost

| Název  | Úroveň |
|--|--------|
| Příjem a uchování 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

## 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](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 ovládní 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.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační 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