

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 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).

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 ovládnutí 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