Výroba těstovin (kód: 29-005-E)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pekař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin a přísad pro výrobu těstovin	2
Příprava a úprava surovin pro výrobu těstovin	3
Obsluha kontinuální linky na výrobu těstovin	2
Balení a skladování těstovin	2
Obsluha strojů na balení těstovin	2
Posuzování jakosti surovin pro výrobu těstovin a hotových výrobků	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	2
Vedení provozní evidence ve výrobě těstovin	2

Platnost standardu

Standard je platný od: 28.08.2008 do: 15.04.2013

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin a přísad pro výrobu těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Převzít suroviny a přísady, zkontrolovat množství a kvalitu surovin a přísad	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
b) Uskladnit suroviny a přísady	Slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava a úprava surovin pro výrobu těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit suroviny k technologickému zpracování	Slovní vyjádření ústní
b) Dávkovat suroviny a přísady	Slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha kontinuální linky na výrobu těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat technologické vybavení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Slovní vyjádření ústní a praktické předvedení
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení ve výrobě těstovin	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Balení a skladování těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Balit a označovat těstoviny podle technologického postupu	Slovní vyjádření ústní a praktické předvedení
b) Skladovat těstoviny podle zásad výroby bezpečných potravin	Slovní vyjádření ústní a praktické předvedení
c) Kontrolovat a vyřazovat výrobky nestandardní jakosti	Slovní vyjádření ústní
d) Expedovat těstoviny	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojů na balení těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit obě kritéria.

Posuzování jakosti surovin pro výrobu těstovin a hotových výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat stanovené parametry během výroby těstovin	Slovní vyjádření ústní a praktické předvedení
b) Provést vstupní kontrolu surovin a přísad	Slovní vyjádření ústní a praktické předvedení
c) Provést výstupní kontrolu hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku	Slovní vyjádření ústní a praktické předvedení
d) Vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků	Slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit všechna kritéria, d) pokud je to relevantní.

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	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
b) Používat během práce pracovní oděv a ochranné pomůcky	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
c) Dodržovat sanitační řád	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě těstovin	Slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence ve výrobě těstovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci surovin a hotových výrobků při výrobě těstovin	Praktické předvedení

Kritérium je třeba splnit.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy. Dále stanoví, které pomůcky uchazeč při zkoušce nesmí používat.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Kompetence by měly být pokud možno ověřovány prostřednictvím na sebe navazujících činností vedoucích k výrobě těstovin s využitím technologických postupů a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.
Uchazeči bude zadána výroba určitého výrobku ze sortimentu těstovin.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, je třeba přihlížet k dodržování hygienických pravidel a zásad vedoucích k naplňování podmínky bezpečnosti potravin a kvality potravin, výživového hlediska. Dále je třeba posuzovat hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.

Výsledné hodnocení

Zkoušení uchazeče provádí jeden zkoušející. Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do klasifikačního zápisu o zkoušce. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „vyhověl“ nebo „nevyhověl“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání pekař + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství se zaměřením na zpracování mouky a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vyšší odborné vzdělání v dané potravinářské oblasti a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:
- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci podle příslušných ustanovení 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 hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a přípravu zaměřenou na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí mít základní dovednosti práce s počítačem a s internetem (stačí doložit čestným prohlášením).
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (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.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici minimálně následující materiálně-technické vybavení:
Linku pro výrobu těstovin
Prostory s přívodem 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 autorizaci žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiné organizace, přiloží k žádosti o autorizaci smlouvu o jeho využívání nebo pronájmu, která bude uzavřená nejméně na dobu pěti let.

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 bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO).

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a krmivářství a zástupci následujících institucí:
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů
Ministerstvo zemědělství ČR
Národní ústav odborného vzdělávání.
Podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obor vzdělání pekař.