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 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: 10.04.2018 do: 20.10.2022

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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP -http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100229).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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