Zpracovatel/zpracovatelka včelích produktů (kód: 41-036-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Zemědělství a lesnictví (kód: 41)
Týká se povolání: Zpracovatel včelích produktů
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Získávání včelích produktů	3
Posuzování stavu a kvality včelích produktů	3
Úprava a balení včelích produktů	3
Použití včelích produktů pro další výrobu	3
Expedice včelích produktů a výrobků z nich	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 29.08.2023

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 - https://nsp.cz/jednotka-prace/zpracovatel-vcelich-produ#zdravotni-zpusobilost).
Z potvrzení musí být zřejmé, že uchazeč není alergický na včelí jed.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické části zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).

Je potřeba, aby se zkoušející zaměřil v ústní části zkoušky na všechny včelí produkty, v praktické části pak na hlavní produkty, tj. na med, vosk, pyl, propolis a mateří kašičku.

Při ověřování kompetencí formou praktického předvedení je třeba přihlížet především k bezpečnému provádění všech úkonů, dodržování hygieny práce, jakož i ke kvalitě a časovému hledisku zvládání předváděných operací. Přitom je nutno posuzovat nejen dosažený výsledek, ale i samostatnost při rozhodování o nejvhodnějším postupu řešení zadaného úkolu podle daných podmínek pracoviště. Je třeba hodnotit manuální zručnost uchazeče.
U kompetence "Použití včelích produktů pro další výrobu", v kritériu b) uchazeč popíše postup a zároveň prakticky předvede některé fáze zpracování dle výběru autorizované osoby, např. výroba těsta, příprava polevy, zdobení perníků.
V kritériu c) uchazeč popíše postup a vyrobí svíčky různými způsoby, např. stáčením, litím.
S ohledem na zpracovávané produkty je vhodné zkoušku z této profesní kvalifikace realizovat v období včelařské sezony, tj. cca květen – srpen.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro zemědělství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Český svaz včelařů
Střední odborné učiliště včelařské - Včelařské vzdělávací centrum, o. p. s.
Institut vzdělávání v zemědělství, o. p. s.