Pracovník/pracovnice výroby a zpracování modelovací a marcipánové hmoty (kód: 29-008-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník výroby a zpracování modelovací a marcipánové hmoty
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu cukrářských výrobků	3
Volba technologického postupu pro výrobu modelovací a marcipánové hmoty	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu modelovací a marcipánové hmoty	3
Příprava a zpracování modelovací a marcipánové hmoty	3
Ruční tvarování a modelování, tvarování pomocí forem	3
Dohotovování a zdobení výrobků a ozdob, barvení	3
Uchovávání, balení a expedice výrobků z modelovací a marcipánové hmoty	3
Posuzování jakosti cukrovinkářských surovin, polotovarů a hotových výrobků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Navrhování, výtvarná úprava a aranžování cukrářských výrobků	3
Prodej výrobků z modelovací a marcipánové hmoty	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek	Praktické předvedení
b) Převzít suroviny a polotovary, zkontrolovat množství a a smyslově posoudit kvalitu surovin a polotovarů	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Volba technologického postupu pro výrobu modelovací a marcipánové hmoty

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu dané hmoty podle charakteru výrobku a organizaci výroby	Ústní ověření
b) Zvolit a připravit k použití vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení na výrobu a tvarování hmoty a zdobení výrobků v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu modelovací a marcipánové hmoty

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Navážit potřebné množství surovin a přísad	Praktické předvedení
c) Připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování	Praktické předvedení
d) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a zpracování modelovací a marcipánové hmoty

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Z navážených a upravených surovin zpracovat modelovací nebo marcipánovou hmotu v souladu s technologickým postupem (recepturou) v požadované kvalitě a množství (včetně barvení hmoty)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Hmotu nebo polotovar uchovat v optimálních podmínkách pro další využití (zpracování)	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Ruční tvarování a modelování, tvarování pomocí forem

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný způsob dělení, tvarování a modelování hmoty podle charakteru výrobku	Ústní ověření
b) Vytvarovat nebo modelovat ručně hmotu do požadovaného tvaru podle charakteru výrobku nebo ozdoby (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu) v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vytvarovat pomocí forem hmotu do požadovaného tvaru podle charakteru výrobku (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu) v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohotovování a zdobení výrobků a ozdob, barvení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit si potřebné komponenty na barvení hmoty a zdobení výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Dohotovit a zdobit výrobek podle charakteru a technologického postupu	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Uchovávání, balení a expedice výrobků z modelovací a marcipánové hmoty

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uchovat polotovary nebo výrobky z modelovací a marcipánové hmoty s ohledem na jejich další využití, kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit vhodný obal, zabalit hotové výrobky, označit a připravit je k expedici nebo prodeji	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Posuzování jakosti cukrovinkářských surovin, polotovarů a hotových výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat a dodržovat kritické kontrolní body při výrobě	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést kontrolu surovin, polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Vysvětlit zásady sanitačního řádu	Ústní ověření
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
e) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě a zpracování modelovací a marcipánové hmoty	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Navrhování, výtvarná úprava a aranžování cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout výrobek nebo ozdobu ze zpracovávané hmoty (zpracovat nákres)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Výtvarně ztvárnit a upravit výrobek nebo ozdobu podle vlastního nákresu nebo podle šablony	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Aranžovat výrobek nebo ozdobu a zhodnotit jeho estetickou úpravu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej výrobků z modelovací a marcipánové hmoty

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vystavit sortiment výrobků z modelovací a marcipánové hmoty v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Obsloužit zákazníka, dodržovat zásady prodeje výrobků z modelovací a marcipánové hmoty	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Připravit vhodný obal, zabalit a označit výrobky a připravit je k expedici nebo k prodeji	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a prodeji výrobků z modelovací a marcipánové hmoty	Praktické předvedení

Je třeba splnit toto kritérium.

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 vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/cukrar#zdravotni-zpusobilost).

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.
Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k dohotovení finálního výrobku, resp. výrobků z modelovací a marcipánové hmoty s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána výroba minimálně 2 různých druhů výrobků, množství (počet) výrobků určí zkoušející.

Při ověřování kompetencí 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 je třeba posuzovat hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno senzorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku a provedena ochutnávka, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ výrobku. Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a manuální zručnost uchazeče.

Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

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

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání cukrář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na cukrářskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství, gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na cukrářskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na cukrářskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru zaměřeném na cukrářskou výrobu.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle 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/lektorka dalšího vzdělávání, může být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici cukrářskou dílnu vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
- Suroviny pro přípravu výrobků z modelovací a marcipánové hmoty
- Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
- Váhy
- Pomůcky na úpravu surovin, technologické zpracování, tvarování, dohotovení apod.
- Technologické postupy a receptury
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Katalog cukrářských výrobků
- Stroje a zařízení na výrobu marcipánu a modelovací hmoty
- Prostor na aranžování výrobků
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)
- Přísun energie odpovídající bezpečnostním předpisům

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 5 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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 v ČR
Michelské pekárny Premium, s. r. o.
Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, AKC ČR pobočka Brno