

## Výroba knedlíků v potravinářství (kód: 29-072-H)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Pracovník výroby knedlíků
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu knedlíků	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu knedlíků	3
Obsluha strojů a zařízení pro výrobu knedlíků	3
Uchování, balení a expedice knedlíků	3
Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových knedlíků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě knedlíků, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Vedení provozní evidence při výrobě knedlíků	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 24.10.2014 do: 06.12.2020

## 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](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).

Ověřování by mělo být pokud možno spojeno v navazující činnosti vedoucí k výrobě knedlíků (houškové, bramborové, knedlíky plněné sladkými i slanými náplněmi, knedlíky z tvarohových těst) s využitím technologických postupů a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.

Uchazeči bude zadána příprava různých druhů knedlíků, množství a druh určí zkoušející.

Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje dodržování hygienických zásad při výrobě bezpečných potravin a dodržování technologického postupu, který je podmínkou pro zajištění kvality 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. Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR 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:

POL, spol. s r. o. (Milovice – Boží Dar 2001)

LAHŮDKY CAJTHAML, s. r. o.