Výroba nečokoládových cukrovinek (kód: 29-027-E)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu nečokoládových cukrovinek	2
Příprava a úprava surovin pro výrobu nečokoládových cukrovinek	2
Obsluha linek na výrobu nečokoládových cukrovinek	2
Skladování, balení a expedice potravinářských výrobků	2
Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Vedení provozní evidence při výrobě nečokoládových cukrovinek	2

Platnost standardu

Standard je platný od: 28.08.2008 do: 15.04.2013

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu nečokoládových cukrovinek

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

Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava a úprava surovin pro výrobu nečokoládových cukrovinek

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dávkovat potřebné množství surovin a pomocných látek	Praktické předvedení
b) Připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování s minimálními ztrátami	Praktické předvedení
c) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup	Slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha linek na výrobu nečokoládových cukrovinek

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Obsluhovat zařízení na výrobu různých druhů nečokoládových cukrovinek v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení
b) Nastavit správné parametry	Praktické předvedení
c) Kontrolovat zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu	Praktické předvedení, sledování
d) Ošetřovat stroje a zařízení, čistit a provádět běžnou údržbu	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit kritéria a), b) a případně c) nebo d) podle daných podmínek.

Skladování, balení a expedice potravinářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Skladovat nečokoládové cukrovinky s ohledem na jejich další kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel správné výrobní praxe	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
b) Připravit vhodný balicí materiál, balit a označovat hotové nečokoládové cukrovinky, připravit je k expedici	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní

Je třeba splnit obě kritéria.

Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat stanovené parametry při výrobě nečokoládových cukrovinek	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
b) Provést vstupní kontrolu surovin a polotovarů – smyslové posouzení	Praktické předvedení a slovní vyjádření ústní
c) Provést výstupní kontrolu hotových výrobků – smyslové posouzení	Praktické předvedení, metrologické měření a Slovní vyjádření ústní
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 při výrobě nečokoládových cukrovinek

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci surovin a hotových výrobků při výrobě nečokoládových cukrovinek	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).
Kompetence by měly být pokud možno ověřovány prostřednictvím na sebe navazujících činností vedoucích k dohotovení finálního výrobku, resp. nečokoládových cukrovinek s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.
Uchazeči bude zadána výroba určitého výrobku/výrobků (podle obtížnosti přípravy a uvážení zkoušejícího), množství (počet) výrobků určí zkoušející s ohledem na časový limit.
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.
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.

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 musí mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání cukrář nebo cukrovinkář + 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 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.
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, 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:
Prostory s přívodem energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
Suroviny pro přípravu různých druhů nečokoládových cukrovinek
Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
Pomůcky na úpravu surovin, technologické zpracování, tvarování, potahování, dohotovení apod.
Technologické postupy a receptury
Stroje a zařízení na výrobu nečokoládových cukrovinek
Obalový materiál
Prostor na aranžování výrobků
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 cukrář.