Výroba 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: Cukrář
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 hmoty a marcipánu dle charakteru výrobku	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu modelovací hmoty a marcipánu	3
Příprava a zpracování modelovací hmoty a marcipánu	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 cukrářských 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 hmoty a marcipánu	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 25.02.2013 do: 28.06.2019

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyplnit žádanku	Praktické předvedení
b) Převzít suroviny, zkontrolovat množství a kvalitu surovin a polotovarů	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Volba technologického postupu pro výrobu modelovací hmoty a marcipánu dle charakteru výrobku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu dané hmoty podle charakteru výrobku a organizaci výroby	Ústní ověření
b) Zvolit běžné i speciální pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení na výrobu a tvarování hmoty a zdobení výrobků v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

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

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 pomocných 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 hmoty a marcipánu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Z navážených a upravených surovin zpracovat modelovací hmotu nebo marcipán 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 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 technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit kritérium a), pak b) nebo c).

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, technologického postupu a obvyklých pravidel	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 hmoty a marcipánu s ohledem na jejich další využití, kvalitu, trvanlivost a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit vhodný balicí materiál a zabalit a označit hotové výrobky nebo ozdoby a připravit je k expedici nebo prodeji	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Kontrolovat kritické body při výrobě	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorickou analýzu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) V případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna 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) Dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
e) Rozlišovat 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	Praktické předvedení – nákres 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 hmoty a marcipánu

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci v cukrářské výrobě a při prodeji cukrářských výrobků	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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100230&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 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 anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby.

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

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství a 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, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství, gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství, gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii nebo gastronomii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

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 dalšího vzdělávání, musí 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, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, 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 předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství

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
- Přísun energie odpovídající bezpečnostním předpisům

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

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 BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 5 až 7 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard 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:
ADÉLKA, a. s.
SŠ potravinářství a služeb Pardubice
PENAM, a. s.