

Výroba karamelových a kandytových výrobků (kód: 29-015-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 uchování surovin a polotovarů pro výrobu cukrářských výrobků | 3 |
| Volba technologického postupu pro výrobu karamelových a kandytových výrobků | 3 |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu karamelových a kandytových výrobků | 3 |
| Příprava a použití karamelové a kandytové hmoty na speciální karamelové ozdoby a kandytové výrobky | 3 |
| Dělení a tvarování karamelové a kandytové hmoty, výroba ozdob, zdobení výrobků | 3 |
| Uchování karamelových a kandytových výrobků, balení a expedice | 3 |
| Navrhování, výtvarná úprava a aranžování výrobků | 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 |
| 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, písemně |
| b) Převzít suroviny, zkontrolovat množství i kvalitu surovin a polotovarů | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Volba technologického postupu pro výrobu karamelových a kandytových výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu karamelových a kandytových výrobků a organizaci výroby | Ústní ověření |
| b) Zvolit a připravit vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu karamelových a kandytových výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury) | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Navážít potřebné množství surovin a pomocných látek | 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 použití karamelové a kandytové hmoty na speciální karamelové ozdoby a kandytové výrobky

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Z navážených a upravených surovin zhotovit karamelovou hmotu v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem s využitím příslušného strojního zařízení | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Z navážených a upravených surovin zhotovit kandytovou hmotu v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem s využitím příslušného strojního zařízení | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Uchovat hmotu nebo polotovar v optimálních podmínkách pro další využití (zpracování) | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dělení a tvarování karamelové a kandytové hmoty, výroba ozdob, zdobení výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný způsob dělení a tvarování hmoty podle charakteru výrobku | Ústní ověření |
| b) Vytvarovat karamelovou nebo kandytovou hmotu do požadovaného tvaru, který odpovídá danému výrobku nebo ozdobě (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu), v souladu s technologickým postupem | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Dohotovit, případně ozdobit výrobek podle jeho charakteru a technologického postupu | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání karamelových a kandytových výrobků, balení a expedice

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Uchovat karamelové a kandytové výrobky a ozdoby 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, zabalit hotové karamelové ozdoby a kandytové výrobky, označit a případně připravit k expedici | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Navrhování, výtvarná úprava a aranžování výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Navrhnout speciální karamelovou ozdobu nebo kandytový výrobek | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Výtvarně ztvárnit a upravit ozdobu podle vlastního nákresu nebo podle šablony | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Aranžovat výrobek nebo ozdobu a zhodnotit jeho estetickou úpravu | Praktická ukázka a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna 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 karamelových ozdob a kandytových výrobků | 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. karamelové ozdoby nebo kandytového výrobku s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána výroba minimálně 3 různých druhů výrobků (podle obtížnosti přípravy), 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 zvládnání jednotlivých operací.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno sensorické 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 hodnotící 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 pro 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 praktického vyučování nebo odborného výcviku, 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 autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnotícího standardu je třeba mít k dispozici cukrářskou dílnu vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:

- Suroviny pro přípravu běžných karamelových a kandytových výrobků
- Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
- Váhy
- Pomůcky na úpravu surovin, technologické zpracování, tvarování, zdobení apod.
- Technologické postupy a receptury
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Katalog cukrářských výrobků
- Stroje a zařízení na výrobu karamelových a kandytových výrobků a ozdob
- Prostor na zhotovení a 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 hodnotícím 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 10 až 12 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnotícího standardu

Hodnotící 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.