

## Výroba těstovin (kód: 29-005-E)

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

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchování surovin a přísad pro výrobu těstovin	2
Příprava a úprava surovin pro výrobu těstovin	3
Obsluha kontinuální linky na výrobu těstovin	2
Balení a skladování těstovin	2
Obsluha strojů na balení těstovin	2
Posuzování jakosti surovin pro výrobu těstovin a hotových výrobků	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	2
Vedení provozní evidence ve výrobě těstovin	2

### Platnost standardu

Standard je platný od: 28.08.2008 do: 15.04.2013

## 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).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství. Kompetence by měly být pokud možno ověřovány prostřednictvím na sebe navazujících činností vedoucích k výrobě těstovin s využitím technologických postupů a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.

Uchazeči bude zadána výroba určitého výrobku ze sortimentu těstovin.

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 zvládnání jednotlivých operací.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační 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 pekař.