Pracovník/pracovnice výroby hotových pokrmů (kód: 29-070-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Obsluha strojů a zařízení v potravinářství a krmivářství
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu hotových pokrmů	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu hotových pokrmů	3
Zpracování potravin rostlinného a živočišného původu podle technologických postupů pro výrobu hotových pokrmů	3
Obsluha strojů a zařízení pro výrobu hotových pokrmů	3
Uchovávání, balení a expedice hotových pokrmů	3
Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pokrmů	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě hotových pokrmů, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Vedení provozní evidence při výrobě hotových pokrmů	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu hotových pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Převzít suroviny, polotovary a přísady živočišného a rostlinného původu, zkontrolovat množství a kvalitu surovin, polotovarů a přísad	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu hotových pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit technologický postup výroby zadaného výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vypočítat spotřebu surovin, polotovarů, přísad a obalů pro zadaný druh a množství výrobku podle zvoleného technologického postupu	Praktické předvedení
c) Navážit potřebné množství surovin, polotovarů a přísad	Praktické předvedení
d) Připravit suroviny, polotovary a přísady k technologickému zpracování	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zpracování potravin rostlinného a živočišného původu podle technologických postupů pro výrobu hotových pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit zeleninové polotovary pro výrobu zadaného hotového pokrmu krájením a tepelným opracováním v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zpracovat maso a další potraviny živočišného původu pro výrobu zadaného hotového pokrmu krájením, případně mělněním, a tepelným opracováním, s případným použitím zeleninových polotovarů v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Připravit omáčku nebo šťávu pro výrobu zadaného hotového pokrmu od přípravy základu až po homogenizaci v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Připravit přílohu pro výrobu zadaného hotového pokrmu z brambor, rýže, těstovin a nebo luštěnin v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojů a zařízení pro výrobu hotových pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit, připravit k použití a použít odpovídající stroje a zařízení podle technologického postupu pro výrobu zadaného hotového pokrmu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Naplnit součásti pokrmu do obalu a obal uzavřít v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Provést tepelné opracování a zchlazení, případně zmrazení zadaného hotového pokrmu v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení při výrobě hotových pokrmů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání, balení a expedice hotových pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uchovávat hotové pokrmy podle technologických variant a zásad výroby bezpečných potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zabalit do sekundárních a expedičních obalů a označit hotové pokrmy podle technologického postupu a platné legislativy včetně alergenních látek	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Při balení hotových pokrmů posoudit těsnost primárních obalů a případně vyřadit výrobky nestandardní jakosti	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Expedovat hotové pokrmy	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést vstupní kontrolu surovin a polotovarů – připravit vzorky pro senzorickou analýzu a vyhodnotit rozbor	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Kontrolovat jakost hotových pokrmů z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorickou analýzu, případně vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě hotových pokrmů, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady správné hygienické a výrobní praxe	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a zařízením a s výkonem pracovních činností při výrobě hotových pokrmů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě hotových pokrmů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci surovin, polotovarů a hotových výrobků při výrobě hotových pokrmů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vést záznamy související s uplatňováním systému řízení bezpečnosti potravin	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/konzervar#zdravotni-zpusobilost).

Autorizovaná osoba seznámí uchazeče s pracovištěm, vybavením a technikou a s provozní dokumentací (HACCP, SHP, SVP).

Při ověřování praktickým předvedením nemusí být vždy zachována návaznost činností vedoucích k výrobě konkrétního hotového pokrmu. Uchazeč v těchto případech prokazuje znalost návaznosti činností podle technologických postupů a hygienických zásad výroby bezpečných potravin při ústním ověření.

Uchazeči může být zadána v jednotlivých fázích zkoušky příprava různých druhů hotových pokrmů a různých technologických variant, množství určí zkoušející.

Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje dodržování hygienických zásad při výrobě bezpečných potravin a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna kvalita 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 hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Uchazeč si ke zkoušce donese vlastní pracovní oděv a obuv.

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 s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

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

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem oboru vzdělání zaměřeném na potravinářství nebo gastronomii a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby hotových pokrmů nebo přípravy pokrmů nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu hotových pokrmů.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby hotových pokrmů nebo přípravy pokrmů nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu hotových pokrmů.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby hotových pokrmů nebo přípravy pokrmů nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu hotových pokrmů.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby hotových pokrmů nebo přípravy pokrmů nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu hotových pokrmů.
e) Profesní kvalifikace 29-070-H Pracovník/pracovnice výroby hotových pokrmů a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby hotových pokrmů nebo přípravy pokrmů.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Provozovna výroby hotových pokrmů
- Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny, přísady, polotovary a obaly pro výrobu hotových pokrmů
- Specifikace surovin, přísad, polotovarů a obalů pro výrobu hotových pokrmů.
- Technologické postupy a receptury
- Reálný nebo modelový příklad příručky systému HACCP včetně prostředků pro záznamy systému HACCP a příručky správné hygienické a výrobní praxe (SHP, SVP) pro výrobu hotových pokrmů
- Technologické vybavení pro výrobu, zchlazování (případně zmrazování), dávkování, plnění a balení, pasteraci nebo sterilaci a sekundární balení hotových pokrmů (stroje pro dělení zeleniny, kutr, homogenizátor, varný kotel, smažicí pánev, konvektomat, chladicí box, rychlozchlazovač (šokový), balicí a plnicí stroj)
- Obalový materiál
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 60 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 jednoho uchazeče (bez času na přípravu a přestávky) je 5 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Ústav konzervace potravin Vysoké školy chemicko-technologické v Praze
Bidfood Czech Republic s. r. o.