

## Zpracovatel včelích produktů (kód: 41-036-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo zemědělství  
**Skupina oborů:** Zemědělství a lesnictví (kód: 41)  
**Týká se povolání:** Zpracovatel včelích produktů  
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Získávání včelích produktů	3
Posuzování stavu a kvality včelích produktů	3
Úprava a balení včelích produktů	3
Použití včelích produktů pro další výrobu	3
Expedice včelích produktů a výrobků z nich	3

### Platnost standardu

Standard je platný od:

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Získávání včelích produktů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat a charakterizovat včelí produkty	Ústní ověření
b) Získat ze včelstev určené včelí produkty - med, vosk, propolis	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

### Posuzování stavu a kvality včelích produktů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Posoudit stav a kvalitu medu vizuálně, organolepticky a laboratorně	Praktické předvedení
b) Posoudit stav a kvalitu ostatních včelích produktů (propolis, vosk, pyl) organolepticky	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

### Úprava a balení včelích produktů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat ošetřování medu od jeho vytočení až po uložení do skladovacích obalů	Ústní ověření
b) Připravit med k plnění do spotřebitelských obalů a následné plnění	Praktické předvedení
c) Uvést možnosti úpravy čistého včelího vosku pro další použití	Ústní ověření
d) Uvést možnosti kvalitního uchování pylu pro další použití	Ústní ověření
e) Uvést možnosti úpravy propolisu pro další použití	Ústní ověření
f) Předvést získávání a uložení mateří kašičky	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Použití včelích produktů pro další výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést možnosti výroby medoviny	Ústní ověření
b) Popsat a předvést možnosti zpracování medu v pekařství a cukrářství	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat a předvést možnosti zpracování včelího vosku na výrobu svíček	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Předvést zpracování včelího vosku na výrobu mezistěn litím	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

## Expedice včelích produktů a výrobků z nich

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést a prakticky zpracovat návrh označení výrobků z včelích produktů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Popsat vedení prvotní evidence	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.

Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://nsp.cz/jednotka-prace/zpracovatel-vcelich-produ#zdravotni-zpusobilost>).

Z potvrzení musí být zřejmé, že uchazeč není alergický na včelí jed.

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické části zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).

Je potřeba, aby se zkoušející zaměřil v ústní části zkoušky na všechny včelí produkty, v praktické části pak na hlavní produkty, tj. na med, vosk, pyl, propolis a mateří kašičku.

Při ověřování kompetencí formou praktického předvedení je třeba přihlížet především k bezpečnému provádění všech úkonů, dodržování hygieny práce, jakož i ke kvalitě a časovému hledisku zvládnutí předváděných operací. Přitom je nutno posuzovat nejen dosažený výsledek, ale i samostatnost při rozhodování o nejvhodnějším postupu řešení zadaného úkolu podle daných podmínek pracoviště. Je třeba hodnotit manuální zručnost uchazeče.

U kompetence "Použití včelích produktů pro další výrobu", v kritériu b) uchazeč popíše postup a zároveň prakticky předvede některé fáze zpracování dle výběru autorizované osoby, např. výroba těsta, příprava polevy, zdobení perníků. V kritériu c) uchazeč popíše postup a vyrobí svíčky různými způsoby, např. stáčením, litím.

S ohledem na zpracovávané produkty je vhodné zkoušku z této profesní kvalifikace realizovat v období včelařské sezony, tj. cca květen – srpen.

### 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 v oboru vzdělání včelař a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti včelařství nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti včelařství.
- b) Vyšší odborné vzdělání se zaměřením na zemědělství nebo zahradnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti včelařství nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti včelařství.
- c) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na zemědělství nebo zahradnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti včelařství nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti včelařství.

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, může 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 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 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](http://www.eagri.cz).

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

- Schválený provoz pro zpracování včelích produktů
- Zařízení pro výrobu medoviny
- Potřebná zařízení a pomůcky - kuřák, rozpěrák, odvíčkovací zařízení, refraktometr, konduktometr, medomet, pastovací zařízení, dekantační a filtrační nádoby, čerpadlo medu, míchadla, nádoby na med, vařák na vosk, tavidlo na vosk, pylochyť, síťka na propolis, ochranné pomůcky
- Zkušební místnost vybavená PC s připojením k internetu
- Záznamové archy pro sledování a hodnocení postupu plnění úkolů
- Zařízení na získávání a skladování mateří kašičky.

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 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut).