

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

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

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Získávání včelích produktů	3
Posuzování stavu a kvality včelstva a 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: 26.02.2013 do: 28.06.2019

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Získávání včelích produktů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Získat určený včelí produkt (např. med, vosk, propolis)	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit toto kritérium.

### Posuzování stavu a kvality včelstva a včelích produktů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést základní prohlídku včelstva	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Navrhnout a provést potřebná opatření na základě zjištěného stavu	Ústní ověření a praktické předvedení
c) Posoudit stav a kvalitu včelího produktu vizuálně a organolepticky	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Posoudit stav a kvalitu včelího produktu laboratorně	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Úprava a balení včelích produktů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat ošetřování medu od jeho vytočení až po balení do spotřebitelských obalů	Ústní ověření
b) Připravit med k plnění do spotřebitelských obalů	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

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Použití včelích produktů pro další výrobu

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

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 v souladu se zákonem a doplňujícími prováděcími předpisy	Ústní ověření a praktické předvedení
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 práce 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=100220&kod\\_sm1=26](http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100220&kod_sm1=26)).

Je potřeba, aby se zkoušející zaměřil v ústní části na všechny včelí produkty, v praktické části pak zejména 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.

### 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 splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

- a) Vysokoškolské nebo vyšší odborné vzdělání zemědělského zaměření s absolvováním předmětu zaměřeného na včelařství a nejméně 5 let praxe ve funkci s odpovědností za zpracování včelích produktů, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru vzdělání zahradnictví se studiem předmětu zaměřeného na včelařství, případně s předchozím studiem oboru vzdělání včelař a nejméně 8 let praxe ve funkci s odpovědností za zpracování včelích produktů, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

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**

- 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
- Místnost pro písemnou část
- Záznamové archy pro sledování a hodnocení postupu plnění úkolů

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 nejméně po dobu 5 let ode dne podání žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace.

### **Doba přípravy na zkoušku**

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 10 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 2 až 3,5 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

Hodnotící standard připravila SR pro zemědělství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Český svaz včelařů, o. s.

Střední odborné učiliště včelařské – Včelařské vzdělávací centrum, o. p. s.