

Výroba trvanlivého pečiva (kód: 29-044-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pekař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|--|--------|
| Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu trvanlivého pečiva | 3 |
| Volba technologického postupu pro výrobu trvanlivého pečiva | 3 |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu trvanlivého pečiva | 3 |
| Výroba těst pro trvanlivé pečivo | 3 |
| Dělení a tvarování těst | 3 |
| Pečení trvanlivého pečiva | 3 |
| Uchovávání, balení a expedice trvanlivého pečiva | 3 |
| Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu | 3 |
| Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |
| Prodej trvanlivého pečiva | 3 |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od:

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu trvanlivého pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek | Praktické předvedení |
| b) Převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu surovin, polotovarů a přísad | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Volba technologického postupu pro výrobu trvanlivého pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný technologický postup a organizaci výroby pro výrobu zadaného výrobku | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Zvolit odpovídající stroje a zařízení podle technologického postupu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu trvanlivého pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Navážit potřebné množství surovin a přísad | Praktické předvedení |
| c) Připravit suroviny ke zpracování | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výroba těst pro trvanlivé pečivo

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Zhotovit těsto v požadované kvalitě a množství podle zvoleného technologického postupu | Praktické předvedení |
| b) Zvolit vhodné podmínky a uchovat těsto před dalším zpracováním podle zásad výroby bezpečných potravin | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Dělení a tvarování těst

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Zvolit vhodný způsob tvarování těsta nebo dávkování hmoty podle charakteru výrobku, popř. u kynutého těsta zvolit podmínky dokynutí a zkontrolovat dokynutí těsta | Praktické předvedení |
| b) Uplatnit estetická pravidla při zhotovování pekařských výrobků | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Pečení trvanlivého pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Upravit - strojit výrobky před pečením | Praktické předvedení |
| b) Zvolit režim pečení | Praktické předvedení |
| c) Připravit pec v souladu s režimem pečení | Praktické předvedení |
| d) Upéct výrobky, vyjmout je z pece a posoudit stupeň propečení | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání, balení a expedice trvanlivého pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Zvolit podmínky pro uchovávání a uchovávat trvanlivé pečivo podle zásad výroby bezpečných potravin | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Zabalit a označit trvanlivé pečivo podle technologického postupu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Charakterizovat, popřípadě vyřadit výrobky nestandardní jakosti | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Expedovat trvanlivé pečivo | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Použít vhodné technologické vybavení při výrobě trvanlivého pečiva | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení pro výrobu trvanlivého pečiva | Praktické předvedení |
| c) Používat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Sledovat a dodržovat kritické kontrolní body během výroby zadaného výrobku | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Provést kontrolu surovin, polotovarů a výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, objemu a vzhledu výrobku, připravit vzorky, provést senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské 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) Vysvětlit zásady sanitačního řádu | Ústní ověření |
| 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 trvanlivého pečiva | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej trvanlivého pečiva

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Dodržovat zásady prodeje trvanlivého pečiva | Praktické předvedení |
| b) Obsloužit zákazníka | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a prodeji pekařských 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), 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 - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100229).

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

Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě trvanlivého pečiva s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.

Uchazeči bude zadána příprava 3 druhů trvanlivého pečiva (linecké, linecké třeňé a z kynuté nebo jádrové hmoty), v množství nejméně 15 ks od druhu.

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 zkoušející posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a organizaci práce. Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedena kontrola hmotnosti a jakosti výrobku a bude provedeno senzorické hodnocení, při němž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný výrobek.

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 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 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 pekař a maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na pekařskou výrobu.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na pekařskou výrobu.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru zaměřeném na pekařskou výrobu.
- d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru zaměřeném na pekařskou výrobu.

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 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, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

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

- Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny pro přípravu běžných druhů trvanlivého pečiva
- Technologické postupy a receptury
- Katalog pekařských výrobků
- Technologické vybavení pro výrobu a balení trvanlivého pečiva
- 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 svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím 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 po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 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 4 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.