

## Výroba jemného pečiva (kód: 29-002-H)

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo zemědělství                        |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Pekař; Cukrář                                   |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 3   |

### Odborná způsobilost

| Název  | Úroveň |
|--|--------|
| Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu jemného pečiva   | 3      |
| Volba technologického postupu pro výrobu jemného pečiva  | 3      |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu jemného pečiva  | 3      |
| Zhotovování těst, hmot a polotovarů pro výrobu jemného pečiva  | 3      |
| Dělení, tvarování těst, dávkování hmot, plnění před pečením  | 3      |
| Pečení, smažení výrobků jemného pečiva   | 3      |
| Příprava a použití náplní a polev pro výrobu jemného pečiva  | 3      |
| Dohotovování a zdobení jemného pečiva  | 3      |
| Uchovávání, balení a expedice jemného pečiva   | 3      |
| Posuzování jakosti surovin a polotovarů pro výrobu jemného pečiva a hotových výrobků   | 3      |
| Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu jemného pečiva  | 3      |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské a cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3      |
| Prodej jemného pečiva  | 3      |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji jemného pečiva   | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 26.02.2013 do: 28.06.2019

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu jemného pečiva

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Vyplnit žádanku  | Praktické předvedení                 |
| b) Převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a kvalitu surovin a polotovarů | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady   | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Volba technologického postupu pro výrobu jemného pečiva

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný technologický postup a organizaci výroby jemného pečiva, navrhnout kritické body              | Ústní ověření                        |
| b) Zvolit a připravit vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

### Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu jemného pečiva

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury) | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Navážít potřebné množství surovin a přísad  | Praktické předvedení                 |
| c) Připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování                                       | Praktické předvedení                 |
| d) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup        | Ústní ověření                        |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Zhotovování těst, hmot a polotovarů pro výrobu jemného pečiva

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Z navážených a upravených surovin zhotovit těsto nebo hmotu v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem s využitím příslušných strojů a zařízení | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Uchovat těsto, hmotu nebo polotovar podle zásad výroby bezpečných potravin před dalším zpracováním   | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

### Dělení, tvarování těst, dávkování hmot, plnění před pečením

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný způsob tvarování těsta nebo hmoty podle charakteru výrobku                                 | Ústní ověření                        |
| b) Vytvarovat těsto nebo hmotu do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem a umístit na plech | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Nadávkovat hmotu do forem  | Praktické předvedení                 |
| d) Připravené těsto nebo hmotu naplnit náplní nebo ovocem v souladu s technologickým postupem               | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Uplatnit estetická pravidla při zhotovování výrobků  | Praktické předvedení                 |

**Je třeba splnit kritéria a), e), z kritérií b) a c) stačí splnit jedno, kritérium d) je třeba splnit, je-li v souladu s technologickým postupem.**

### Pečení, smažení výrobků jemného pečiva

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Zvolit vhodný režim pečení                                   | Ústní ověření                        |
| b) Připravit pec dle zvoleného režimu pečení                    | Praktické předvedení                 |
| c) Upéct výrobky, vyjmout z pece a posoudit stupeň propečení    | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Usmažit výrobky na pánvi                                     | Praktické předvedení                 |
| e) Upečené nebo usmažené výrobky připravit pro další zpracování | Praktické předvedení                 |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Příprava a použití náplní a polev pro výrobu jemného pečiva

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Zvolit vhodný druh náplně a polevy s ohledem na charakter a trvanlivost výrobku  | Ústní ověření        |
| b) Zhotovit a použít náplně, polevy, ozdoby apod. z různých druhů surovin pro dohotovení výrobku podle technologického postupu s využitím příslušných strojů a zařízení | Praktické předvedení |
| c) Uchovat náplně, polevy a ozdoby pro další zpracování   | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Dohotovování a zdobení jemného pečiva

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                            |
|--|--|
| a) Ručně dohotovit výrobek podle technologického postupu a charakteru výrobku          | Praktické předvedení                       |
| b) Strojově dohotovit výrobek podle technologického postupu a podle charakteru výrobku | Praktické předvedení                       |
| c) Ozdobit výrobek jemného pečiva v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy | Praktické předvedení a ústní ověření       |
| d) Zkontrolovat hmotnost, objem a tvar výrobku   | Praktické předvedení a metrologické měření |

**Kritéria c) a d) je třeba splnit, z kritérií a) a b) je třeba splnit jedno.**

### Uchovávání, balení a expedice jemného pečiva

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Uchovat jemné pečivo s ohledem na požadovanou trvanlivost, kvalitu a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Připravit vhodný balicí materiál a zabalit hotové výrobky k expedici a označit je                               | Praktické předvedení                 |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

### Posuzování jakosti surovin a polotovarů pro výrobu jemného pečiva a hotových výrobků

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Kontrolovat kritické body při výrobě   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Provést výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, objemu a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorickou analýzu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) V případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků  | Ústní ověření                        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Obsluha a seřizování strojů a zařízení na výrobu jemného pečiva

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                 |
|---|---------------------------------|
| a) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce                   | Praktické předvedení            |
| b) Provést čištění a běžnou údržbu použitých strojů a zařízení                            | Praktické předvedení            |
| c) Kontrolovat stroje a zařízení před zahájením chodu a v průběhu technologického procesu | Praktické předvedení, sledování |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

**Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské a cukrářské 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) Dodržovat sanitační řád  | Praktické předvedení |
| 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 jemného pečiva | Ústní ověření        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

**Prodej jemného pečiva**

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Vystavit nabídkový sortiment jemného pečiva v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Obsloužit zákazníka, dodržovat zásady prodeje jemného pečiva   | Praktické předvedení                 |
| c) Připravit vhodný balicí materiál, zabalit jemné pečivo k expedici a označit je                       | Praktické předvedení                 |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

**Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji jemného pečiva**

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a při prodeji jemného pečiva | 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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - [http://katalog.nsp.cz/karta\\_p.aspx?id\\_jp=100229&kod\\_sm1=28](http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100229&kod_sm1=28); [http://katalog.nsp.cz/karta\\_p.aspx?id\\_jp=100230&kod\\_sm1=28](http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100230&kod_sm1=28)).

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

Ověřování by mělo být pokud možno spojeno v navazující činnosti vedoucí k dohotovení finálního výrobku, resp. běžných druhů jemného pečiva s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána příprava minimálně 3 různých druhů výrobků jemného pečiva (podle obtížnosti přípravy), množství (počet) výrobků určí zkoušející.

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 je třeba posuzovat hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládnání jednotlivých operací. Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno sensorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku a provedena ochutnávka, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ výrobku (jemného pečiva). Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a 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 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 nebo cukrář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství, gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství, gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
- d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii nebo gastronomii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

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 jednoho 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**

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

- Suroviny pro přípravu běžných druhů jemného pečiva
- Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
- Váhy
- Pomůcky na úpravu surovin, tvarování těst a hmot, zdobení apod.
- Technologické postupy a receptury
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Katalog cukrářských výrobků
- Stroje a zařízení na výrobu těst, hmot, náplní, polev apod.
- Zařízení na pečení a smažení výrobků
- Vhodný obalový materiál
- Prostor na aranžování výrobků
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Přísun energie odpovídající bezpečnostním předpisům

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.

### **Doba přípravy na zkoušku**

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 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 6 až 8 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

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

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

ADÉLKA, a. s.

SŠ potravinářství a služeb Pardubice

PENAM, a. s.