Výroba jemného pečiva (kód: 29-002-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pekař; Cukrář
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 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) Navážit 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=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 zvládání jednotlivých operací. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno senzorické 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 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

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 hodnoticího standardu

Hodnoticí 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.