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 potravinářských provozech, 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: 07.08.2007 do: 15.04.2013

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 slovní vyjádření
c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady	Praktické předvedení a slovní vyjádření

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	Slovní vyjádření
b) Zvolit a připravit vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a slovní vyjádření

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 slovní vyjádření
b) Navážit potřebné množství surovin a přísad	Praktické předvedení
c) Připravit a upravit suroviny k technologickému zpracování s minimálními ztrátami	Praktické předvedení
d) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup	Slovní vyjádření

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 slovní vyjádření
b) Uchovat těsto, hmotu nebo polotovar podle zásad výroby bezpečných potravin před dalším zpracováním	Praktické předvedení a slovní vyjádření

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	Slovní vyjádření
b) Vytvarovat těsto nebo hmotu do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem a umístit na plech	Praktické předvedení a slovní vyjádření
c) Nadávkovat hmotu do forem	Praktické předvedení
d) Připravené těsto nebo hmotu naplnit náplní nebo ovocem v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení a slovní vyjádření
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 správnou teplotu a dobu pečení	Praktické předvedení
b) Připravit pec a nastavit teplotu pece v souladu s technologickým postupem	Praktické předvedení
c) Upéct výrobky, vyjmout z pece	Praktické předvedení
d) Usmažit výrobky na pánvi	Praktické předvedení
e) Posoudit stupeň propečení výrobku	Praktické předvedení a slovní vyjádření
f) Upečené nebo usmažené výrobky připravit pro další zpracování	Praktické předvedení

Z kritérií c) nebo d) stačí splnit jedno, ostatní kritéria je třeba splnit všechna.

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	Slovní vyjádření
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) Uskladnit 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	Slovní vyjádření
c) Ozdobit výrobek jemného pečiva v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy	Praktické předvedení a slovní vyjádření
d) Zkontrolovat hmotnost, velikost a tvar výrobku	Praktické předvedení a metrologické měření

Z kritérií a) a b) je třeba splnit jen jedno, ostatní je třeba splnit všechna.

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 slovní vyjádření
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 slovní vyjádření
b) Provést výstupní kontrolu polotovarů a hotových výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorickou analýzu	Praktické předvedení a slovní vyjádření
c) V případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků	Slovní vyjádření

Je třeba splnit všechny 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 potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
c) Dodržovat sanitační řád	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě jemného pečiva	Slovní vyjádření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej jemného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vystavovat nabídkový sortiment jemného pečiva v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy	Praktické předvedení a slovní vyjádření
b) Vyřizovat objednávky zákazníků, dodržovat zásady prodeje cukrářských výrobků	Praktické předvedení
c) Připravit vhodný balicí materiál, zabalit jemné pečivo k expedici a označit je	Praktické předvedení

Je třeba splnit alespoň dvě 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 stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.
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, je třeba přihlížet k dodržování hygienických pravidel a zásad vedoucích k naplňování podmínky bezpečnosti a kvality potravin, výživového hlediska. Dále je třeba posuzovat hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
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

Každá autorizovaná osoba hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci do klasifikačního zápisu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých úkolů lze použít různé značky, ale výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít "vyhověl" nebo "nevyhověl" v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky od každé autorizované osoby zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba musí mít nejméně úplné střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání cukrář + střední vzdělání s maturitní zkouškou (v jiném oboru vzdělání) a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti cukrářské nebo pekařské výroby, nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství, gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti cukrářské nebo pekařské výroby, nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství, gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti cukrářské nebo pekařské výroby, nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii nebo gastronomii + alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti cukrářské nebo pekařské výroby, nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:
- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
- Autorizovaná osoba, nebo jí pověřený pracovník, musí mít osvědčení pro obsluhu plynových zařízení
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci dle příslušných ustanovení dle 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), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

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.

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
Tabulky výživových hodnot
Katalog cukrářských výrobků
Stroje a zařízení na výrobu těst, hmot, náplní, polev apod.
Zařízení na pečení a smažení výrobků (elektrické nebo plynové)
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

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 20 minut.

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 podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a zástupci následujících institucí:
Ministerstvo zemědělství ČR
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů
Asociace kuchařů a cukrářů ČR
SOUp Jílové u Prahy
Národní ústav odborného vzdělávání.
Své podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obory vzdělání cukrář a pekař.