# Řemeslná výroba perníků (kód: 29-042-H)

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

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu perníků | 3 |
| Volba technologického postupu pro výrobu perníků a výrobků z perníkového těsta | 3 |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu perníků | 3 |
| Zhotovování různých druhů perníkového těsta | 3 |
| Dělení a tvarování perníkového těsta | 3 |
| Pečení výrobků z perníkového těsta | 3 |
| Příprava a použití základních náplní a polev | 3 |
| Dohotovování a zdobení perníků a výrobků z perníkového těsta | 3 |
| Uchovávání, skladování, balení a expedice perníků a výrobků z perníkového těsta | 3 |
| Posuzování jakosti perníků a výrobků z perníkového těsta | 3 |
| Prodej perníků a výrobků z perníkového těsta | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |
| Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě perníků a výrobků z perníkového těsta | 3 |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků | 3 |

## Platnost standardu

Standard je platný od: 25.02.2013 do: 28.06.2019

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu perníků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Vyplnit žádanku | Praktické předvedení |
| b) Převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a kvalitu surovin, polotovarů a přísad | 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 perníků a výrobků z perníkového těsta

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zvolit vhodný technologický postup (recepturu) a organizaci výroby pro výrobu zadaných druhů perníků | 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 perníků

| 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 s minimálními ztrátami | Praktické předvedení |
| d) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup (recepturu) | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Zhotovování různých druhů perníkového těsta

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Z navážených a upravených surovin zpracovat zadané perníkové těsto v požadované kvalitě a množství v souladu s technologickým postupem (recepturou) | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Nechat těsto odležet a uchovat je v optimálních podmínkách pro další zpracování | Praktické předvedení |
| c) Připravit těsto pro další zpracování, přidat přísady a koření | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit kritéria a), c); kritérium b) v případě časových možností.**

## Dělení a tvarování perníkového těsta

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Tvarovat těsto do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu) a umístit ho na plech | Praktické předvedení |
| b) Uplatnit estetická pravidla při zhotovování výrobků z perníkového těsta | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

## Pečení výrobků z perníkového těsta

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zvolit vhodný režim pečení | Ústní ověření |
| b) Připravit pec v souladu s režimem pečení | Praktické předvedení |
| c) Upéct výrobky a vyjmout z pece, posoudit stupeň propečení výrobku | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Upečené kousky připravit pro další zpracování | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Příprava a použití základních náplní a polev

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Zvolit vhodný druh náplně a polevy s ohledem na charakter a trvanlivost výrobku | Ústní ověření |
| b) Zpracovat náplně, polevy a ozdoby z různých druhů surovin pro dohotovení výrobku podle technologického postupu | Praktické předvedení |
| c) Uskladnit náplně, polevy a ozdoby na potřebnou dobu | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Dohotovování a zdobení perníků a výrobků z perníkového těsta

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Ručně dohotovit výrobky podle technologického postupu a podle charakteru výrobku | Praktické předvedení |
| b) Pomocí příslušných strojů a zařízení dohotovit výrobky podle technologického postupu a podle charakteru výrobku | Praktické předvedení |
| c) Ozdobit perníky v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy (podle návrhu nebo podle vlastní fantazie) | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Zkontrolovat hmotnost, velikost a tvar perníků | Praktické předvedení a metrologické měření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Uchovávání, skladování, balení a expedice perníků a výrobků z perníkového těsta

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Uchovat perníky s ohledem na požadovanou trvanlivost, kvalitu a bezpečnost potravin podle zásad a pravidel | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Připravit vhodný balicí materiál, balit perníky, označit a připravit k expedici nebo k prodeji | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit obě kritéria.**

## Posuzování jakosti perníků a výrobků z perníkového těsta

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Dodržovat technologický postup a kontrolovat kritické body při výrobě | Praktické předvedení a ústní ověření |
| 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 ústní ověření |
| c) V případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Prodej perníků a výrobků z perníkového těsta

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Vystavovat nabídkový sortiment perníků a výrobků z perníkového těsta v souladu s estetickými principy a hygienickými předpisy | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Obsluhovat zákazníka, dodržovat zásady prodeje cukrářských výrobků | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Připravit vhodný balicí materiál, balit a expedovat výrobky | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Provádění hygienicko-sanitační činnosti v 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 perníků | Ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě perníků a výrobků z perníkového těsta

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

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|---|
| a) Vést předepsanou provozní evidenci při výrobě a prodeji cukrářských 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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - 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. perníků a výrobků z perníkového těsta s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána příprava konkrétního druhu perníku, případně druhů perníků nebo jiného výrobku z perníkového těsta, množství určí zkoušející podle obtížnosti přípravy.
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.

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 (perníku). Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a manuální zručnost uchazeče.

Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

### 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 cukrář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti 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, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti 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, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti 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 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 perníků (neplněných, plněných apod.)
- Chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových výrobků
- Váhy
- Pomůcky na úpravu surovin, tvarování těst, zdobení perníků apod.
- Technologické postupy a receptury
- Příjemky, výdejky zboží a surovin
- Katalog cukrářských výrobků
- Stroje a zařízení na výrobu těst, náplní, polev apod. (pokud je třeba k přípravě)
- Zařízení na pečení perníků a výrobků z perníkového těsta
- 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 4 až 6 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.