

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

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

## **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](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 zvládnutí jednotlivých operací.

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

Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační 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.