

## Řemeslný výrobce / řemeslná výrobkyně 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>              | Pracovník řemeslné výroby perníků               |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 3   |

### Odborná způsobilost

| Název  | Úroveň |
|--|--------|
| Příjem a uchování 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      |
| Uchování, 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 pekařské 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 pekařských výrobků   | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 29.08.2023

## 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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pracovnik-remeslnove-vyroby#zdravotni-zpusobilost>).

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

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími 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 2 druhů perníků a 1 výrobku z perníkového těsta.

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 profesní kvalifikace připravila SR pro 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:

Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR

Michelské pekárny Premium, s. r. o.

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, AKC ČR pobočka Brno