# Řemeslná výroba perníků (kód: 29-013-E)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo zemědělství
**Skupina oborů:** Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
**Týká se povolání:** Cukrář
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 2

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu perníků | 2 |
| Volba technologického postupu pro výrobu perníků a výrobků z perníkového těsta | 3 |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu perníků | 2 |
| Zhotovování různých druhů perníkového těsta | 3 |
| Dělení a tvarování perníkového těsta | 2 |
| Pečení výrobků z perníkového těsta | 2 |
| Příprava a použití základních náplní a polev | 2 |
| Dohotovování a zdobení perníků a výrobků z perníkového těsta | 3 |
| Uchovávání, skladování, balení a expedice perníků a výrobků z perníkového těsta | 2 |
| Posuzování jakosti perníků a výrobků z perníkového těsta | 3 |
| Prodej perníků a výrobků z perníkového těsta | 2 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |
| Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě perníků a výrobků z perníkového těsta | 2 |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrářských výrobků | 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 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 slovní vyjádření |
| c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady | Praktické předvedení a slovní vyjádření |

**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 | 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 perníků

| 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 (recepturu) | Slovní vyjádření |

**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 slovní vyjádření |
| b) Nechat těsto odležet a uchovat je v optimálních podmínkách pro další zpracování | Praktické předvedení, slovní vyjádření |
| 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 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 správnou teplotu a dobu pečení | Slovní vyjádření |
| b) Připravit pec a nastavit teplotu pece v souladu s technologickým postupem | Praktické předvedení |
| c) Upéct výrobky, vyjmout z pece | Praktické předvedení |
| d) Posoudit stupeň propečení výrobku | Praktické předvedení a slovní vyjádření |
| e) 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 | Slovní vyjádření |
| 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 slovní vyjádření |

**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 slovní vyjádření |
| 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 slovní vyjádření |
| b) Připravit vhodný balicí materiál, balit perníky, označit a připravit k expedici nebo k prodeji | Praktické předvedení a slovní vyjádření |

**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 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 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 slovní vyjádření |
| b) Vyřizovat objednávky zákazníků, dodržovat zásady prodeje cukrářských výrobků | Praktické předvedení |
| c) Připravit vhodný balicí materiál, balit a expedovat výrobky | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit alespoň dvě 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 perníků | Slovní vyjádření |

**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 v cukrářské výrobě a při prodeji cukrářských výrobků | 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. 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, je třeba přihlížet k dodržování hygienických pravidel a zásad vedoucích k naplňování podmínky bezpečnosti potravin 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 (perníku).
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 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 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 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 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 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
Tabulky výživových hodnot
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 (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 4 až 6 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 obor vzdělání cukrář.