

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 uchování 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 |
| Uchování, 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

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 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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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.