Výroba chleba a běžného pečiva (kód: 29-001-H)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu chleba a běžného pečiva	3
Volba technologického postupu pro výrobu chleba a běžného pečiva	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu chleba a běžného pečiva	3
Výroba těst a kvasů pro chleba a běžné pečivo	3
Dělení a tvarování těst	3
Obsluha a seřizování kynárny	3
Pečení chleba a běžného pečiva	3
Uchovávání, balení a expedice chleba a běžného pečiva	3
Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu	3
Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Prodej chleba a běžného pečiva	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 26.02.2013 do: 10.06.2018

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu chleba a běžného pečiva

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 chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit technologický postup a organizaci výroby, navrhnout kritické body	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zvolit odpovídající stroje a zařízení podle technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Navážit potřebné množství surovin a přísad	Praktické předvedení
c) Připravit suroviny k technologickému zpracování	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výroba těst a kvasů pro chleba a běžné pečivo

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zhotovit těsto a kvas v požadované kvalitě a množství podle zvoleného technologického postupu	Praktické předvedení
b) Uchovat těsto a kvas podle zásad výroby bezpečných potravin před dalším zpracováním	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Dělení a tvarování těst

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Tvarovat těsto do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem, vytvarované kousky umístit na plechy	Praktické předvedení
b) Nadávkovat těsto do forem	Praktické předvedení
c) Uplatnit estetická pravidla při zhotovování pekařských výrobků	Praktické předvedení

Z kritérií a) a b) je třeba splnit jedno, kritérium c) je třeba splnit.

Obsluha a seřizování kynárny

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Nastavit parametry kynárny a uložit klonky, ošatky, formy, či jinak vytvarované těstové kusy k dokynutí	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat dokynutí těsta	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Strojení výrobků před pečením	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Pečení chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný režim pečení	Ústní ověření
b) Připravit pec v souladu s režimem pečení	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Upéct výrobky, vyjmout z pece a posoudit stupeň propečení	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání, balení a expedice chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uchovávat chleba a běžné pečivo podle zásad výroby bezpečných potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Balit a označovat pekařské výrobky podle technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Ukládat pekařské výrobky do přepravních obalů	Praktické předvedení
d) Vyřazovat výrobky nestandardní jakosti	Ústní ověření
e) Expedovat chléb a běžné pečivo	Praktické předvedení

Kritérium b) je třeba splnit, pokud je v souladu s technologickým postupem, ostatní kritéria je třeba splnit všechna.

Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít vhodné technologické vybavení při výrobě chleba a běžného pečiva	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení v pekařské výrobě	Praktické předvedení
c) Používat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat a dodržovat kritické body během celé pekařské výroby	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést vstupní kontrolu surovin a polotovarů – připravit vzorky pro senzorickou analýzu a vyhodnotit rozbor	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Kontrolovat jakost pekařských výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, objemu a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorickou analýzu	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské 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 chleba a běžného pečiva	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat zásady prodeje pekařských výrobků	Praktické předvedení
b) Obsloužit zákazníka	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci surovin, polotovarů a hotových výrobků při výrobě a prodeji pekařských 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=100229&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 výrobě chleba a běžného pečiva s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.
Uchazeči bude zadána výroba různých druhů výrobků ze sortimentu chleba a běžného pečiva, množství výrobků určí zkoušející s ohledem na časový limit.
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, dodržování zásad bezpečnosti práce, časové zvládání jednotlivých operací. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.
Při hodnocení hotového výrobku bude provedena kontrola hmotnosti a jakosti výrobku a bude provedeno senzorické hodnocení, při němž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný výrobek.

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 pekař a maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

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 pekařskou dílnu vybavenou na patřičné úrovni, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Suroviny pro výrobu chleba a běžného pečiva
– Technologické postupy a receptury
– Katalog pekařských výrobků
– Technologické vybavení pro výrobu a balení chleba a běžného pečiva
– Obalový materiál
– Příjemky, výdejky zboží a surovin
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

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 do 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 do 6 až 8 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.