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

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.

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.