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 potravinářských provozech, 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: 07.08.2007 do: 15.04.2013

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 slovní vyjádření
c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady	Praktické předvedení a slovní vyjádření

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	Slovní vyjádření
b) Zvolit odpovídající stroje a zařízení podle technologického postupu	Slovní vyjádření

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 (receptury)	Praktické předvedení a slovní vyjádření
b) Navážit potřebné množství surovin a přísad	Praktické předvedení
c) Připravit suroviny k technologickému zpracování	Praktické předvedení a slovní vyjádření
d) Objasnit vlastnosti a způsoby úpravy použitých surovin s ohledem na technologický postup (recepturu)	Slovní vyjádření

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 před dalším zpracováním podle zásad výroby bezpečných potravin	Praktické předvedení a slovní vyjádření

Je třeba splnit obě kritéria.

Dělení a tvarování těst

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Tvarovat těsto do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem, umístit na plech	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 k dokynutí	Praktické předvedení a slovní vyjádření
b) Zkontrolovat dokynutí těsta	Praktické předvedení a slovní vyjádření
c) Strojení výrobků před pečením	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Pečení chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit správnou teplotu a dobu pečení	Slovní vyjádření
b) Připravit pec a nastavit teplotu pece	Praktické předvedení
c) Upéct výrobky, vyjmout z pece	Praktické předvedení a slovní vyjádření
d) Posoudit stupeň propečení výrobku	Praktické předvedení a slovní vyjádření

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	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Balit a označovat pekařské výrobky podle technologického postupu	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Ukládat pekařské výrobky do přepravních obalů.	Praktické předvedení
d) Vyřazovat výrobky nestandardní jakosti	Slovní vyjádření
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) Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení a slovní vyjádření
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení v pekařské výrobě	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat kritické body během celé pekařské výroby	Slovní vyjádření a praktické předvedení
b) Provést výstupní kontrolu pekařských polotovarů a výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorickou analýzu	Slovní vyjádření a praktické předvedení
c) Vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků	Slovní vyjádření

Je třeba splnit všechna 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 chleba a běžného pečiva	Slovní vyjádření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej chleba a běžného pečiva

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat zásady prodeje pekařských výrobků	Praktické předvedení
b) Komunikovat se zákazníkem	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

Kritérium je třeba splnit.

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 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 bezpečných potravin a dodržování technologického postupu, které zajistí kvalitu potravin z hlediska výživy. Dále zkoušející posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a organizaci práce.
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

Každá autorizovaná osoba hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci do klasifikačního zápisu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých kritérií 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 pekař nebo cukrář a maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti pekařské nebo 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 a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo alespoň 5 let praxe 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 a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti pekařské nebo 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 a alespoň 5 let odborné praxe v řídících činnostech v oblasti pekařské nebo 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 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
Tabulky výživových hodnot
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

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 6 až 8 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
Národní ústav odborného vzdělávání.
Své podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obor vzdělání pekař.