

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

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

## 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.

## **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

Národní ústav odborného vzdělávání

Své podněty a připomínky dodaly i některé školy vyučující obor vzdělání pekař.