Výroba perníků (kód: 29-043-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 perníků	3
Volba technologického postupu pro výrobu perníků a výrobků z perníkového těsta	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu perníků	3
Zhotovování těst dle receptur pro výrobu perníků	3
Dělení a tvarování perníkového těsta	3
Pečení perníků	3
Příprava a použití náplní a polev pro pekařské výrobky	3
Uchovávání, balení a expedice perníků	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 perníků a výrobků z perníkového těsta	3
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 06.03.2013 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 perníků s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.

Uchazeči bude zadána příprava různých druhů perníků, množství určí zkoušející.
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 zkoušející posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a organizaci práce. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

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.