Pracovník/pracovnice výroby 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: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu perníků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek	Praktické předvedení
b) Převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu surovin, polotovarů a přísad	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Volba technologického postupu pro výrobu perníků a výrobků z perníkového těsta

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit technologický postup	Ústní ověření
b) Zvolit odpovídající stroje a zařízení podle technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu perníků

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 ke zpracování	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zhotovování těst dle receptur pro výrobu perníků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zhotovit těsto v požadované kvalitě a množství podle zvoleného technologického postupu	Praktické předvedení
b) Nechat těsto odležet před dalším zpracováním, dodržet zásady výroby bezpečných potravin, popř. dohotovit těsto po odležení	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Dělení a tvarování perníkového těsta

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

Je třeba splnit obě kritéria.

Pečení perníků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit vhodný režim pečení	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit pec v souladu s režimem pečení	Praktické předvedení
c) Upéct výrobky, vyjmout je z pece a posoudit stupeň propečení	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Upečené výrobky připravit pro další zpracování	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a použití náplní a polev pro pekařské výrobky

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zhotovit náplně a polevy podle zvoleného technologického postupu	Praktické předvedení
b) Použít náplně a polevy k dohotovení perníků v souladu se zvoleným technologickým postupem	Praktické předvedení
c) Zvolit vhodné podmínky a uskladnit náplně a polevy před dalším zpracováním podle zásad výroby bezpečných potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Uplatnit estetická pravidla při zhotovování (zdobení) perníků	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Uchovávání, balení a expedice perníků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zvolit podmínky pro uchovávání perníků podle zásad výroby bezpečných potravin	Ústní ověření a praktické předvedení
b) Připravit vhodný obal, zabalit a označit perníky podle technologického postupu	Ústní ověření a praktické předvedení
c) Charakterizovat popřípadě vyřadit výrobky nestandardní jakosti	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Expedovat perníky	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít vhodné technologické - strojní vybavení při výrobě perníků	Ústní ověření a praktické předvedení
b) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení ve výrobě perníků	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 kontrolní body během výroby perníků	Ústní ověření a praktické předvedení
b) Provést kontrolu surovin, polotovarů a pekařských výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, velikosti a vzhledu výrobku, připravit vzorky obou druhů hotových výrobků a provést senzorickou analýzu a vyhodnotit výsledky	Ústní ověření a praktické předvedení

Je třeba splnit obě 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) Vysvětlit zásady sanitačního řádu	Ústní ověření
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 perníků	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej perníků a výrobků z perníkového těsta

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat zásady prodeje perníků a výrobků z perníkového těsta	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 při výrobě a prodeji perníků	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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.
Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pekar#zdravotni-zpusobilost).

Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě perníků s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.

Uchazeči bude zadána příprava 2 druhů perníků, v minimálním počtu 15 ks.
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.

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 s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání pekař nebo cukrář a maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na pekařskou nebo cukrářskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na pekařskou nebo cukrářskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na pekařskou nebo cukrářskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské nebo cukrářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo ve funkci učitele nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na pekařskou nebo cukrářskou výrobu.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba 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, www.eagri.cz.

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 perníků
- Technologické postupy a receptury
- Katalog pekařských výrobků
- Technologické vybavení pro výrobu a balení perníků
- 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 po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro 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:
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR
Michelské pekárny Premium, s. r. o.
Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, AKC ČR pobočka Brno