Výroba perníku (kód: 29-003-E)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pekař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

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	2
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu perníků	3
Zhotovování těst dle receptur pro výrobu perníků	2
Dělení a tvarování perníkového těsta	2
Pečení výrobků	2
Příprava a použití náplní a polev pro pekařské výrobky	2
Uchovávání, balení a expedice perníků	2
Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu	3
Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, 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	2

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 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 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.

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.