

Výroba trvanlivého pečiva (kód: 29-044-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 uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu trvanlivého pečiva | 3 |
| Volba technologického postupu pro výrobu trvanlivého pečiva | 3 |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu trvanlivého pečiva | 3 |
| Výroba těst pro trvanlivé pečivo | 3 |
| Dělení a tvarování těst | 3 |
| Pečení trvanlivého pečiva | 3 |
| Uchování, balení a expedice trvanlivého pečiva | 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 trvanlivého pečiva | 3 |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků | 3 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 10.04.2018