

## Výroba trvanlivého pečiva (kód: 29-004-E)

<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>	2

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu trvanlivého pečiva	3
Volba technologického postupu pro výrobu trvanlivého pečiva	2
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu trvanlivého pečiva	2
Výroba těst pro trvanlivé pečivo	2
Dělení a tvarování těst	2
Obsluha a seřizování kynárny	2
Pečení trvanlivého pečiva	2
Uchování, balení a expedice trvanlivého pečiva	3
Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu	2
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 trvanlivého pečiva	2
Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků	2

## **Platnost standardu**

Standard je platný od: 07.08.2007