

Pracovník/pracovnice výroby 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: 21.10.2022 do: 29.08.2023

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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100229).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).

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

Uchazeči bude zadána příprava 3 druhů trvanlivého pečiva (linecké, linecké třené a z kynuté nebo jádrové hmoty), v množství nejméně 15 ks od druhu.

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 hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedena kontrola hmotnosti a jakosti výrobku a bude provedeno senzorické hodnocení, při němž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný výrobek.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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