# Výroba trvanlivého pečiva (kód: 29-004-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 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 |
| Uchovávání, 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 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 trvanlivého pečiva s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad výroby bezpečných potravin.
Uchazeči bude zadána příprava různých druhů trvanlivého pečiva, 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.