Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v pekárenství (kód: 29-095-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Technik v potravinářství a krmivářství
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v pekárenském provozu	4
Odběr a uchovávání vzorků v pekárenském provozu	4
Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a hotových výrobků v pekárenském provozu	4
Provádění senzorické analýzy v pekařské výrobě	4
Kontrola technologického procesu pekařské výroby	4
Ověřování a kalibrace měřicích přístrojů používaných v pekárenském provozu	4
Kontrola označování pekařských výrobků	4
Zajišťování správné hygienické praxe v pekárenském provozu	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 16.10.2023

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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=7247).
Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto PK je střední vzdělání s maturitní zkouškou z oboru vzdělání zaměřeného na potravinářství nebo zemědělství.
Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů zajišťujících bezpečnost potravin, dodržování technologického postupu a dodržování zásad BOZP a PO.
Pro ověřování kompetence "Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v pekařském provozu" připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii, na které kritérium ověří.
Při ověřování kompetencí "Provádění laboratorních a senzorických zkoušek surovin, polotovarů a hotových výrobků v pekařském provozu" a "Zajišťování sanitace a zásad BOZP a PO v pekařské laboratoři" kritérium f) posuzuje zkoušející také manuální zručnost uchazeče nutnou pro práci v laboratoři.
Při ověřování kompetence "Zajišťování sanitace a zásad BOZP a PO v pekařské laboratoři" uchazeč vyjmenuje ochranné pomůcky a popíše způsob jejich použití.

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.
Pekař a cukrář, s. r. o.
Hostivařská pekárna, s. r. o.
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze