Technolog v pekárenství (kód: 29-096-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
Zpracování mouky a dalších surovin na pekařské výrobky	4
Řízení výrobně-technologických postupů v pekařské výrobě	4
Kontrola a řízení kvality pekařských výrobků	4
Vývoj nových pekařských výrobků, inovace výrobních postupů, zavádění nových technologií, nových surovin a materiálů v pekařské výrobě	5
Zavádění nových strojně-technologických zařízení do pekařské výroby	4
Dohled nad dodržováním pravidel správné hygienické praxe v pekárenském provozu	4
Zajišťování a kontrola dodržování zásad BOZP a PO v pekárenském provozu	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 11.04.2017 do: 20.10.2022

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).
Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k ověření kompetencí řízení výroby konkrétně určeného pekařského provozu.
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.
Při hodnocení je posuzován rovněž dohled nad hospodárným využíváním surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
Předmětem hodnocení je také posouzení manažérských schopností uchazeče.
Pro ověřování kompetence "Řízení výrobně-technologických postupů v pekařské výrobě" kritérium b) zkoušející zadá 3 výrobky: 1 výrobek ze skupiny chléb, 1 druh běžného pečiva a 1 druh jemného pečiva.
Pro ověřování kompetence "Stanovení receptur, výrobních postupů a parametrů surovin v pekařské výrobě“ připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii, na které kritérium d) ověří.
Při ověřování kompetence „Zajišťování sanitace a zásad BOZP a PO v pekárenství“ 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