|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Technik/technička pro řízení výroby v pekárenství (kód: 29-097-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 | |
| Řízení výroby a provozu v pekařské výrobě | | | | | 4 | |
| Plánování a organizování výrobních činností a organizace směny v pekařské výrobě | | | | | 4 | |
| Dohled nad dodržováním technologických postupů v pekařské výrobě | | | | | 4 | |
| Využívání surovin, energií a pracovních sil v pekařské výrobě | | | | | 4 | |
| Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů k potravinářské výrobě | | | | | 4 | |
| Zajišťování a kontrola sanitace a provozní hygieny v pekařské výrobě | | | | | 4 | |
| Dodržování zásad BOZP a PO v pekařské výrobě | | | | | 4 | |
| Dohled nad odpadovým hospodářstvím v pekařské výrobě | | | | | 4 | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Technik/technička pro řízení výroby v pekárenství, 28.03.2024 23:00:05 | | | | Strana 1 z 2 | |  |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Platnost standardu | | | | | | |
| Standard je platný od: 17.10.2023 | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Technik/technička pro řízení výroby v pekárenství, 28.03.2024 23:00:05 | | | | Strana 2 z 2 | |  |