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

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

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 pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://www.nsp.cz/jednotka-prace/mistr-v-potravinarstvi-a-#zdravotni-zpusobilost).

Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto PK je střední vzdělání s maturitní zkouškou z oboru vzdělání zaměřeného na potravinářství nebo zemědělství.
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.
Ověřování kompetencí "Řízení výroby a provozu v pekařské výrobě" a "Plánování a organizování výrobních činností a organizace směny v pekařské výrobě" probíhá v pekárenském provozu, výrobní linku nebo pracoviště určí zkoušející podle daných organizačních možností.
Pro ověřování kompetence "Řízení výroby a provozu v pekařské výrobě" kriteria a) zadá zkoušející 1 výrobek ze skupiny chléb, 1 druh běžného pečiva a 1 druh jemného pečiva.
Pro ověřování kompetence "Dohled nad dodržováním technologických postupů v pekařské výrobě" kritéria b) připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii, na které kritérium ověří.
Při ověřování kompetence "Dodržování zásad BOZP a PO v pekařské výrobě" kritéria b) uchazeč vyjmenuje ochranné pracovní prostředky a popíše způsob jejich použití.
Při ověřování kompetence "Dohled nad odpadovým hospodářstvím v pekařské výrobě" uchazeč popíše způsob nakládání s odpady v pekárenském provozu, ve kterém skládá zkoušku a kde se také ke zkoušce připravoval v rekvalifikačním kurzu.

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