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: 21.10.2022 do: 16.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Řízení výroby a provozu v pekařské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat předložené schéma výrobní linky pro daný sortiment výrobků a uvést technologický postup pro 3 zadané výrobky	Ústní ověření
b) Provést kontrolu výrobní linky a seřízení jednotlivých strojů linky na daný sortiment výrobků	Praktické předvedení
c) Zajistit uvedení linky do provozu a ukončení jejího provozu	Praktické předvedení

Je třeb splnit všechna kritéria.

Plánování a organizování výrobních činností a organizace směny v pekařské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Rozmístit obsluhu na příslušná pracoviště, vymezit jí pracovní činnosti a udělit pokyny, zaškolit pracovníka na určenou pracovní pozici	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Dle předloženého rozboru mouky navrhnout nejvhodnější zlepšující přípravek na daný výrobek, provést pečnou zkoušku	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Naplánovat výrobu s ohledem na výpekový plán a na časy rozvozů jednotlivých linek	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Zkontrolovat provoz zadané výrobní linky	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad dodržováním technologických postupů v pekařské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat kvalitu třech předložených hotových výrobků z hlediska správnosti označování a z hlediska senzorického	Praktické předvedení
b) Navrhnout nápravná opatření v technologickém postupu v zadaném případě nedodržení CCP (kontrolních kritických bodů) a zaznamenat je do výrobní dokumentace	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Stanovit návrh nápravných opatření při nesplnění technologických kritérií, např. při nedodržení receptury výrobku, popř. stanovit návrh opatření při nedodržení objemu a hmotnosti	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Využívání surovin, energií a pracovních sil v pekařské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat chod dané linky z hlediska spotřeby energie, vysvětlit možnosti snižování ztrát	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vyhodnotit výtěžnost výrobků na zadaném příkladu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vyhodnotit spotřebu práce u zadané linky pro určený druh výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Zkontrolovat suroviny pro výrobu z hlediska vhodnosti pro daný výrobek, popř. senzoricky posoudit jejich kvalitu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů k potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit zásady vedení evidence o provozu výrobních linek	Ústní ověření
b) Uvést způsob vedení evidence spotřeby surovin, přídatných a pomocných látek, obalů, rozpracované výroby a hotových výrobků	Ústní ověření
c) Zpracovat podklady pro odměňování podřízených zaměstnanců (včetně osobních hodnocení), provést další personální agendu (propustky, dovolenky), evidenci přesčasových hodin	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajišťování a kontrola sanitace a provozní hygieny v pekařské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést požadavky na správnou hygienickou praxi v pekárenství	Ústní ověření
b) Vyjmenovat sanitační postupy, popsat vedení dokumentace o sanitaci a hygieně určeného pekařského provozu a jednotlivých technologických zařízení	Ústní ověření
c) Zkontrolovat dodržování hygienických předpisů a osobní hygieny zaměstnanců (platnost zdravotních průkazů, lékařské prohlídky, kontrola dodržování cyklů výměny pracovních oděvů v pekárenské výrobě, apod.)	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování zásad BOZP a PO v pekařské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat požadavky na školení pracovníků o zásadách BOZP a PO, uvést možná bezpečnostní rizika obsluhy na výrobních linkách pekařského provozu a četnost školení pracovníků; vysvětlit vedení evidence o provedeném školení pracovníků pekařského provozu	Ústní ověření
b) Uvést zásady používání ochranného pracovního oděvu a ochranných pracovních prostředků	Ústní ověření
c) Zkontrolovat dodržování zásad BOZP a PO na daném pracovišti; provést kontrolu pracovníků, zda nemají náušnice, řetízky, náramky, prstýnky apod.	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Popsat zásady první pomoci při poleptání čisticími nebo desinfekčními prostředky	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad odpadovým hospodářstvím v pekařské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést zásady třídění odpadů z pekařské výroby	Ústní ověření
b) Zkontrolovat nakládaní s odpady z pekařské výroby - uložení a evidence tuků	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

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&kod_sm1=28).

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.
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.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na pekárenství, odpovídající aktuálnímu obsahu příslušné profesní kvalifikace.
b) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na pekárenství, odpovídající aktuálnímu obsahu příslušné profesní kvalifikace.
c) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pekařské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na pekárenství, odpovídající aktuálnímu obsahu příslušné profesní kvalifikace.
d) Profesní kvalifikace 29-097-M Technik/technička pro řízení výroby v pekárenství + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe na pozici technik pro řízení výroby v pekárenství, odpovídající aktuálnímu obsahu příslušné profesní kvalifikace.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor/lektorka dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Zkušební místnost a pekárenský provoz odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny, materiály, strojně-technologické zařízení pro pekařskou výrobu včetně obsluhy splňující požadavky BOZP
- Dokumenty: systém kvality a bezpečnosti potravin v pekárenském podniku, výsledky interních a externích auditů systému kvality a bezpečnosti potravin a výsledky úředních kontrol výrobního procesu, výrobních prostor a zařízení, hotových výrobků, výsledky externích laboratorních zkoušek, technicko-hospodářské normy, legislativní předpisy, příklady možných změn technologie, složení nebo výrobního postupu některého z výrobků
- Technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace pekárenského provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické či prostorové vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace doklady (resp. jejich ověřené kopie) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 30 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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