

## 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

## 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](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" kritéria 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