

Názov kvalifikácie: Pekár

Kód kvalifikácie	U7512001-00885
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	7512001 Pekár
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Názov povolania	Pekár

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>popísať zásady BOZP a PO</i>
<i>popísať základné matematické výpočty na úrovni absolventa základnej školy</i>
<i>popísať základné technologické výpočty používané v pekárstve</i>
<i>vymenovať európske a národné legislatívne predpisy z oblasti pekárstva</i>
<i>charakterizovať pekárske suroviny a podmienky ich skladovania</i>
<i>charakterizovať systémy hodnotenia kvality v pekárstve</i>
<i>popísať technológiu výroby pekárskych výrobkov</i>
<i>charakterizovať mikrobiologické procesy v pekárskej výrobe</i>
<i>popísať základné časti a princíp práce pekárskych strojov a zariadení</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať zásady BOZP pri práci</i>
<i>dodržiavať zásady správnej výrobnnej praxe</i>
<i>využívať IKT pri spracovaní výrobnnej dokumentácie</i>
<i>zadávať vstupné suroviny pre výrobu pekárskych výrobkov</i>
<i>rozvrhovať výrobu podľa stanovených požiadaviek v pekárstve</i>
<i>nastavovať parametre kvasného procesu a technologických parametrov výrobného procesu</i>
<i>prípravovať suroviny pre pekársku výrobu</i>
<i>voliť vhodné technologické postupy pri výrobe pekárskych výrobkov</i>
<i>kontrolovať, čistiť a udržiavať pekárske stroje a zariadenia</i>
<i>obsluhovať pekárske stroje a zariadenia</i>
<i>vyrábať pekársky výrobok podľa predpísanej receptúry a stanovenej technológie</i>
<i>senzoricky hodnotiť pekárske výrobky</i>
<i>krájať, baliť a pripravovať pekárske výrobky na expedíciu</i>
<i>skladovať suroviny, polotovary a hotové pekárske výrobky</i>
<i>aplikovať zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácii odpadu z pekárskej výroby</i>
Kompetencie:
<i>zodpovednosť za svoj výkon</i>
<i>schopnosť uplatniť tvorivosť pri práci</i>
<i>schopnosť a ochota sa vzdelávať a prinášať inovatívne podnety</i>
<i>schopnosť analyzovať a riešiť problémy</i>
<i>samostatnosť pri výrobe produktov</i>
<i>samostatnosť pri organizácii a plánovaní práce</i>
<i>pružnosť v myslení (adaptabilita, flexibilita, improvizračné spôsobilosti)</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:

vymenovať európske a národné legislatívne predpisy z oblasti pekárstva
 dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe
 schopnosť a ochota sa vzdelávať a prinášať inovatívne podnety
 popísať zásady BOZP a PO

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať základné európske a národné legislatívne predpisy z oblasti pekárskej výroby</i>	ústna metóda	rozhovor
<i>popísať základné ustanovenia zásad a dokumentácie Správnej výrobnéj praxe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať vyhlášku MP RV č.24/2014 v znení neskorších predpisov o pekárskych výrobkoch, cukrárskych výrobkoch a cestovinách</i>	písomná metóda	test
<i>definovať základy princípov HACCP a špecifickú hygienickú príručku pre pekársku výrobu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>charakterizovať potravinový kódex</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať súčasné trendy v oblasti pekárskej výroby</i>	ústna metóda	diskusia
<i>definovať základné ustanovenia zákona NR SR č.152 o potravinách</i>	ústna metóda	rozhovor
<i>definovať zásady BOZP a PO</i>	písomná metóda	test

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 65%.

Hodnotená spôsobilosť:

popísať základné časti a princíp práce pekárskych strojov a zariadení
 obsluhovať pekárske stroje a zariadenia
 kontrolovať, čistiť a udržiavať pekárske stroje a zariadenia
 dodržiavať zásady BOZP pri práci

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>charakterizovať a vymenovať základné časti strojov a zariadení pekárskych výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>určiť základné časti a princíp činnosti strojov a zariadení</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť obsluhu strojov alebo zariadení pri dodržaní BOZP</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>na modelovom príklade popísať riešenie krízovej situácie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať najčastejšie poruchy vybraného stroja alebo zariadenia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť:

zadávať vstupné suroviny pre výrobu pekárskych výrobkov
 popísať základné matematické výpočty na úrovni absolventa základnej školy
 popísať základné technologické výpočty používané v pekárstve
 využívať IKT pri spracovaní výrobnéj dokumentácie
 popísať technológiu výroby pekárskych výrobkov
 charakterizovať pekárske suroviny a podmienky ich skladovania
 pripravovať suroviny pre pekársku výrobu
 skladovať suroviny, polotovary a hotové pekárske výrobky
 nastavovať parametre kvasného procesu a technologických parametrov výrobného procesu
 samostatnosť pri výrobe produktov
 vyrábať pekársky výrobok podľa predpísanej receptúry a stanovenej technológie

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>správne určiť, pripraviť a zaradiť vstupné suroviny</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
<i>vypočítať potrebu surovín na základe noriem</i>	písomná metóda	písomná odpoveď
<i>vytvoriť danú výrobnú dokumentáciu pomocou IKT</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>charakterizovať základné zložky zlepšujúcich pekárskych prípravkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať vplyvy surovín na kvalitu hotového výrobku</i>	ústna metóda	rozhovor s argumentáciou
<i>posúdiť kvalitu suroviny a určiť spôsob jej uskladnenia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať a predviesť základné princípy skladovania v pekárskej výrobe</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>popísať a nastaviť technologické parametre výrobného procesu a procesu kvasenia</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>samostatne predviesť výrobu určeného výrobku podľa zadanej receptúry</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>charakterizovať technológiu výroby pekárskych výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>vypočítať matematické úlohy</i>	písomná metóda	test
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať mikrobiologické procesy v pekárskej výrobe charakterizovať systémy hodnotenia kvality v pekárstve rozvrhovať výrobu podľa stanovených požiadaviek v pekárstve voliť vhodné technologické postupy pri výrobe pekárskych výrobkov senzoricky hodnotiť pekárske výrobky samostatnosť pri organizácii a plánovaní práce krájať, baliť a pripravovať pekárske výrobky na expedíciu aplikovať zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácii odpadu z pekárskej výroby		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>predviesť a popísať krájanie, balenie a prípravu pekárskych výrobkov na expedíciu</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
<i>uviesť zásady zhromažďovania, skladovania a predviesť likvidácie odpadu</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
<i>definovať základy mikrobiologických procesov v pekárskej výrobe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>senzoricky zhodnotiť výrobok a popísať jeho vlastnosti</i>	praktické skúšanie	praktická skúška
<i>popísať systémy hodnotenia v pekárstve</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>rozvrhnúť výrobu podľa určenej objednávky</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>opísať a zvoliť určený technologický postup pri výrobe pekárskych výrobkov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.</i>
Pokyny na realizáciu skúšky:
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.</i>
Proces hodnotenia:
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.</i>
Výsledné hodnotenie:
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.</i>
Zloženie skúšobnej komisie:
<i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.</i>
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:
<i>Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:</i> <i>Skúšajúci musí mať lekárske posudok osvedčujúci jeho zdravotnú spôsobilosť na prácu v potravinárstve a musí spĺňať aspoň jednu z nasledujúcich požiadaviek:</i> <i>a) Stredné vzdelanie s výučným listom v obore vzdelania pekár a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti pekárstva.</i> <i>b) Úplné stredné vzdelanie s maturitnou skúškou v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti pekárstva.</i> <i>c) Vyššie odborné vzdelanie v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti pekárstva.</i> <i>d) Vysokoškolské vzdelanie so zameraním na potravinársku technológiu a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti pekárstva.</i> <i>e) Minimálne 5 rokov pôsobiť vo funkcii majstra odborného výcviku v oblasti pekárstva.</i> <i>f) Profesionálna kvalifikácia podľa tohto štandardu a stredné vzdelanie s maturitnou skúškou a minimálne 10 rokov odbornej praxe v oblasti pekárstva.</i>
Materiálne a technické podmienky skúšky:
<i>Oprávnená vzdelávacia inštitúcia zabezpečí:</i> <i>- potrebné miestnosti na vykonanie písomnej a ústnej skúšky,</i> <i>- pripraví otázky na ústnu skúšku, témy písomných úloh, testov (zadanie, riešenie, hodnotenie),</i> <i>- potrebnú technickú dokumentáciu,</i> <i>- vypracuje spôsob hodnotenia jednotlivých spôsobilostí.</i> <i>Pre zabezpečenie praktickej skúšky je potrebné mať k dispozícii výrobu pekárskych výrobkov, tzn. stavebne oddelený priestor na výrobu pekárskych výrobkov, chladiaci a mraziaci box, sklad, priestor na čistenie používaného náradia, expedičnú miestnosť, priestor pre osobnú hygienu a jej materiálno-technické vybavenie:</i> <i>– priestory a prísun potrebnej energie zodpovedajúce bezpečnostným a hygienickým predpisom,</i>

- *potravinárske suroviny,*
- *technologické a prístrojové vybavenie výroby pekárskeho výrobku,*
- *technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky.*

Kartu kvalifikácie schválila MŠVVaŠ dňa:	4.9.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	4.9.2015