

Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v pekárenství (kód: 29-095-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 |
|--|--------|
| Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v pekárenském provozu | 4 |
| Odběr a uchování vzorků v pekárenském provozu | 4 |
| Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproductů a hotových výrobků v pekárenském provozu | 4 |
| Provádění senzorické analýzy v pekařské výrobě | 4 |
| Kontrola technologického procesu pekařské výroby | 4 |
| Ověřování a kalibrace měřicích přístrojů používaných v pekárenském provozu | 4 |
| Kontrola označování pekařských výrobků | 4 |
| Zajišťování správné hygienické praxe v pekárenském provozu | 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).

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.

Pro ověřování kompetence "Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v pekařském provozu" připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii, na které kritérium ověří.

Při ověřování kompetencí "Provádění laboratorních a senzorických zkoušek surovin, polotovarů a hotových výrobků v pekařském provozu" a "Zajišťování sanitace a zásad BOZP a PO v pekařské laboratoři" kritérium f) posuzuje zkoušející také manuální zručnost uchazeče nutnou pro práci v laboratoři.

Při ověřování kompetence "Zajišťování sanitace a zásad BOZP a PO v pekařské laboratoři" uchazeč vyjmenuje ochranné pomůcky a popíše způsob jejich použití.

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.

Hostivaňská pekárna, s. r. o.

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze