





HODNOTIACI ŠTANDARD PEKÁR/PEKÁRKA

I. Overovanie vzdelávacích výstupov

1. Proces overovania vzdelávacích výstupov

Overovanie vzdelávacích výstupov je proces hodnotenia a uznávania vedomostí, zručností a kompetencií fyzickej osoby ako výsledkov:

-  formálneho vzdelávania v akreditovanom vzdelávacom programe, ktoré vedie k získaniu profesijnej kvalifikácie v súlade so zverejneným kvalifikačným štandardom,
-  formálneho vzdelávania vo vzdelávacom programe, ktoré vedie k získaniu mikroosvedčenia,
-  neformálneho vzdelávania vo vzdelávacom programe, ktoré vedie k obnoveniu, rozšíreniu alebo k prehĺbeniu kvalifikácie potrebnej na výkon odbornej činnosti,
-  informálneho učenia sa, ktoré vedie k obnoveniu, rozšíreniu alebo k prehĺbeniu kvalifikácie potrebnej na výkon odbornej činnosti.

Proces OVV zabezpečuje **autorizovaná inštitúcia**, ktorá má na OVV autorizáciu od Ministerstva školstva, vedy, výskumu a mládeže SR a je zapísaná v [ISVD - Register autorizovaných inštitúcií](#)



Proces OVV je možné uskutočňovať iba v rámci tej profesijnej kvalifikácie, ku ktorej je zverejnený kvalifikačný štandard aj hodnotiaci štandard.

Kvalifikačný štandard je súhrn vedomostí, zručností a kompetencií potrebných na získanie príslušnej kvalifikácie.

Hodnotiaci štandard je súhrn kritérií, organizačných a metodických postupov, materiálnych, technických a priestorových predpokladov na overovanie vzdelávacích výstupov podľa kvalifikačného štandardu.

Kvalifikačný štandard aj **Hodnotiaci štandard** sú zverejnené na www.kariernabrana.sk
[Pekár/Pekárka | Karta kvalifikácie](#)

Hodnotiaci štandard je základný dokument určený pre:

-  **Fyzické osoby/občanov** (FO), ktoré majú záujem o OVV a získanie profesijnej kvalifikácie.
-  **Autorizované osoby** - členov overovacích komisií, ktorí budú zabezpečovať proces OVV a rozhodovať o tom, či FO splnili podmienky na získanie profesijnej kvalifikácie.

Systém OVV pozostáva zo 4 fáz:

- 1. Identifikácia vzdelávacích výstupov** – porovnanie vedomostí, zručností a kompetencií FO s vedomosťami, zručnosťami a kompetenciami uvedenými v kvalifikačnom štandarde.
- 2. Dokumentácia vzdelávacích výstupov** – tvorba portfólia v príslušnej kvalifikácii FO.
- 3. Hodnotenie vzdelávacích výstupov** proces posúdenia a vyhodnotenia súladu portfólia s hodnotiacim štandardom príslušnej kvalifikácie overovacou komisiou, ktorú zriaďuje autorizovaná inštitúcia.
- 4. Vydanie dokladu o vyhodnotení vzdelávacích výstupov** – osvedčenie o profesijnej kvalifikácii.

2. Postup FO pri OVV

Žiadateľom o OVV môže byť FO, ktorá ku dňu podania žiadosti o OVV dovŕšila vek najmenej **16 rokov**.

Žiadosť o OVV podáva uchádzač priamo **autorizovanej inštitúcii**, ktorá má na OVV autorizáciu od MŠVVaM SR a je zapísaná v [ISVD - Register autorizovaných inštitúcií](#)

Žiadosť o OVV obsahuje:

- meno a priezvisko uchádzača,
- dátum narodenia,
- názov profesijnej kvalifikácie,
- adresu elektronickej pošty FO,
- portfólio uchádzača.

Portfólio je súbor dokladov, ktoré preukazujú, že FO získala požadované vedomosti, zručnosti a kompetencie pre príslušnú kvalifikáciu a obsahuje:

- úradne osvedčenú kópiu dokladu o získanom stupni vzdelania alebo úradne osvedčenú kópiu posledného koncoročného vysvedčenia zo základnej školy alebo zo strednej školy,
- úradne osvedčenú kópiu osvedčenia o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu, ktorý vedie k získaniu profesijnej kvalifikácie, ktorú má uchádzač záujem získať, ak absolvoval akreditovaný vzdelávací program,
- potvrdenie zamestnávateľa o praxi v príslušnom odbore; ak nie je možné predložiť potvrdenie zamestnávateľa o praxi v príslušnom odbore, čestné vyhlásenie o praxi v príslušnom odbore s uvedením názvu zamestnávateľa a obdobia, v ktorom u zamestnávateľa pôsobil, alebo doklad, ktorý preukazuje vykonávanie podnikateľskej činnosti,
- iný doklad, ktorým uchádzač preukáže vedomosti, zručnosti a kompetencie podľa hodnotiaceho štandardu profesijnej kvalifikácie.

Žiadosť a portfólio môže mať formu:

- **elektronického dokumentu** alebo,
- **listinného dokumentu**.

3. Overovacia komisia a proces vyhodnocovania portfólia

Portfólio vyhodnocuje **overovacia komisia**, ktorú tvorí predseda a dvaja ďalší členovia, ktorý sa vyberajú z [ISVD - Register autorizovaných osôb](#) najneskôr 10 pracovných dní pred začatím OVV.

Predseda overovacej komisie určuje MŠVVaM SR, ďalších členov overovacej komisie určuje autorizovaná inštitúcia.

Členmi overovacej komisie sú:

- zástupca stavovskej organizácie alebo zástupca profesijnej organizácie,
- zástupca zamestnávateľa,
- zástupca strednej školy alebo zástupca vysokej školy.

Overovacia komisia môže na základe predloženého portfólia FO:

- ✓ uznať portfólio **v celom rozsahu**, vystaviť protokol o uznaní profesijnej kvalifikácie a skúška na OVV sa neuskutoční; autorizovaná inštitúcia vydá absolventovi osvedčenie o profesijnej kvalifikácii,
- ✓ uznať portfólio **čiastočne** a **nariadiť skúšku na OVV iba z určitých oblastí**; po úspešnom absolvovaní skúšky autorizovaná inštitúcia vydá absolventovi osvedčenie o profesijnej kvalifikácii,
- ✓ vyhodnotiť a **nariadiť skúšku na OVV**; po úspešnom absolvovaní skúšky autorizovaná inštitúcia vydá absolventovi osvedčenie o profesijnej kvalifikácii.

Autorizovaná inštitúcia je oprávnená požadovať od uchádzača poplatok za:

- overenie portfólia,
- za skúšku, ak ju overovacia komisia nariadi.

Sadzobník poplatkov zverejní autorizovaná inštitúcia na svojom webovom sídle.

Poplatok je príjmom autorizovanej inštitúcie.

4. Skúška na OVV

- Autorizovaná inštitúcia zašle uchádzačovi do 30 pracovných dní odo dňa doručenia žiadosti o OVV oznámenie o termíne konania skúšky.
- Skúšku možno vykonať **najskôr po uplynutí 10 pracovných dní** odo dňa doručenia oznámenia o termíne jej konania uchádzačovi, **najneskôr však do 4 mesiacov** odo dňa doručenia žiadosti o OVV.
- Ak sa uchádzač zo závažných dôvodov nemôže zúčastniť skúšky na OVV v určenom termíne, môže ju vykonať v náhradnom termíne určenom autorizovanou inštitúciou.
- Skúška na OVV sa uskutočňuje pred overovacou komisiou a je **verejná**.
- Skúška na OVV pozostáva z teoretickej časti a praktickej časti; teoretická časť sa môže uskutočniť v písomnej forme alebo v ústnej forme.
- Ak občan vykonal skúšku neúspešne, má právo na dva opravné termíny.
- Skúška v 1. opravnom termíne je spoplatnená a môže sa uskutočniť pred tou istou overovacou komisiou ako skúška v riadnom termíne.
- Skúška v 2. opravnom termíne nie je spoplatnená a nemôže sa uskutočniť pred tou istou overovacou komisiou ako skúška v riadnom termíne a v 1. opravnom termíne. Na skúške v 2. opravnom termíne je prítomný aj národný garant, ktorý má pri rovnosti hlasov rozhodujúci hlas. Neúspešný účastník môže požiadať ministerstvo školstva o vykonanie skúšky na OVV v 2. opravnom termíne do 15 pracovných dní odo dňa jej neúspešného vykonania. Ministerstvo školstva určí do 30 pracovných dní odo dňa doručenia žiadosti termín skúšky na OVV v 2. opravnom termíne, o ktorom informuje uchádzača a príslušnú autorizovanú inštitúciu, ktorá ju uskutoční v určenom termíne.

5. Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii

Autorizovaná inštitúcia vydá na základe úspešného procesu OVV:

- Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii
- Europass – dodatok k osvedčeniu

Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii je **verejnou listinou** a vydáva sa **bez časového obmedzenia**.

II. Hodnotenie a uznávanie vzdelávacích výstupov a jednotiek vzdelávacích výstupov

1. Vymedzenie vzdelávacích výstupov a jednotiek vzdelávacích výstupov

Vzdelávacie výstupy (VV) sú vedomosti, zručnosti a kompetencie, ktoré fyzická osoba nadobudla počas vzdelávania a preukáže v procese overovania vzdelávacích výstupov (OVV) na základe portfólia alebo skúšky.

Jednotka vzdelávacích výstupov (JVV) je časť kvalifikácie pozostávajúca zo súvislého súboru vzdelávacie výstupy do logických tematických vedomostí, zručností a kompetencií, ktorú možno samostatne posudzovať a potvrdzovať.

JVV zoskupuje celkov podľa pracovných oblastí spôsobilostí, činností, produktov alebo poskytovaných služieb.

Vzdelávacie výstupy a z nich zostavené jednotky vzdelávacích výstupov (ďalej ako JVV) sú zostavené na základe kvalifikačného štandardu karty kvalifikácie **Pekár/Pekárka**, ktorá je zverejnená na www.kariernabrana.sk [Pekár/Pekárka | Karta kvalifikácie](#)
Úroveň SKKR : 3

2. Prehľad jednotiek vzdelávacích výstupov

Z kvalifikačného štandardu v karte kvalifikácie boli identifikované vzdelávacie výstupy, ktoré vytvorili 3 jednotky vzdelávacích výstupov (JVV), ktoré budú predmetom procesu OVV:

JVV 1: Výroba pekárskych výrobkov
JVV 2: Skladovanie surovín, polotovarov a hotových výrobkov
JVV 3: Používanie strojov, zariadení a technológií pri výrobe pekárskych výrobkov

Každá JVV obsahuje:

- hodnotené spôsobilosti,
- metódu hodnotenia,
- nástroj hodnotenia,
- kritérium úspešnosti.

JVV 1: Výroba pekárskych výrobkov

Hodnotené spôsobilosti:

Uchádzač vie:

- vypočítať stanovené množstvo surovín k výrobe určeného pekárskeho výrobku podľa uvedenej receptúry na 100 ks,
- samostatne zvoliť vhodný technologický postup pre určený výrobok,
- pripravovať cestá miesením podľa stanovenej receptúry a technologického postupu na miesiacich zariadeniach,
- vyvažovať a deliť cesto ručne alebo pomocou deliacich strojov,
- tvarovať výrobky na požadované tvary: 1. chlieb vyguľuje, vyvaľuje a následne ukladá do pripravených ošatiek; 2. bežné pečivo tvaruje na požadované tvary, najčastejšie rožky, zemle, pletenky, veko, tieto výrobky môže posýpať, narezávať, alebo plniť

rôznymi vhodnými surovinami a následne ich ukladať na plechy 3. jemné pečivo tvaruje na rôzne tvary, najčastejšie vianočky, makovky, pletence, mazance; plnené výrobky plní pomocou drezírovacích vrecúšok a dohotovuje na požadované tvary, najčastejšie závin, rôzne typy koláčov, hrebene a pod. a následne ukladá na plechy,

- nechať nakysnúť výrobky pred pečením aby sa dosiahla požadovaná štruktúra a objem,
- sádzať výrobky do pece na plechoch alebo priamo na pás, resp. na špeciálne platne,
- piecť výrobky pri požadovanej teplote, čase a množstve pary na zariadeniach na pečenie (priebežné pásové pece, boxové pece, etážové pece, konvektomaty),
- určiť technologické postupy a procesy pri chladnutí, balení a expedovaní pekárskych výrobkov,
- vyrábať ostatné pekárske výrobky (strúhanka, sucháre, šišky, knedle, tyčinky),
- tepelne spracovať ostatné pekárske výrobky (parenie, smaženie, restovanie, varenie),
- vykonávať vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu počas celého procesu výroby pekárskeho výrobku,
- dodržiavať hygienicko-sanitačnú činnosť v prevádzke a zásady bezpečnosti potravín s dôrazom na zásady správnej výrobných praxe v potravinárstve, ako aj príslušné národné a európske legislatívne predpisy a normy,
- dodržiavať predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ako aj protipožiarne opatrenia,
- aplikovať zásady pri zhromažďovaní a likvidácii odpadu z pekárskej výroby.

Metóda hodnotenia: kombinovaná

Nástroj hodnotenia:

Teoretická časť:

Písomná forma: Test

Praktická časť:

Praktické predvedenie s výkladom na základe priložených receptúr, ktoré budú k dispozícii (uchádzač si vytiahne 1 výrobok náhodným spôsobom).

Kritérium úspešnosti: 75 %

JVV 2: Skladovanie surovín, polotovarov a hotových výrobkov

Hodnotené spôsobilosti:

Uchádzač vie:

- pomenovať základné suroviny pri spracovaní pekárskych výrobkov,
- definovať spôsoby skladovania pekárskych surovín v podmienkach suchého alebo chladného skladu podľa charakteru a typu suroviny, s dôrazom na oddelené skladovanie a evidenciu alergénnych surovín,
- posúdiť kvalitu surovín pri ich vstupnej kontrole a ich správne uskladnenie,
- pripraviť suroviny na zabezpečenie výroby a ovláda základné technologické zariadenia v sklade,
- definovať parametre skladovania pekárskych polotovarov a výrobkov podľa ich finálneho dohotovenia v podmienkach suchého a chladného skladu.

Metóda hodnotenia: kombinovaná

Nástroj hodnotenia:

Teoretická časť:

Písomná forma: Test

Praktická časť:

Praktické predvedenie senzorického hodnotenia dostupných surovín, polotovarov a výrobkov.

Kritérium úspešnosti: 75 %

JVV 3: Používanie strojov, zariadení a technológií pri výrobe pekárskeho výrobku

Hodnotené spôsobilosti:

Uchádzač vie:

- určiť funkcie základných strojov a zariadení na výrobu pekárskeho výrobku:
 - *stroje a zariadenia skladov surovín, múčne hospodárstvo (zariadenia na prísun surovín a ich uskladnenie, váhy v skladoch a v múčnej linke, múčne hospodárstvo v pekárni, silá, mechanické dopravné cesty múky zo sila na spracovanie, pneumatická doprava múky, preosievacie zariadenia periodické a kontinuálne)
 - *zariadenia na prípravu ciest a hmôt (šľahacie a miesiace stroje, periodické miesiace stroje)
 - *stroje na spracovanie ciest a hmôt (deliace a stužovacie stroje kontinuálne a periodické, deliace stroje na chlieb, vákuová delička, tvarovacie stroje na pečivo a chlieb, rožkové stroje plátňové a bezplátňové, linky na tvarovanie jemného pečiva, zguľovacie, vyvaľovacie a rozvaľovacie stroje)
 - *zariadenia na tepelnú úpravu (etážové, boxové a kontinuálne pásové pece, príslušenstvo pecí – horáky, zaparovacie zariadenia, palivá, ventilátory, meracie a regulačné prístroje, ekobloky, osadzovacie zariadenia k peciam, zariadenia na varenie a vyprážanie, varné stoličky, ohrievacie stoličky, duplikátorové kotly, konvektomaty)
 - *stroje na konečnú úpravu výrobkov (krájače, rozkrajovače, temperovacie a máčacie stroje, polievacie linky)
 - *komplexne mechanizované linky (komplexne mechanizované linky na pečivo, rožky, jemné pečivo a chlieb, deliace stroje v chlebových linkách, stroje na tvarovanie – zguľovače, vyvaľovače, osadzovacie zariadenia, kysiarne v chlebových linkách, kysiarne v pečivových linkách, špeciálne zariadenie s riadenou vlhkosťou, teplotou a časom za účelom spomaleného kysnutia cesta pri nízkych teplotách (približne +5°C) tzv. metódou Cool Rising, komplexne mechanizované linky na výrobu listového cesta a perníkov)
 - *baliace stroje (baličky periodické, baličky kontinuálne – horizontálne a vertikálne, baličky so zmrštiteľnou fóliou – periodické, kontinuálne, balenia do vreciek, vákuové baličky)
 - *zariadenia na chladenie, zmrazovanie a klimatizáciu
 - *doplnkové stroje a zariadenia (stroje na čistenie plechov, zariadenia na umývanie prepravných obalov, parné komory, stroje na krájanie chleba, stroje na výrobu strúhanky, parné komory, stroje na tyčinky, zariadenia na výrobu koncentrovaných kvasov),

- obsluhovať a nastavovať strojnotechnologické zariadenia a stroje na výrobu pekárenských výrobkov, pričom dodržiava zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia,
- realizovať základnú údržbu strojov a zariadení s ohľadom na dodržiavanie zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia,
- používať ochranné prostriedky, pomôcky a odevy.

Metóda hodnotenia: kombinovaná

Nástroj hodnotenia:

Teoretická časť:

Písomná forma: Test

Praktická časť:

Praktické predvedenie činnosti dostupných strojov a zariadení.

Kritérium úspešnosti: 75 %

III. Materiálno technické zabezpečenie skúšky:

Požiadavky na priestor:

- prísun potrebných energií zodpovedajúcich bezpečnostným predpisom
- potravinárske suroviny
- strojno-technologické vybavenie a pracovné pomôcky pre výrobu pekárenských výrobkov
- chladiaci box
- technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky

Pri priestorovom zabezpečení pri skúške JVV1, JVV2, JVV3 je potrebné mať rozdelený skúšobný priestor na jednotlivé pracoviská, alebo jednotlivé pracovné zóny, pričom tvoria ucelený komplex:

- pekárenská dielňa
- priestor na vytĺkanie vajec
- sklad surovín
- priestor na čistenie používaného náradia - umyváreň
- priestor na krájanie a balenie pekárenských výrobkov
- expedičná miestnosť alebo sklad hotových výrobkov
- priestor pre osobnú hygienu.

Materiálno-technické zabezpečenie je špecifické pre všetky JVV a zabezpečuje ich autorizovaná inštitúcia.

Overenie vzdelávacích výstupov všetkých JVV (JVV 1 Výroba pekárenských výrobkov, JVV 2 Skladovanie surovín, polotovarov a hotových výrobkov, JVV 3 Používanie strojov, zariadení a technológií pri výrobe pekárenských výrobkov) sa realizuje v pekárenskej dielni tak ako pri praktickej skúške (A), tak aj pri teoretickej skúške (B).

A: pri praktickom skúšaní musí mať autorizovaná inštitúcia k dispozícii :

- suroviny, váhu, pracovný stôl, šľahač/miesič hmôt a cesta, zariadenia na pečenie výrobkov, chladiace zariadenie na uskladnenie surovín, polotovarov a hotových výrobkov (napr. chladničky alebo chladiaci box),
- pracovné pomôcky (napr. nože, škrabky, metlička na ometanie ciest, vložka, ošatky, misky, odmerky, varechy, valček na valkanie, drezírovacie sáčky, dosky na odkladanie polotovarov a hotových výrobkov...),
- hotový pekársky výrobok (pre senzorické hodnotenie výrobku)

B Teoretická skúška: písomná forma „Test“, sa tak isto môže konať pekárenskej dielni, ale musí sa priestorovo vyčleniť časť, kde bude k dispozícii:

- pracovný stôl, stolička, pero, papier, kalkulačka