

Pekár/Pekárka

Odporúčaná obsah a rozsah akreditovaného vzdelávacieho programu:

Názov odbornej témy	Počet hodín	Teória	Prax
Základy technológie pekárskej výroby, charakteristika pekárskej dielne, stroje, zariadenia a linky používané v pekárenskej výrobe	11	5	6
Suroviny používané pri výrobe, podmienky skladovania	9	3	6
Technologické a ekonomické výpočty, surovinové normy	10	4	6
Technologické postupy a procesy pri výrobe chleba	36	4	32
Technologické postupy a procesy pri výrobe bežného pečiva	36	4	32
Technologické postupy a procesy pri výrobe jemného pečiva	36	4	32
Technologické postupy a procesy pri výrobe ostatných pekárskych výrobkov	21	3	18
Balenie, skladovanie a expedícia hotových výrobkov	7	2	5
Hygienicko-sanitačná činnosť v prevádzke	9	3	6
Dodržiavanie zásad správnej výrobných praxe, zásad bezpečnosti potravín a príslušných národných a európskych legislatívnych predpisov a noriem	8	3	5
Princípy a postupy vstupnej, výstupnej a medzioperačnej kontroly s príslušnou dokumentáciou	9	3	6
Dodržiavanie predpisov bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, dodržiavanie protipožiarneho opatrení	8	2	6
Spolu	200	40	160

Odporúčaná profil absolventa akreditovaného vzdelávacieho programu:

Absolvent vzdelávania:

- ovláda princípy technológie výroby pekárskych výrobkov
- vie 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
- vie dodržiavať predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ako aj protipožiarne opatrenia
- vie pripraviť suroviny na zabezpečenie výroby a ovláda základné technologické zariadenia v sklade
- dokáže posudzovať vstupnú kontrolu surovín a ich správne uskladnenie
- je schopný obsluhovať a nastavovať strojnotechnologické zariadenia a stroje na výrobu pekárskych výrobkov a ovládať ich základnú údržbu
- dokáže určiť technologické postupy a procesy pri miesení, tvarovaní, kysnutí, pečení, chladnutí a expedovaní pekárskych výrobkov

- vie vyrábať pekárske výrobky (miesiť cesto, deliť cesto na cestové klonky, tvarovať na rôzne predpísané a požadované tvary, povrchovo upravovať pred kysnutím, správne nastaviť kysiareň)
- vie piecť výrobky na zariadeniach na pečenie
- vie samostatne vyrobiť základné druhy chleba, pečiva, jemného pečiva a ostatných pekárskych výrobkov
- má základné znalosti a zručnosti pri výrobe ostatných pekárskych výrobkov (strúhanka, sucháre, šišky, knedle, tyčinky)
- vie zabezpečiť výrobu stanovených pekárskych výrobkov podľa operatívneho plánu
- vie uplatniť výrobnú dokumentáciu v procese vstupnej, medzioperačnej a výstupnej kontroly
- dokáže posudzovať medzioperačnú kontrolu rozpracovanej výroby a výstupnú kontrolu hotových výrobkov
- dokáže aplikovať základné technologické a ekonomické výpočty pri realizácii celého výrobného procesu

Poznámka:

Požadované vstupné vzdelanie na zaradenie: ukončená základná škola.