



1. Názov osvedčenia 1

Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii

Pekár/Pekárka

2. Preklad názvu osvedčenia 2

Certificate of professional qualification – baker

3. Charakteristika zručností a kompetencií (vzdelávacie výstupy)

Držiteľ osvedčenia je spôsobilý:

- uplatňovať princípy technológie výroby pekárskych výrobkov a súvisiace predpisy,
- vykonávať vstupnú kontrolu surovín a ich správne uskladnenie,
- pripravovať suroviny na zabezpečenie výroby a používať základné technologické zariadenia v sklade,
- aplikovať technologické postupy a procesy pri miesení, tvarovaní, kysnutí, pečení, chladnutí a expedovaní hotových pekárskych výrobkov,
- vyrábať pekárske výrobky (miesiť cesto, deliť cesto na cestové klonky, tvarovať na rôzne predpísané a požadované tvary, povrchovo upravovať pred kysnutím, správne nastaviť kysiareň),
- piecť výrobky na zariadeniach na pečenie,
- samostatne vyrábať základné druhy chleba, pečiva, jemného pečiva a ostatných pekárskych výrobkov,
- vyrábať ostatné pekárske výrobky (strúhanka, sucháre, šišky, knedle, tyčinky),
- vykonávať medzioperačnú kontrolu rozpracovanej výroby a výstupnú kontrolu hotových výrobkov,
- používať výrobnú dokumentáciu v procese vstupnej, medzioperačnej a výstupnej kontroly,
- používať základné technologické a ekonomické výpočty pri realizácii celého výrobného procesu,
- obsluhovať a nastavovať strojnotechnologické zariadenia a stroje na výrobu pekárskych výrobkov a zabezpečovať ich základnú údržbu,
- zabezpečovať výrobu stanovených pekárskych výrobkov podľa operatívneho plánu,
- dodržiavať hygienicko-sanitačnú činnosť v prevádzke a uplatňovať zásady bezpečnosti potravín s dôrazom na zásady správnej výrobnéj praxe v potravinárstve a príslušné národné a európske legislatívne predpisy a normy,
- uplatňovať predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarne opatrenia.

4. Okruh povolaní, ktoré je držiteľ osvedčenia oprávnený vykonávať 3

Držiteľ osvedčenia sa uplatní ako zamestnanec v remeselných a tradičných pekárňach alebo v priemyselných veľkopekárňach, v obchodných reťazcoch a supermarketoch (dopekanie mrazených polotovarov a príprava čerstvých vlastných pekárskych výrobkov), vo veľkých priemyselných firmách zameraných na výrobu trvanlivých cukrárskych a pekárskych výrobkov, cukroviniek atď. (mrazené pekárske výrobky určené na dopekávanie, restované (sucháre, bake rolls), sušené, extrudované, na báze vysokého obsahu cukru a tuku, s predĺženou trvanlivosťou balené ako napr. croissanty a pod., v cukrárňach, kaviarňach a v gastronómii (hotely, reštaurácie, pizzerie, špecializované prevádzky). Po splnení podmienok podľa platnej legislatívy môže vykonávať činnosť aj ako samostatne zárobkovo činná osoba v oblasti výroby pekárskych výrobkov.

¹ V pôvodnom jazyku. | ² Ak je to vhodné. Tento preklad nie je právne záväzný. | ³ Ak je to vhodné. Dodatok k osvedčeniu poskytuje doplňujúce informácie k osvedčeniu a ako taký nemá žiadnu právnu záväznosť. Jeho formát vychádza z rozhodnutia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2018/646 z 18. apríla 2018 o spoločnom rámci na poskytovanie lepších služieb v oblasti zručností a kvalifikácií (Europass) a o zrušení rozhodnutia č. 2241/2004/ES.

5. Oficiálny rámec osvedčenia

Autorizovaná inštitúcia podľa zákona 292/2024 Z. z., ktorá vydala osvedčenie o profesijnej kvalifikácii zverejnená v registri autorizovaných inštitúcií tu: [ISVD - Register autorizovaných inštitúcií](#).

Názov a adresa autorizovanej inštitúcie, ktorá vydala osvedčenie.

Stredná odborná škola Milana Hodžu, Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

Stupeň kvalifikácie v národnom alebo európskom systéme ¹ Hodnotiaca stupnica/požiadavky na úspešné overenie vzdelávacích výstupov

EKR /SKKR Úroveň 3

Uznané portfólio v celom rozsahu

Uspel na skúške na overenie vzdelávacích výstupov

Medzinárodné dohody o uznávaní kvalifikácií ¹

Právny predpis

Zákon č. 292/2024 Z. z. o vzdelávaní dospelých a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

6. Oficiálne uznané spôsoby získania osvedčenia

Nahraďte opisom spôsobu získania osvedčenia

- Uznanie portfólia v celom rozsahu
- Čiastočné uznanie portfólia a skúška zo stanovených jednotiek vzdelávacích výstupov
- Skúška na overenie vzdelávacích výstupov zo všetkých jednotiek vzdelávacích výstupov

7. Doplnujúce informácie

Vstupné požiadavky ¹

Minimálny vek 16 rokov

Viac informácií

Viac informácií nájdete na stránke Kariérna brána <https://www.kariernabrana.sk/> a Informačný systém vzdelávania dospelých <https://isvd.iedu.sk/>

Národné centrum Europass

Štátny inštitút odborného vzdelávania

Bellova 54/a,

837 63 Bratislava

www.europass.sk

europass@siov.sk




¹ Ak je to vhodné