

Podrobná špecifikácia vzdelávacieho programu **časť 13.**

Názov vzdelávacieho programu	Pekár
Špecifikácia vzdelávacieho programu	<p><u>Rozsah vzdelávacieho programu:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- minimálne 240 vyučovacích hodín- 1 vyučovací hodina v rozsahu 45 minút <p><u>Obsah vzdelávacieho programu:</u></p> <p>Predmetom vzdelávacieho programu je zabezpečiť účastníkovi prípravu, ktorá sa vyžaduje pri jeho uplatnení na trhu práce a umožní mu získať nové odborné vedomosti, zručnosti a schopnosti na účel výkonu profesie pekár.</p> <p>Absolvent vzdelávacieho programu, po jeho úspešnom absolvovaní:</p> <ul style="list-style-type: none">- bude ovládať odbornú terminológiu, technologické postupy výroby a výpočty používané vo výrobe, technologické procesy pri výrobe chleba, bežného a jemného pečiva,- dokáže nastavovať, obsluhovať a vykonať základnú údržbu príslušných strojov a zariadení v pekárskej prevádzke,- bude ovládať práce so skladovým manipulačným zariadením,- získa potrebné vedomosti, aby dokázal rozlíšiť a správne používať všetky druhy múk, pomocných surovín a prísad,- osvojí si členenie a druhy pekárskych výrobkov,- naučí sa pripravovať a spracovávať suroviny na výrobu s dodržaním základných technologických postupov, vyrobiť pekárske výrobky, posúdiť ich kvalitu, správne uskladniť a pripraviť na expedíciu,- nadobudne zručnosti v oblasti výroby rôznych druhov kvasov a ciest podľa receptúr, formovania výrobkov z cesta pre jednotlivé skupiny výrobkov, ručného formovania chlebov, žemlí, rôznych druhov rožkov, pletenky, vianočky a praclíkov,- získa prax v príprave náplne podľa receptúr, dokáže plniť, zdobiť a upiecť hotové pekárske výrobky,- osvojí si dodržiavanie hygienických noriem, zásad HCCP, právnych predpisov platných vo výrobe a kontrole pekárskych výrobkov,- bude ovládať zásady bezpečnosti, ochrany zdravia pri práci a protipožiarnej ochrany. <p><u>Forma ukončenia vzdelávacieho programu:</u> záverečná skúška.</p> <p><u>Doklad o ukončení vzdelávacieho programu:</u> osvedčenie o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu.</p>
Ďalšie požiadavky na predmet zákazky:	Uchádzač predloží osvedčenú kópiu dokladu o akreditácii vzdelávacieho programu.