europass

DODATEK K OSVĚDČENÍ (*)

Česká republika

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)(1)

Výuční list z oboru vzdělání:
29-53-H/01 Pekař (denní studium)

(1) v původním jazyce

2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ(2)

(2) Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- nést odpovědnost za splnění úkolů v práci nebo ve studiu;
- při řešení problémů přizpůsobovat své chování okolnostem;
- ovládat různé způsoby učení se a dobře využívat zdroje informací, být čtenářsky gramotný;
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, uplatňovat varianty řešení, pracovat samostatně i v týmu;
- komunikovat v jednom cizím jazyce minimálně na úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- adaptovat se na měnící se sociální a ekonomické podmínky, být finančně gramotný;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a o vztazích mezi zaměstnavateli a pracovníky, zodpovědně rozhodovat o svém pracovním uplatnění, uvědomovat si význam celoživotního učení;
- aplikovat základní matematické vztahy, fyzikální a chemické zákonitosti při řešení jednoduchých úloh;
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury, uznávat hodnotu života;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- uplatňovat zásady a předpisy normalizace.

Odborné kompetence:

- zvolit recepturu, technologický postup a vhodné stroje a zařízení pro daný pekařský výrobek;
- provést technologický výpočet;
- posuzovat jakost surovin a přídavných látek a vhodnost jejich využití pro výrobu chleba a pekařských výrobků;
- skladovat, zvolit a připravovat suroviny a přídavné látky ke zpracování;
- zhotovovat a tepelně opracovávat chléb a pekařské výrobky;
- obsluhovat stroje a zařízení pro pekařskou výrobu;
- uchovávat chléb a pekařské výrobky;
- balit a expedovat chléb a pekařské výrobky;
- posuzovat jakost polotovarů a pekařských výrobků;
- dodržovat technologické postupy, dbát na výrobu bezpečných potravin;
- zajišťovat hygienu a sanitaci pekařského provozu;
- vést předepsanou provozní evidenci surovin, polotovarů a hotových výrobků;
- prodávat pekařské výrobky.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance v malých i velkých výrobnách pekařských výrobků a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků.
Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání ve výrobě a prodeji pekařských výrobků.

5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

Název a status instituce, která osvědčení vydala	**Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal**
Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463 Kroměříž 767 01 CZ veřejná škola	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Česká republika
Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní) Střední vzdělání s výučním listem **ISCED 353, EQF 3**	**Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)** 1 - výborný 2 - chvalitebný 3 - dobrý 4 - dostatečný 5 - nedostatečný *Celkové hodnocení:* Prospěl s vyznamenáním (celkový průměr zkoušek ≤ 1,5) Prospěl (z jednotlivých zkoušek nemá horší než stupeň 4) Neprospěl (z jedné nebo více zkoušek má stupeň 5)
Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy ISCED 354, EQF 4	**Mezinárodní ujednání**

Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění):
Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů

6. ÚŘEDNĚ UZNÁVANÉ ZPŮSOBY ZÍSKÁNÍ OSVĚDČENÍ

Popis získaného vzdělání a odborné přípravy	**Podíl z celkového programu**	**Délka trvání**
• škola / centrum odborné přípravy	Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů.	
• pracoviště		
• uznané předchozí učení / praxe		
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		**3 roky** / 3 072 hodin

Vstupní požadavky
Ukončení povinné školní docházky.
,
Doplňující informace
Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na:
EQF, EURYDICE, NPI

Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1

razítko a podpis
Vydáno v Praze pro školní rok 2025/2026

(*)**Vysvětlivka**
Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení (závěrečnému vysvědčení, výučnímu listu, maturitnímu vysvědčení). Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z Rozhodnutí Evropského Parlamentu a Rady (EU) 2018/646 ze dne 18. dubna 2018 o společném rámci pro poskytování lepších služeb v oblasti dovedností a kvalifikací (Europass) a o zrušení rozhodnutí č. 2241/2004/ES.
© Evropská unie, 2002-2022 | https://www.europass.eu, https://www.europass.cz