

# Pekař

## Profil absolventa školního vzdělávacího programu

**Název školy:** Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice

**Adresa školy:** náměstí Republiky 116, 530 02 Pardubice

**Zřizovatel:** Pardubický kraj

**Název ŠVP:** Pekař

**Kód a název oboru vzdělání:** 29–53–H/01Pekař

**Platnost ŠVP:** od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:** 3 roky, denní studium

**Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělávání a kvalifikace:** závěrečná zkouška, vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

## Popis uplatnění absolventa v praxi

Žák oboru Pekař získá kompetence pro činnost při výrobě pekařských výrobků. Uplatní se při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků. Cílem vzdělávacího programu je zvládnutí zpracování základních surovin, pomocných látek a přísad používaných v pekárenském průmyslu při výrobě pekařských výrobků, znalost chemického složení a vlastností surovin, způsob jejich správného uchování za účelem zachování jejich kvality, řízení technologických procesů při výrobě chleba a běžného a jemného pečiva, schopnost obsluhy, seřizování a základní údržby technologických zařízení a vykonávání činností souvisejících s balením, expedicí, distribucí a prodejem pekařských výrobků, schopnost hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků podle stanovených norem. Po nezbytné praxi v oboru je připraven i na soukromé podnikání v oboru. Po vykonání závěrečné zkoušky se může ucházet o přijetí do nástavbového studia zakončeného maturitní zkouškou určeného pro absolventy středního vzdělání s výučním listem. Dále může svou kvalifikaci prohlubovat v profesních kurzech a školeních.