**Potravinářské práce (zaměření Pekařské práce)**

**Kód oboru:**

29-51-E/02

Dvouletý učební obor je určen pro chlapce a dívky, kteří ukončili povinnou školní docházku přednostně ve speciální nebo praktické škole.

**PROFIL ABSOLVENTA**

Po ukončení přípravy v učebním oboru zná absolvent složení a vlastnosti základních druhů surovin a pomocných látek, podmínky jejich skladování a jejich využití v pekařské technologii, základní technologie přípravy těst, náplní i polev pro různé druhy běžných i speciálních pekařských výrobků, jejich tvarování, princip pečení a způsoby uchování hotových pekařských výrobků s ohledem na jejich trvanlivost. Má přehled o strojích a zařízeních používaných v pekařské výrobě, včetně balicích linek, umí hospodárně využívat suroviny a energii, zná základní hygienické předpisy a má osvojeny základní hygienické návyky související zejména s osobní hygienou a sanitací pracovního prostředí.

**ZDRAVOTNÍ POŽADAVKY**

Před nástupem se musí uchazeč podrobit vyšetření pro potravináře, tzn. získat potravinářský zdravotní průkaz. Nelze přijmout žáky se závažným chronickým onemocněním kůže, poruchami funkcí pohybového aparátu, dýchacích cest a plic, včetně onemocnění alergických (přecitlivělost na alergizující látky), se závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a s dalšími nemocemi vylučujícími vydání zdravotního průkazu.

.

**UPLATNĚNÍ**

Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v pekařské výrobě. Absolventi si nejvhodněji mohou doplnit své vzdělání v příbuzném oboru vzdělání kategorie H – Pekař.