

## Manipulant v rafinerii cukru - krystalizaci (kód: 29-088-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo zemědělství  
**Skupina oborů:** Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)  
**Týká se povolání:**  
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Výroba cukru a dalších cukrovarnických produktů	3
Zpracování meziprojektu na úseku rafinerie-krystalizace při výrobě cukru	3
Posouzení kvality suroviny pro výrobu cukru a smyslové posouzení jakosti polotovarů a hotových výrobků	3
Provádění hygienicko-sanitačních činností v cukrovaru, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin, využívání systému a standardů kvality potravinářství	3
Vedení zaměstnanců rafinerie cukru	4
Vedení základní provozní evidence v rafinerii cukru	3
Obsluha strojního zařízení a automatického systému řízení v rafinerii cukru	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 14.10.2015 do: 18.10.2021

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání bude doplněn). Všechny osoby, které se přímo účastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů bezpečné práce v cukrovarech a dodržování technologického postupu. Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování principů bezpečnosti práce a principů HACCP při práci v rafinerii, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládnutí jednotlivých operací.

Při ověřování kompetence "Zpracování meziprojektu na úseku rafinerie-krystalizace při výrobě cukru" kritéria c) zadá zkoušející uchazeči zpracování meziprojektu z ohledem na konkrétní technologii v provozu, kde zkouška probíhá.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Moravskoslezské cukrovary, a. s.

Tereos TTD, a. s.

Hanácká potravinářská společnost, s. r. o.

Střední průmyslová škola chemická, Brno, Vranovská ul.