Pracovník/pracovnice příjmu surovin pro výrobu potravin (kód: 29-089-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník příjmu surovin pro výrobu potravin
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu potravin	3
Obsluha strojů a zařízení pro manipulaci s potravinářskými surovinami	3
Provádění základní evidence při příjmu a skladování surovin pro výrobu potravin	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Převzít suroviny, polotovary a přísady	Praktické předvedení
b) Zkontrolovat množství a kvalitu surovin, polotovarů a přísad – kontrola hmotnosti a počtu, vizuální a smyslové posouzení, kontrola na přístrojích s jednoduchou obsluhou (vlhkoměr)	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vysvětlit postup při nevyhovující dodávce surovin, polotovarů nebo přísad	Ústní ověření
d) Uskladnit (uchovávat) suroviny, polotovary a přísady – zvolení typu skladu a vhodných podmínek pro uchování	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Vysvětlit nebezpečí křížové kontaminace (fyzikální, chemické a biologické) potravinářských surovin, polotovarů a přísad	Ústní ověření
f) Určit dva vzorky nebalených surovin v dané provozovně potravinářského podniku	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojů a zařízení pro manipulaci s potravinářskými surovinami

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít vhodné technologické vybavení při skladování (uchovávání) potravinářských surovin	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Předvést obsluhu strojů a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Praktické předvedení
c) Provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení v potravinářské výrobě	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění základní evidence při příjmu a skladování surovin pro výrobu potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou operativně-technickou evidenci surovin, polotovarů, přísad a obalů	Praktické předvedení

Kritérium je třeba splnit.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat významné parametry příslušných skladovacích podmínek (např. teplotu, vlhkost) a provést záznam hodnot, uvést postup při překročení kritických mezí těchto parametrů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Dodržovat hygienické předpisy a osobní hygienu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Dodržovat sanitační řád určený pro skladování (uchovávání) surovin, polotovarů a přísad	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Používat během práce pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
e) Dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Popsat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/konzervar#zdravotni-zpusobilost).

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

Ověřování by mělo být zaměřeno na činnost související s příjmem a skladováním (uchováváním) surovin v dané oblasti potravinářské výroby s využitím technologických postupů a dodržováním hygienických zásad zacházení s potravinářskými surovinami, polotovary a potravinářskými výrobky.
Pro kompetenci „Příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu potravin" si zkoušející připraví dva vzorky surovin, pro výrobu v dané provozovně potravinářského podniku.
Jedná se o mechanizované nebo automatizované potravinářské výroby, např.: výroba konzerv, nápojů, cukrovinek, mléka, sýrů a dalších mlékárenských výrobků, lihu, lihovin, sladu, piva, mlýnských výrobků.
Uchazeči bude zadán konkrétní úkol související s příjmem a skladováním (uchováváním) surovin v dané oblasti potravinářské výroby.
Při plnění úkolů založených zejména na formě praktického předvedení hodnotitel sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů, zásad bezpečnosti práce, časového harmonogramu a organizaci práce.
Při hodnocení se posoudí správnost provedení přejímky a skladování surovin, polotovarů nebo přísad a souvisejících činností.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání zaměřeném na potravinářství a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby potravin nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na potravinářskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na potravinářskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na potravinářskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti potravinářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na potravinářskou výrobu.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Provozy potravinářské výroby s výrobními linkami a přísun potřebné energie
- Suroviny, polotovary a přísady pro výrobu potravin
- Technologické vybavení pro příjem a skladování potravinářských surovin, polotovarů a přísad
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Příslušná dokumentace, zejména specifikace příslušných surovin, polotovarů a přísad
- Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)
- Místnost pro teoretickou část

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 30 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

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

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
UNIMILLS, a. s.
Europasta SE
PENAM, a. s.
Svaz průmyslových mlýnů