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

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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