Obsluha zařízení sil (kód: 29-039-H)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Obsluha příjmových, čistících a expedičních linek sil nebo linek na posklizňové čištění zrnin	3
Obsluha sušárny a zařízení aktivního větrání skladovaných produktů	3
Odběr vzorků přijímaných a expedovaných zrnin	3
Provádění kontroly vlhkosti a zdravotní nezávadnosti zrnin	3
Provádění běžné údržby a drobných oprav strojů a zařízení sil a posklizňových linek v silech	3
Zabezpečování ovládacích opatření v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin nebo krmiv na kritických a kontrolních bodech v silech	3
Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech sil a skladů	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin a krmiv v provozech obilních sil a skladů	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 14.01.2020 do: 12.09.2023

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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://www.nsp.cz/jednotka-prace/obsluha-zarizeni-sil#zdravotni-zpusobilost).
Všechny osoby, které se přímo účastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Tato podmínka platí pouze pro provozovny, kde se současně vyrábí potravinářský výrobek. V zemědělských posklizňových linkách tato podmínka neplatí, ve velkokapacitních obilních silech rovněž neplatí, ale pouze pod podmínkou, že v rámci interního předpisu správné výrobní a hygienické praxe není zdravotní průkaz vyžadován.
Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů bezpečné práce
v silech a skladech a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna odpovídající vysoká kvalita skladovaných produktů.
Kompetence „Provádění běžné údržby a drobných oprav strojů a zařízení sil, Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech sil a skladů a Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin a krmiv“ jsou ověřovány na stroji nebo zařízení, které si uchazeč vylosuje.
Pro kompetenci „Zabezpečování ovládacích opatření v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin nebo krmiv na kritických a kontrolních bodech v silech" si zkoušející připraví vzorky těchto surovin: pšenice, ječmen, žito, kukuřice, oves, řepka, pohanka, hrách.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
Při hodnocení skladovaného produktu bude provedeno jeho senzorické hodnocení, kontrola jakosti, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ produktu.
Předmětem hodnocení je také manuální zručnost uchazeče.
Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

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:
Střední škola potravinářská a služeb Pardubice
Svaz průmyslových mlýnů
Europasta SE
UNIMILS, a. s.