

## Pracovník/pracovnice výroby hotových pokrmů (kód: 29-070-H)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Obsluha strojů a zařízení v potravinářství a krmivářství
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu hotových pokrmů	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu hotových pokrmů	3
Zpracování potravin rostlinného a živočišného původu podle technologických postupů pro výrobu hotových pokrmů	3
Obsluha strojů a zařízení pro výrobu hotových pokrmů	3
Uchování, balení a expedice hotových pokrmů	3
Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pokrmů	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě hotových pokrmů, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Vedení provozní evidence při výrobě hotových pokrmů	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.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

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>).

Autorizovaná osoba seznámí uchazeče s pracovištěm, vybavením a technikou a s provozní dokumentací (HACCP, SHP, SVP).

Při ověřování praktickým předvedením nemusí být vždy zachována návaznost činností vedoucích k výrobě konkrétního hotového pokrmu. Uchazeč v těchto případech prokazuje znalost návaznosti činností podle technologických postupů a hygienických zásad výroby bezpečných potravin při ústním ověření.

Uchazeči může být zadána v jednotlivých fázích zkoušky příprava různých druhů hotových pokrmů a různých technologických variant, množství určí zkoušející.

Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje dodržování hygienických zásad při výrobě bezpečných potravin a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna kvalita potravin z hlediska výživy. Dále zkoušející posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a organizaci práce. Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Uchazeč si ke zkoušce donese vlastní pracovní oděv a obuv.

## **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:

Ústav konzervace potravin Vysoké školy chemicko-technologické v Praze

Bidfood Czech Republic s r. o.