Potravinářský dělník / potravinářská dělnice (kód: 29-058-E)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Potravinářský dělník
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 2

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Obsluha samostatných potravinářských strojů a zařízení	2
Kontrola chodu výrobních linek a technologických souborů v potravinářství	2
Příjem a uchovávání surovin a přísad pro potravinářskou výrobu	2
Skladování, balení a expedice potravinářských výrobků	2
Manipulační práce	2
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	2

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Obsluha samostatných potravinářských strojů a zařízení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit a ukázat způsob zapínání, vypínání a obsluhy konkrétního stroje	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Předvést na konkrétním stroji výrobní úkon	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Kontrola chodu výrobních linek a technologických souborů v potravinářství

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat konkrétní potravinářskou linku a vysvětlit metody její kontroly	Praktické předvedení
b) Vysvětlit a ukázat na konkrétní lince možnosti vypnutí při poruše nebo mimořádné situaci; vysvětlit postup řešení poruch	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Příjem a uchovávání surovin a přísad pro potravinářskou výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Přijmout dané potravinářské suroviny	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat hmotnosti dané suroviny, dodacích dokumentů a neporušení obalu (u volně ložené suroviny kontrola přepravních podmínek)	Praktické předvedení
c) Sepsat záznam o příjmu do předepsaného formuláře	Praktické předvedení
d) Prokázat schopnost smyslově poznávat suroviny, přísady a potravinářské výrobky v dané provozovně potravinářského podniku	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování, balení a expedice potravinářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat a uvést podmínky skladování a ochrany daného potravinářského výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Ručně a strojně zabalit daný potravinářský výrobek a označit ho (etiketa, číslo šarže)	Praktické předvedení
c) Evidovat potravinářské produkty, vysvětlit zásadu první dovnitř / první ven	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Vysvětlit základní požadavky na značení potravinářských výrobků	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Manipulační práce

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Přepravit rozpracovaný potravinářský produkt v procesu dané výroby na určeném zařízení	Praktické předvedení
b) Vysvětlit zásady ochrany potravinářských produktů při manipulaci	Ústní ověření
c) Popsat nebezpečí poškození potravinářského produktu nebo jeho znehodnocení při manipulaci a skladování	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

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

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat před předváděním konkrétního úkonu na daném stroji hygienická nebezpečí z hlediska bezpečnosti potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Dodržovat hygienické předpisy a osobní hygienu, uvést povinnosti pracovníků v potravinářství při styku s infekční chorobou a při onemocnění průjmem, při hnisavém nebo horečnatém onemocnění a jiném infekčním onemocněním, dále při poranění	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Provést čištění a sanitaci daného stroje, dodržovat sanitační řád určený pro provoz výroby potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Používat 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) Rozlišovat 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/potravinarsky-delnik-5dc5#zdravotni-zpusobilost).

Ověřování by mělo být spojeno s činnostmi ve výrobě potravin s využitím pokynů a hygienických zásad zacházení s potravinářskými surovinami, polotovary a potravinářskými výrobky.
Profesní kvalifikace je určena pro ověření v mechanizované nebo automatizované potravinářské výrobě, např.: ve výrobě konzerv, nápojů, cukrovinek, mléka, sýrů a dalších mlékárenských výrobků, lihu, lihovin, sladu, piva a mlýnských výrobků.
Uchazeči bude zadán úkol související s výrobou konkrétního potravinářského výrobku.
Při plnění úkolů založených zejména na formě praktického předvedení zkoušející sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a dodržování organizace práce.
Při hodnocení se posoudí správnost provedení výrobních operací.

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 oboru vzdělání v potravinářství a střední vzdělání s maturitní zkouškou (i v jiném oboru) 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 odborného výcviku nebo praktického vyučování 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 odborného výcviku nebo praktického vyučování 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.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

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 stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Potravinářský provoz a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny, polotovary a přísady pro výrobu potravin
- Technologické vybavení výrobny potravinářských výrobků
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace potravinářského provozu
- Sanitační řád

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:
Europasta SE
UNIMILLS, a. s.
SŠ potravinářská a služeb Pardubice
MILLBA CZECH, a. s.
Svaz průmyslových mlýnů