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: 21.10.2022 do: 16.10.2023

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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://nsp.cz/jednotka-prace/potravinarsky-delnik-5dc5#zdravotni-zpusobilost).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

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.

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