Operátor extruderu v potravinářství a krmivářství (kód: 29-071-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Obsluha strojů a zařízení v potravinářství a krmivářství
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Nastavení výrobního procesu na extruderu	4
Řízení procesu extruze	4
Sledování kvality výstupu z extruderu	4
Dodržování zásad BOZP a PO při práci na extruderu	4
Dodržování správné výrobní praxe při práci na extruderu	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 15.01.2021 do: 20.10.2022

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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na příbuznou jednotku práce v NSP: https://www.nsp.cz/jednotka-prace/samostatny-technik-pro-ri-1736).
V případě průběhu zkoušky v potravinářském provozu musí mít všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Při ověřování kompetence **Nastavení výrobního procesu na extruderu** probíhá zkoušení až do iniciace výrobní linky.
Při ověřování kompetence **Sledování kvality výstupu z extruderu** se posuzuje vzhled výrobku (tvar, velikost, konzistence, barva) a u případných zjištěných vad uvede uchazeč příčiny jejich vzniku.
Kompetence **Dodržování zásad BOZP a PO při práci na extruderu** se ověřuje v průběhu celé zkoušky.
U kompetence **Dodržování správné výrobní praxe na extruderu** kritérium b) bude využit návod na sanitaci extruderu v konkrétním provozu.
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:
Spolek pro komodity a krmiva
Svaz průmyslových mlýnů ČR
Unie výrobců krmiv pro domácí zvířata