Příjem surovin pro výrobu potravin (kód: 29-089-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník příjmu surovin pro výrobu potravin
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu potravin	3
Obsluha strojů a zařízení pro manipulaci s potravinářskými surovinami	3
Provádění základní evidence při příjmu a skladování surovin pro výrobu potravin	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 28.04.2015 do: 14.03.2020

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.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=21&kod_sm1=28).
Ověřování by mělo být zaměřeno na činnost související s příjmem a skladováním (uchováváním) surovin v dané oblasti potravinářské výroby s využitím technologických postupů a dodržováním hygienických zásad zacházení s potravinářskými surovinami, polotovary a potravinářskými výrobky.
Jedná se o mechanizované nebo automatizované potravinářské výroby, např.: výroba konzerv, nápojů, cukrovinek, mléka, sýrů a dalších mlékárenských výrobků, lihu, lihovin, sladu, piva, mlýnských výrobků.
Uchazeči bude zadán konkrétní úkol související s příjmem a skladováním (uchováváním) surovin v dané oblasti potravinářské výroby.
Při plnění úkolů založených zejména na formě praktického předvedení hodnotitel sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů, zásad bezpečnosti práce, časového harmonogramu a organizaci práce.
Při hodnocení se posoudí správnost provedení přejímky a skladování surovin, polotovarů nebo přísad a souvisejících činností.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
UNIMILLS, a. s.
Europasta SE
PENAM, a. s.
Svaz průmyslových mlýnů