

## Skladník a distributor / skladnice a distributorka potravin (kód: 29-091-H)

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

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Skladování, uchovávání, balení a expedice potravinářských polotovarů a výrobků	3
Obsluha strojů a zařízení pro balení a expedici potravinářských polotovarů, výrobků	3
Provádění základní evidence v potravinářské výrobě	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	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.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/skladnik#zdravotni-zpusobilost>).

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

Ověřování by mělo být spojeno v navazující činnosti vedoucí k balení a odbytu potravin s využitím technologických postupů a dodržováním hygienických zásad zacházení s 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, mlynářských výrobků.

Uchazeči bude zadán konkrétní úkol související s balením potravinářských výrobků a jejich expedicí.

Pro ověření kompetence „Skladování, uchovávání, balení a expedice potravinářských polotovarů a výrobků“ si zkoušející připraví vzorky výrobků dané potravinářské výroby.

Při plnění úkolů založených zejména na formě praktického předvedení hodnotitel sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání obalů a dalších pomocných látek, dodržování ekologických principů, zásad bezpečnosti práce, časového harmonogramu a 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:

UNIMILLS, a. s.

Europasta SE

PENAM, a. s.

Svaz průmyslových mlýnů