

## Příjem surovin pro výrobu potravin a krmiv (kód: 29-009-H)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Obsluha strojů a zařízení pro výrobu potravin
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchování 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: 28.08.2008 do: 19.06.2020

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy. Dále stanoví, které pomůcky uchazeč při zkoušce nesmí používat.

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).

Ověřování by mělo být zaměřeno na činnost související s příjmem a skladováním (uchováváním) surovin v dané oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv s využitím technologických postupů a dodržováním hygienických zásad zacházení s potravinářskými surovinami, polotovary a potravinářskými výrobky nebo krmivy.

Jedná se o mechanizované nebo automatizované potravinářské (krmivářské) výroby, např.: výroba konzerv, nápojů, cukrovinek, mléka, sýrů a dalších mlékárenských výrobků, lihu, lihovin, sladu, piva, mlynářských a krmivářských výrobků. Uchazeči bude zadán konkrétní úkol související s příjmem a skladováním (uchováváním) surovin v dané oblasti potravinářské výroby nebo výroby krmiv.

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, zásad bezpečnosti práce, časového harmonogramu a organizaci práce.

Při hodnocení se posoudí správnost provedení výrobních operací.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard byl zpracován ve spolupráci se Sektorovou radou potravinářství a krmivářství a zástupci následujících institucí:

Ministerstvo zemědělství ČR

Národní ústav odborného vzdělávání.