Výroba potravin a krmiv (kód: 29-010-H)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Výroba potravin dle technologického postupu	3
Výpočet spotřeby, příprava a úprava surovin pro danou potravinářskou výrobu	3
Obsluha strojů a zařízení pro výrobu potravinářských polotovarů, výrobků	3
Smyslové posuzování jakosti polotovarů a hotových výrobků	3
Provádění základní evidence v potravinářské výrobě	3
Provádění hygienicko-sanitační činností v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 28.08.2008 do: 10.02.2022

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 spojeno v navazující činnosti vedoucí k výrobě potravin nebo krmiv s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s potravinářskými surovinami či surovinami pro výrobu krmiv, 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 úkol související s výrobou konkrétního potravinářského výrobku nebo krmiva.
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 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.