Pracovník výroby hotových pokrmů (kód: 29-070-H)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu hotových pokrmů	3
Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu hotových pokrmů	3
Zpracování potravin rostlinného a živočišného původu podle technologických postupů pro výrobu hotových pokrmů	3
Obsluha strojů a zařízení pro výrobu hotových pokrmů	3
Uchovávání, balení a expedice hotových pokrmů	3
Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pokrmů	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě hotových pokrmů, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3
Vedení provozní evidence při výrobě hotových pokrmů	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 28.04.2015 do: 15.03.2021

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). Zdravotní způsobilost je vyžadována.
(odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=101895&kod_sm1=28)

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz) a musí být schopné poskytnout čestné prohlášení o bezinfekčnosti.

Autorizovaná osoba seznámí uchazeče s pracovištěm, vybavením a technikou a s provozní dokumentací (HACCP, SHP, SVP).
Při ověřování praktickým předvedením nemusí být vždy zachována návaznost činností vedoucích k výrobě konkrétního hotového pokrmu. Uchazeč v těchto případech prokazuje znalost návaznosti činností podle technologických postupů a hygienických zásad výroby bezpečných potravin při ústním ověření.

Uchazeči může být zadána v jednotlivých fázích zkoušky příprava různých druhů hotových pokrmů a různých technologických variant, množství určí zkoušející.

Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje dodržování hygienických zásad při výrobě bezpečných potravin a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna kvalita potravin z hlediska výživy. Dále zkoušející posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a organizaci práce. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR 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:
HELI FOOD FRESH, a. s.
LAHŮDKY CAJTHAML, s. r. o.
Bidvest Kralupy, s. r. o.
SB KOMPLET, s. r. o.
Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh