# Pracovník výroby hotových pokrmů

Pracovník výroby hotových pokrmů zpracovává průmyslovým způsobem potraviny živočišného i rostlinného původu a zhotovuje z nich hotové pokrmy.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | nezařazeno do odborného podsměru |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Alternativní názvy:** | Operator of Ready-to-Eat Meals Production |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příjem a skladování potravin živočišného původu.
* Příjem a skladování surovin a potravin rostlinného původu a ostatních surovin, obalů a pomocných látek.
* Příprava zeleninových polotovarů pro výrobu hotových pokrmů.
* Vážení jednotlivých ingrediencí dle platných receptur.
* Zpracování surovin a potravin živočišného původu.
* Komplexní tepelná úprava pokrmů.
* Obsluha strojů a zařízení pro výrobu a balení hotových pokrmů.
* Posuzování jakosti surovin, obalů, polotovarů a výrobků při výrobě hotových pokrmů.
* Balení, skladování a expedice výrobků.
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech.
* Vedení provozní evidence při výrobě hotových pokrmů.

## CZ-ISCO

* Obsluha strojů na zpracování a konzervování masa a ryb
* Obsluha strojů na zpracování ovoce, zeleniny a ořechů (včetně sušení, konzervování a mražení)
* Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2020

#### Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků (CZ-ISCO 8160)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Hlavní město Praha | 23 211 Kč | 30 744 Kč | 42 937 Kč |  |  |  |
| Středočeský kraj | 21 873 Kč | 32 195 Kč | 51 801 Kč |  |  |  |
| Jihočeský kraj | 17 436 Kč | 27 333 Kč | 35 717 Kč |  |  |  |
| Plzeňský kraj | 22 298 Kč | 31 697 Kč | 42 543 Kč |  |  |  |
| Karlovarský kraj | 25 120 Kč | 44 145 Kč | 51 365 Kč |  |  |  |
| Liberecký kraj | 26 171 Kč | 35 136 Kč | 42 337 Kč |  |  |  |
| Kraj Vysočina | 16 783 Kč | 22 905 Kč | 33 340 Kč |  |  |  |
| Jihomoravský kraj | 19 587 Kč | 28 330 Kč | 38 387 Kč |  |  |  |
| Zlínský kraj | 22 559 Kč | 30 305 Kč | 39 605 Kč |  |  |  |
| Moravskoslezský kraj | 21 544 Kč | 30 076 Kč | 38 564 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2020 celkem

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Medián za ČR celkem** |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 8160 | Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků | - | 28 999 Kč |
| 81601 | Obsluha strojů na zpracování a konzervování masa a ryb | - | 26 770 Kč |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Zátěž teplem | x | x |  |  |
| Zátěž chladem | x | x |  |  |
| Zraková zátěž | x | x |  |  |
| Celková fyzická zátěž | x | x |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) | x | x |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin | x | x |  |  |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka | x | x |  |  |
| Pracovní doba, směnnost | x | x |  |  |
| Zátěž hlukem | x |  |  |  |
| Zátěž vibracemi | x |  |  |  |
| Zátěž prachem | x |  |  |  |
| Zátěž chemickými látkami | x |  |  |  |
| Zátěž invazivními alergeny | x |  |  |  |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění | x |  |  |  |
| Zátěž ionizujícím zářením | x |  |  |  |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | x |  |  |  |
| Lokální zátěž jemné motoriky | x |  |  |  |
| Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru | x |  |  |  |
| Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách | x |  |  |  |
| Práce ve výškách | x |  |  |  |
| Duševní zátěž | x |  |  |  |
| Zvýšené riziko obecného ohrožení | x |  |  |  |

*Legenda:*

* *1. Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko) - Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.*
* *2. Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika) - Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.*
* *3. Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.*
* *4. Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.*

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru konzervář, konzervárenské práce | 2958H |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař, kuchařské práce | 6552H |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru potravinář, potravinářské práce | 2951H |
| RVP | Výrobce potravin | 29-51-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru potravinář, potravinářské práce | 2951E |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru konzervář, konzervárenské práce | 2958E |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař, kuchařské práce | 6552E |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Pracovník/pracovnice výroby hotových pokrmů (29-070-H)

### Legislativní požadavky

* povinné - Odborná způsobilost podle zákona č. 250/2021 Sb., o bezpečnosti práce v souvislosti s provozem vyhrazených technických zařízení a nařízení vlády č. 194/2022 Sb., o požadavcích na odbornou způsobilost k výkonu činnosti na elektrických zařízeních a na odbornou způsobilost v elektrotechnice, (u hornických činností též podle vyhlášky č. 392/2003 Sb., o bezpečnosti provozu technických zařízení a o požadavcích na vyhrazená technická zařízení tlaková, zdvihací a plynová při hornické činnosti a činnosti prováděné hornickým způsobem)

### Další vhodné kvalifikace

* doporučené - Průkaz řidiče (obsluhy) manipulačních vozíků s vlastním pohonem - odborná způsobilost podle ČSN 26 8805

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e11.A.2090 | Tepelné opracování masných výrobků, drůbežích masných výrobků a dalších výrobků | 3 | Nutné |
| e11.A.2092 | Výroba konzerv | 3 | Nutné |
| e11.A.3145 | Příprava a úprava surovin před zpracováním | 3 | Nutné |
| e11.A.6050 | Balení, označování a expedice potravinářských výrobků | 3 | Nutné |
| e11.A.6125 | Plnění a uzavírání konzerv a polokonzerv | 3 | Nutné |
| e11.A.6126 | Skladování konzerv a polokonzerv | 3 | Výhodné |
| e16.A.6003 | Skladování ovoce a zeleniny | 3 | Výhodné |
| e16.A.6306 | Příprava zeleninových polotovarů pro výrobu omáček | 3 | Nutné |
| h32.A.3011 | Příprava teplých pokrmů podle receptur | 3 | Nutné |
| e11.B.1055 | Tepelné opracování konzerv a polokonzerv | 3 | Nutné |
| e11.B.1056 | Chlazení a označování konzerv a polokonzerv po tepelném opracování | 3 | Výhodné |
| e11.B.1057 | Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě konzerv a polokonzerv | 3 | Nutné |
| e11.B.2002 | Řízení ovládacích panelů pro výrobu konzervovaných výrobků | 3 | Nutné |
| h32.B.1010 | Obsluha technologických zařízení v provozu | 3 | Nutné |
| h32.B.1012 | Obsluha velkokapacitních kuchyňských strojů na výrobu pokrmů | 3 | Nutné |
| e11.D.2920 | Dodržení sanitačních a hygienických předpisů včetně kritických bodů (HACCP) | 3 | Nutné |
| e11.D.8120 | Vedení provozní dokumentace v potravinářské výrobě | 3 | Nutné |
| h32.D.2011 | Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů | 3 | Nutné |
| h32.D.3011 | Přejímka potravinářských surovin | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 3 | Nutné |
| e11.\_.0002 | základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 3 | Nutné |
| e11.\_.0005 | technologie potravinářské výroby | 3 | Nutné |
| e11.\_.0022 | konzervárenská technologie | 3 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 3 | Nutné |
| l24.\_.0008 | zásady BOZP | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b01 | Počítačová způsobilost | 0 |
| b02 | Způsobilost k řízení osobního automobilu | 0 |
| b03 | Numerická způsobilost | 1 |
| b04 | Ekonomické povědomí | 1 |
| b05 | Právní povědomí | 1 |
| b06 | Jazyková způsobilost v češtině | 1 |
| b07 | Jazyková způsobilost v angličtině | 0 |
| b08 | Jazyková způsobilost v dalším cizím jazyce | 0 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c10\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c15\_manualu.pdf*

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.1 | Kompetence k efektivní komunikaci | 2 |
| 2.6 | Kompetence k vedení lidí | 0 |
| 3.3 | Kompetence k objevování a orientaci v informacích | 1 |
| 1.4 | Kompetence ke zvládání stresu a zátěže | 2 |
| 4.1 | Kompetence k aktivnímu přístupu | 3 |
| 1.1 | Kompetence k celoživotnímu vzdělávání | 2 |
| 4.2 | Kompetence k plánování a organizování práce | 2 |
| 4.4 | Kompetence k řešení problémů | 2 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 3 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 2 |
| 2.3 | Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb | 0 |
| 1.2 | Kompetence k flexibilitě | 3 |
| 1.3 | Kompetence ke kreativitě | 2 |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 3 |
| 2.4 | Kompetence k ovlivňování a rozvíjení ostatních | 0 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*