# Pracovník výroby potravin

Pracovník výroby potravin vyrábí potraviny dle technologického postupu a pokynů nadřízeného.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | nezařazeno do odborného podsměru |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příprava surovin pro výrobu potravin navažováním a dávkováním podle stanovených receptur a postupů.
* Čištění, mytí nebo hrubá příprava surovin pro výrobu potravin před vlastním zpracováním.
* Výroba potravin na výrobních zařízeních a výrobních linkách, jejich ovládání a kontrola funkce.
* Smyslové posuzování jakosti a zdravotní nezávadnosti polotovarů a hotových výrobků.
* Monitorování výrobních procesů pomocí přístrojů s jednoduchou obsluhou nebo automatickým provozem.
* Pořizování záznamů o průběhu potravinářské výroby.

## CZ-ISCO

* Obsluha ostatních strojů a zařízení na výrobu, zpracování, uchování potravin a příbuzných výrobků
* Obsluha strojů na zpracování a konzervování masa a ryb
* Obsluha strojů na výrobu pečiva, čokolády a cukrovinek
* Obsluha strojů na výrobu mléčných výrobků
* Obsluha strojů na zpracování ovoce, zeleniny a ořechů (včetně sušení, konzervování a mražení)
* Obsluha strojů na výrobu nápojů
* Obsluha strojů na zpracování mouky
* Obsluha strojů na zpracování cukru, čaje, kávy a kakaa
* Obsluha strojů na zpracování tabáku
* 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 |
| 81602 | Obsluha strojů na výrobu pečiva, čokolády a cukrovinek | - | 28 628 Kč |
| 81603 | Obsluha strojů na výrobu mléčných výrobků | - | 30 848 Kč |
| 81605 | Obsluha strojů na výrobu nápojů | - | 27 414 Kč |
| 81607 | Obsluha strojů na zpracování cukru, čaje, kávy a kakaa | - | 33 695 Kč |
| 81609 | Obsluha ostatních strojů a zařízení na výrobu, zpracování, uchování potravin a příbuzných výrobků | - | 29 496 Kč |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Zátěž teplem | x | x |  |  |
| Zátěž chladem | x | x |  |  |
| Zátěž hlukem | x | x |  |  |
| Zátěž prachem | x | x |  |  |
| Zátěž chemickými látkami | x | x |  |  |
| Zátěž invazivními alergeny | x | x |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) | x | x |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin | x | x |  |  |
| Pracovní doba, směnnost | x | x |  |  |
| Zátěž vibracemi | x |  |  |  |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění | x |  |  |  |
| Zátěž ionizujícím zářením | x |  |  |  |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | x |  |  |  |
| Zraková zátěž | x |  |  |  |
| Celková fyzická zátěž | 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 úrazu pracovníka | 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 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 zemědělec, zemědělské práce | 4151H |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru strojník, práce při obsluze strojů | 2365H |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem ve skupině oborů potravinářství a potravinářská chemie | 29xxE |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem ve skupině oborů potravinářství a potravinářská chemie | 29xxH |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru zámečník, zámečnické práce a údržba | 2351H |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Pracovník/pracovnice výroby potravin (29-090-H)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e11.D.4101 | Smyslové posuzování kvality polotovarů a hotových potravinářských výrobků dle standardů | 3 | Nutné |
| e11.A.5010 | Provádění hygienicko-sanitační činností v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 | Nutné |
| e11.A.3131 | Výpočet spotřeby, příprava a úprava surovin pro danou potravinářskou výrobu | 3 | Nutné |
| e11.B.1035 | Obsluha strojů a zařízení pro výrobu potravinářských polotovarů, výrobků | 3 | Nutné |
| e11.D.1113 | Výroba potravin dle technologického postupu | 3 | Nutné |
| e11.D.8108 | Provádění základní evidence v potravinářské výrobě | 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 |
| l24.\_.0008 | zásady BOZP | 1 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 3 | Nutné |

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

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b01 | Počítačová způsobilost | 1 |
| b02 | Způsobilost k řízení osobního automobilu | 0 |
| b03 | Numerická způsobilost | 2 |
| 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 | 2 |
| 1.4 | Kompetence ke zvládání stresu a zátěže | 2 |
| 4.1 | Kompetence k aktivnímu přístupu | 2 |
| 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 | 2 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 2 |
| 2.3 | Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb | 0 |
| 1.2 | Kompetence k flexibilitě | 2 |
| 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*