# Technik v potravinářství a krmivářství

Technik v potravinářství a krmivářství řídí a organizuje výrobu a provozy, stanovuje a kontroluje dodržování technologických postupů, provádí kontrolu jakosti vstupních surovin, potravinářských nebo krmivářských výrobků, zabezpečuje technickou funkčnost strojů a zařízení v potravinářské nebo krmivářské výrobě.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | nezařazeno do odborného podsměru |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s maturitní zkouškou; Střední vzdělání s výučním listem i maturitní zkouškou |
| **Alternativní názvy:** | Food industry engineer |
| **Podřízené specializace:** | Technik pro kontrolu jakosti a hygieny v potravinářství a krmivářství, Operátor soloven sýrů, Mistr v potravinářství a krmivářství, Technolog v potravinářství a krmivářství, Operátor pasterační stanice, Operátor věžové sušárny mléka a odparky, Technik pro řízení jakosti a hygieny v potravinářství a krmivářství, Operátor přípravy zákysů, Operátor výroby tavených sýrů |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Řízení ucelených výrobních nebo provozních úseků bez vnitřního členění a vazeb na další technologické celky.
* Zajišťování chodu potravinářských nebo krmivářských provozů formou dispečerských příkazů.
* Určování dílčích technologických postupů a podmínek výroby v potravinářském nebo krmivářském provozu.
* Zajišťování technologické přípravy výroby nebo provozu.
* Příprava podkladů pro normy a normativy spotřeby práce.
* Kontrola kvality surovinových vstupů, mezioperační kontrola a výstupní kontrola.
* Zajišťování technické a technologické způsobilosti strojů a zařízení v potravinářském nebo krmivářském provozu.
* Dohled na dodržování pravidel BOZP a PO.
* Vedení příslušné dokumentace.

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| RVP | Technologie potravin | 29-41-M/01 |
| RVP | Technologie potravin | 29-41-L/51 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Operátor/operátorka výroby másla (29-067-M)
* Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v masném průmyslu (29-077-M)
* Technik/technička pro řízení výroby v masném průmyslu (29-078-M)
* Technolog/technoložka zpracování masa (29-079-M)
* Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v mlékárenství (29-080-M)
* Technolog/technoložka v mlékárenské a sýrařské výrobě (29-081-M)
* Technik/technička pro řízení výroby v mlékárenství (29-082-M)
* Technolog/technoložka mlýnské výroby (29-083-M)
* Technik/technička mlýnské laboratoře (29-084-M)
* Technik/technička pro řízení výroby těstovin (29-086-M)
* Technik/technička pro řízení mlýnské výroby (29-087-M)
* Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v konzervárenství (29-093-M)
* Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v pekárenství (29-095-M)
* Technolog/technoložka v pekárenství (29-096-M)
* Technik/technička pro řízení výroby v pekárenství (29-097-M)

## Kompetenční požadavky

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

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

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

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

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