# Potravinářský a krmivářský dělník

Potravinářský a krmivářský dělník pracuje pod vedením mistra směny nebo technika řízení výroby. Provádí přípravné, obslužné a manipulační práce při výrobě potravinářských výrobků nebo krmiv a obsluhuje jednoduché stroje a zařízení, případně dozoruje kompletní linky na výrobu potravin nebo krmiv. Dále spolupracuje při drobných opravách strojů a zařízení a provádí hygienickou údržbu svěřeného úseku i vnitřní čištění strojů a zařízení.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | nezařazeno do odborného podsměru |
| **Kvalifikační úroveň:** | Základní vzdělání; Střední vzdělání bez výučního listu; Střední vzdělání s výučním listem dvouleté |
| **Alternativní názvy:** | Dělník v potravinářské výrobě nebo výrobě krmiv |
| **Podřízené specializace:** | Krmivářský dělník, Pracovník porážky, jatečné úpravy a porcování králíků, Pracovník porážky, jatečné úpravy a porcování drůbeže, Potravinářský dělník, Krmivářský dělník |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Obsluha samostatných potravinářských a krmivářských strojů a zařízení.
* Kontrola chodu výrobních linek a technologických souborů v potravinářství a krmivářství.
* Plnění, stáčení, formování a balení všech druhů potravinářských a krmných výrobků do různých obalů, jejich značení a příprava na skladování a expedici.
* Příjem, skladování a výdej surovin a hotových výrobků.
* Spolupráce při provádění běžné údržby a drobných opravách strojů a zařízení v provozovně.
* Přísun drůbeže a králíků k lince na porážení.
* Porážení a jatečné opracování drůbeže a králíků.
* Vychlazování, porcování, balení a skladování drůbežího a králičího masa, dílů a poživatelných vnitřností.
* Ošetřování vedlejších jatečných produktů drůbeže a králíků.
* Obsluha a kontrola strojního a technologického vybavení provozu zpracování drůbeže a králíků.
* Dodržování hygienických předpisů, sanitačních řádů a bezpečnosti a ochrany zdraví při práci při porážení, jatečném opracování drůbeže a králíků a dále při porcování, balení a skladování drůbežího a králičího masa.

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| RVP | Potravinářské práce | 29-51-E/02 |
| RVP | Potravinářská výroba | 29-51-E/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

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

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Pracovník/pracovnice porážky, jatečného opracování a porcování králíků (29-006-E)
* Pracovník/pracovnice porážky, jatečného opracování a porcování drůbeže (29-022-E)

## 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*