

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:	Střední vzdělání; Střední vzdělání s výučním listem
Alternativní názvy:	Dělník v potravinářské výrobě nebo výrobě krmiv
Podřízené specializace:	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 drůbežního a králíčího masa, dílů a požitelných 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 drůbežního a králíčího 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

- Porážení, jatečné opracování a porcování králíků (29-006-E)
- Porážení, jatečné opracování a porcování drůbeže (29-022-E)