

# Technik pro řízení kvality a hygieny potravin

Technik pro řízení kvality a hygieny potravin zajišťuje tvorbu, řízení a rozvoj procesů systémů řízení kvality v potravinářské výrobě, zodpovídá za tvorbu interních směrnic a norem systému kvality a zajišťuje jejich dodržování.

<b>Odborný směr:</b>	Potravinářství a krmivářství
<b>Odborný podsměr:</b>	nezařazeno do odborného podsměru
<b>Kvalifikační úroveň:</b>	Bakalářský studijní program; Vyšší odborné vzdělání
<b>Alternativní názvy:</b>	Quality Manager, Potravinářský technik pracovník řízení kvality, Quality Assurance, Manažer jakosti, Manažer kvality
<b>Regulovaná jednotka práce:</b>	Ne

## Pracovní činnosti

- Vytváření, udržování a zlepšování systému řízení kvality a bezpečnosti potravin v souladu s dosažením stanovených cílů kvality v potravinářské výrobě.
- Zjišťování a vyhodnocování kvality vstupních surovin a materiálů, procesů a výstupních produktů.
- Zjišťování příčin nekvality, vyhodnocování ztrát z nekvality.
- Navrhování nápravných a preventivních opatření z hlediska kvality a bezpečnosti potravin.
- Stanovování způsobu dosahování žádoucí úrovně kvality a bezpečnosti potravin a snižování ztrát z důvodů nekvality.
- Řízení optimalizace procesů managementu kvality s využitím technik a nástrojů (neustálého) zlepšování.
- Tvorba interních směrnic a norem systému kvality a zajištění jejich dodržování.
- Spolupráce s auditory při externím auditu a koordinace osob a útvarů při poskytování součinnosti auditního týmu.
- Plánování a kontrola provádění pravidelných interních auditů dle požadavků norem kvality v potravinářské výrobě.
- Vyhodnocení interních auditů kvality, definování příčin neshod, stanovení nápravných a preventivních opatření, jejich implementace, sledování účinnosti.
- Zabezpečení požadované kvalitativní úrovně vstupů, procesů a výstupů v potravinářské výrobě.
- Šetření a analýza reklamací s cílem zvýšení kvality výrobků.
- Snižování, odstraňování a prevence nedostatků kvality potravinářských výrobků.

## CZ-ISCO

- 31165 - Chemičtí technici kontroly kvality, laboranti a pracovníci v příbuzných oborech
- 3116 - Technici v chemickém inženýrství a příbuzných oborech

## Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2020

Technici v chemickém inženýrství a příbuzných oborech (CZ-ISCO 3116)

Kraj	Mzdová sféra			Platová sféra		
	Od	Medián	Do	Od	Medián	Do
Jihočeský kraj	24 912 Kč	31 089 Kč	49 255 Kč	-	-	-
Plzeňský kraj	26 484 Kč	37 689 Kč	61 701 Kč	-	-	-
Karlovarský kraj	30 015 Kč	44 650 Kč	60 664 Kč	-	-	-
Ústecký kraj	21 971 Kč	37 581 Kč	56 904 Kč	-	-	-
Liberecký kraj	26 747 Kč	41 914 Kč	64 793 Kč	-	-	-
Pardubický kraj	24 664 Kč	31 859 Kč	50 021 Kč	-	-	-
Kraj Vysočina	28 252 Kč	40 869 Kč	60 111 Kč	-	-	-
Olomoucký kraj	25 640 Kč	35 249 Kč	54 447 Kč	-	-	-
Zlínský kraj	28 339 Kč	42 738 Kč	67 661 Kč	-	-	-

## Hrubé měsíční mzdy v roce 2020 celkem

Medián za ČR celkem

CZ-ISCO		Mzdová sféra	Platová sféra
3116	Technici v chemickém inženýrství a příbuzných oborech	36 026 Kč	37 954 Kč
31165	Chemičtí technici kontroly kvality, laboranti a pracovníci v příbuzných oborech	32 803 Kč	36 976 Kč

## ESCO

Kód podskupiny	Název podskupiny v ESCO	URL - podskupiny v ESCO
3116	Technici v chemickém inženýrství a příbuzných oborech	<a href="http://data.europa.eu/esco/isco/C3116">http://data.europa.eu/esco/isco/C3116</a>

## Pracovní podmínky

Název	1	2	3	4
Zraková zátěž		x		
Duševní zátěž	x	x		
Zátěž teplem	x			
Zátěž chladem	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			
Celková fyzická zátěž	x			
Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny)	x			
Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin	x			
Lokální zátěž jemné motoriky	x			
Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru	x			
Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách	x			

Typ JP	ID			
WorkUnitTypeEnum.1	8016			
Název	1	2	3	4
Práce ve výškách	x			
Zvýšené riziko úrazu pracovníka	x			
Zvýšené riziko obecného ohrožení	x			
Pracovní doba, směnnost	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
RVP	Potravinářství	29-41-N/xx
KKOVTypeEnum.1	Vyšší odborné vzdělání v oboru potravinářství	2941N
KKOVTypeEnum.1	Bakalářský studijní program v oboru chemie a technologie potravin	2901R

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
KKOVTypeEnum.1	Bakalářský studijní program ve skupině oborů technická chemie a chemie silikátů	28xxR
KKOVTypeEnum.1	Vyšší odborné vzdělání v oboru potravinářská technologie	2931N
KKOVTypeEnum.1	Bakalářský studijní program ve skupině oborů chemické obory	14xxR
KKOVTypeEnum.1	Vyšší odborné vzdělání v oboru průmyslová chemie a chemická technologie	2831N

### Další vzdělání

## Profesní kvalifikace

- Technik/technička pro řízení kvality a hygieny v potravinářství (29-041-M)

## Kompetenční požadavky

## Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e11.D.2520	Zpracování plánů řízení kvality nových výrobků a technologických procesů v potravinářské výrobě	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.Z.2521	Implementace standardů v potravinářské výrobě	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.Z.2540	Koordinace řízení kvality, normalizace a zkušebnictví v potravinářské výrobě	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.D.2540	Hodnocení kvality a přejímacích podmínek v potravinářství	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
i54.Z.2236	Stanovování a optimalizace procesů řízení kvality v organizaci	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.D.6430	Vyhodnocování systémů řízení kvality v organizaci potravinářské výroby	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.Z.2530	Metodické řízení vstupní, výstupní a mezioperační kontroly v potravinářské výrobě	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.D.6140	Zjišťování příčin snížené kvality potravinářských výrobků a navrhování opatření k dosažení žádoucí kvality	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
i54.Z.2124	Řízení procesu budování, udržování a rozvoje systému kvality organizace	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
i51.Z.2041	Organizace systému managementu kvality	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
i54.D.2237	Aplikace nástrojů managementu kvality	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.D.6130	Zpracování technickoekonomických studií, rozborů a prognóz jakosti v potravinářské výrobě	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
i54.D.2232	Zpracovávání interních metodik, směrnic a norem jakosti a zajišťování jejich dodržování v organizaci	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.Z.2780	Koordinace prací na řešení výzkumných a vývojových úkolů v oblasti výroby potravin	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
h43.D.2012	Dodržení sanitačních a hygienických předpisů	6	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf)

## Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
i54._.0023	management kvality	6	CompetenceSuitabilityEnum.2

## Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e11._.0061	systémy a standardy kvality v potravinářství	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
i54._.0021	standardy pro řízení kvality	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0091	zásady správné hygienické a výrobní praxe	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0006	řízení alergenů	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0095	legislativa související s výrobou potravin	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0092	hygiena potravin	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0004	sanitační chemie	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0003	potravinářská chemie	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
i51._.0029	integrované systémy řízení	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
i51._.0025	krizový management	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
i31._.0099	vnitřní organizační směrnice (normativní instrukce, vnitřní předpisy, interní normy)	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0001	potravinářské suroviny, jejich skladování	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0002	základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
i51._.0044	management rizik	6	CompetenceSuitabilityEnum.2
i24._.0018	bezpečnost práce a požární ochrana	6	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf)

## Obecné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 0-3
b01	Počítačová způsobilost	2
b02	Způsobilost k řízení osobního automobilu	1
b03	Numerická způsobilost	3
b04	Ekonomické povědomí	3
b05	Právní povědomí	2
b06	Jazyková způsobilost v češtině	2
b07	Jazyková způsobilost v angličtině	1

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c10\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c10_manualu.pdf)

## Měkké kompetence

Kód	Název	Úroveň 0-5
2.2	Kompetence ke kooperaci	4
4.5	Kompetence k samostatnosti	4
4.2	Kompetence k plánování a organizování práce	4
1.1	Kompetence k celoživotnímu vzdělávání	4
2.4	Kompetence k ovlivňování a rozvíjení ostatních	4

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c9\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c9_manualu.pdf)

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání

- Poruchy vidění

*Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu tohoto povolání je možné pouze po konzultaci s lékařem.*