# Pracovník výroby těstovin

Pracovník výroby těstovin vyrábí podle stanovených technologických postupů a receptur z mouky, vody a dalších surovin těstovinové výrobky.

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

## Pracovní činnosti

* Přijímání surovin a jejich uskladnění.
* Příprava a úprava surovin pro výrobu těstovin.
* Výroba těsta.
* Řízení, kontrola a regulace strojů a zařízení na výrobu těstovin.
* Tvarování a válcování těstovin.
* Sušení těstovin při vysoké teplotě.
* Kontrola a regulace podmínek skladování.
* Senzorické hodnocení těstovinových výrobků.
* Posuzování kvality surovin pro výrobu těstovin a hotových výrobků.
* Balení, skladování a expedice hotových výrobků.
* Provádění drobných oprav a hygienické údržby strojů a zařízení pro výrobu těstovin.
* Vedení příslušné dokumentace.

## CZ-ISCO

* Obsluha strojů na výrobu pečiva, čokolády a cukrovinek
* Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2024

#### 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 | 29 765 Kč | 39 782 Kč | 54 647 Kč |  |  |  |
| Středočeský kraj | 25 732 Kč | 42 462 Kč | 62 959 Kč |  |  |  |
| Jihočeský kraj | 25 580 Kč | 34 724 Kč | 46 110 Kč |  |  |  |
| Karlovarský kraj | 30 922 Kč | 43 980 Kč | 63 247 Kč |  |  |  |
| Ústecký kraj | 31 757 Kč | 40 376 Kč | 48 399 Kč |  |  |  |
| Liberecký kraj | 31 393 Kč | 42 637 Kč | 53 667 Kč |  |  |  |
| Jihomoravský kraj | 23 184 Kč | 37 243 Kč | 51 380 Kč |  |  |  |
| Moravskoslezský kraj | 24 096 Kč | 38 489 Kč | 50 192 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2024 celkem

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Medián za ČR celkem** |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 8160 | Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků | - | 35 836 Kč |
| 81602 | Obsluha strojů na výrobu pečiva, čokolády a cukrovinek | - | 33 850 Kč |

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 8160 | Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků | http://data.europa.eu/esco/isco/C8160 |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Pracovní doba, směnnost | x | x |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin |  | x |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) | x | x |  |  |
| Celková fyzická zátěž |  | x |  |  |
| Zátěž invazivními alergeny |  | x |  |  |
| Zátěž prachem | x | x |  |  |
| Zátěž hlukem | x | x |  |  |
| Zátěž teplem | x | x |  |  |
| Zvýšené riziko obecného ohrožení | x |  |  |  |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka | x |  |  |  |
| Duševní zátěž | x |  |  |  |
| Práce ve výškách | x |  |  |  |
| Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách | x |  |  |  |
| Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru | x |  |  |  |
| Lokální zátěž jemné motoriky | x |  |  |  |
| Zraková zátěž | x |  |  |  |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | x |  |  |  |
| Zátěž ionizujícím zářením | x |  |  |  |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění | x |  |  |  |
| Zátěž chemickými látkami | x |  |  |  |
| Zátěž vibracemi | x |  |  |  |
| Zátěž chladem | 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 pekař, pekařské práce | 2953H |
| RVP | Výrobce potravin | 29-51-H/01 |
| RVP | Pekař | 29-53-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru mlynář, mlynářské práce | 2952H |

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e14.D.3027 | Příjem a uchovávání surovin a přísad pro výrobu těstovin | 3 | Nutné |
| e14.A.3126 | Příprava a úprava surovin pro výrobu těstovin | 3 | Nutné |
| e14.A.3030 | Výroba těstovin | 3 | Nutné |
| e14.B.1006 | Obsluha linky na výrobu těstovin | 3 | Nutné |
| e14.B.1021 | Obsluha strojů na balení těstovin | 3 | Nutné |
| e14.A.6016 | Balení a skladování těstovin | 3 | Nutné |
| e11.A.5001 | Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 | Nutné |
| e14.D.8114 | Vedení provozní evidence ve výrobě těstovin | 3 | Nutné |
| e14.D.3906 | Posuzování kvality surovin pro výrobu těstovin a hotových výrobků | 3 | Nutné |
| e11.A.5009 | Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 3 | Nutné |

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

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e14.\_.0013 | technologie výroby pekařských výrobků | 3 | Nutné |
| e13.\_.0011 | technologie zpracování mouky | 3 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 3 | Nutné |
| e11.\_.0002 | základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 3 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 3 | Nutné |
| e11.\_.0061 | systémy a standardy kvality v potravinářství | 3 | Nutné |
| e11.\_.0091 | zásady správné hygienické a výrobní praxe | 3 | Nutné |
| e11.\_.0006 | řízení alergenů | 3 | Nutné |
| e11.\_.0004 | sanitační chemie | 3 | Nutné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 3 | Nutné |
| e13.\_.0012 | mlynářská technologie | 3 | Výhodné |
| e14.\_.0016 | technologie výroby cukrářských výrobků | 3 | Výhodné |
| e14.\_.0017 | technologie přípravy moučníků | 3 | Výhodné |

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

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b03 | Numerická způsobilost | 1 |
| b05 | Právní povědomí | 1 |

*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** |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 2 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 2 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 1 |
| 4.1 | Kompetence k aktivnímu přístupu | 1 |
| 1.4 | Kompetence ke zvládání stresu a zátěže | 2 |

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

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání / specializace povolání.

* Závažná chronická onemocnění kůže a spojivek
* Alergická onemocnění

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