# Potravinářský a krmivářský technik mistr

Potravinářský a krmivářský technik mistr řídí a organizuje práci na vymezeném technologickém úseku při zajišťování úkolů stanovených operativním plánem výroby potravinářské nebo krmivářské výroby.

|  |  |
| --- | --- |
| **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:** | Technický manažer provozu v potravinářství a krmivářství, Mistr provozu, Shift leader, Foreman, Supervizor výrob |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Spolupráce při tvorbě výrobně provozních plánů v potravinářské a krmivářské výrobě.
* Řízení dílčích výrobních úseků v potravinářských nebo krmivářských provozech.
* Zajištění optimálního využívání výrobních a pracovních kapacit v rámci technologického úseku potravinářské a krmivářské výroby.
* Operativní řešení organizačních a provozních problémů v rámci technologického úseku potravinářské a krmivářské výroby.
* Operativní řešení odchylek od stanoveného výrobního procesu.
* Kontrola plnění operativních plánů potravinářské a krmivářské výroby.
* Kontrola surovin, materiálů, polotovarů a výrobků v potravinářské a krmivářské výrobě.
* Kontrola dodržování technologických postupů a bezpečnostních předpisů v potravinářské a krmivářské výrobě.
* Spolupráce při zajišťování technické a technologické způsobilosti a provozuschopnosti strojů a zařízení.
* Organizace obsluhy, údržby a běžných oprav strojů a zařízení v potravinářské a krmivářské výrobě.
* Zajišťování podkladových materiálů pro mzdové účely.
* Vedení provozní dokumentace potravinářské a krmivářské výroby.

## CZ-ISCO

* Mistři a příbuzní pracovníci v chemii, farmacii a potravinářství
* Mistři a příbuzní pracovníci ve výrobě (kromě hutní výroby a slévárenství)

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2024

#### Mistři a příbuzní pracovníci ve výrobě (kromě hutní výroby a slévárenství) (CZ-ISCO 3122)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | | | **Platová sféra** | | |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Hlavní město Praha | 26 370 Kč | 58 313 Kč | 92 660 Kč |  |  |  |
| Středočeský kraj | 31 622 Kč | 58 770 Kč | 96 710 Kč |  |  |  |
| Jihočeský kraj | 33 819 Kč | 52 616 Kč | 74 985 Kč |  |  |  |
| Plzeňský kraj | 38 992 Kč | 58 804 Kč | 84 488 Kč |  |  |  |
| Karlovarský kraj | 36 879 Kč | 54 133 Kč | 78 626 Kč |  |  |  |
| Ústecký kraj | 39 825 Kč | 57 363 Kč | 83 348 Kč |  |  |  |
| Liberecký kraj | 35 585 Kč | 57 159 Kč | 86 774 Kč |  |  |  |
| Královéhradecký kraj | 36 901 Kč | 51 735 Kč | 87 495 Kč |  |  |  |
| Pardubický kraj | 36 154 Kč | 52 061 Kč | 76 352 Kč |  |  |  |
| Kraj Vysočina | 35 070 Kč | 51 995 Kč | 76 543 Kč |  |  |  |
| Jihomoravský kraj | 32 919 Kč | 51 380 Kč | 74 720 Kč |  |  |  |
| Olomoucký kraj | 32 825 Kč | 50 155 Kč | 71 708 Kč |  |  |  |
| Zlínský kraj | 30 827 Kč | 51 569 Kč | 79 181 Kč |  |  |  |
| Moravskoslezský kraj | 30 703 Kč | 53 750 Kč | 79 770 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2024 celkem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Medián za ČR celkem** | |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 3122 | Mistři a příbuzní pracovníci ve výrobě (kromě hutní výroby a slévárenství) | 43 703 Kč | 53 496 Kč |
| 31224 | Mistři a příbuzní pracovníci v chemii, farmacii a potravinářství | - | 55 935 Kč |

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 3122 | Mistři a příbuzní pracovníci ve výrobě | http://data.europa.eu/esco/isco/C3122 |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Pracovní doba, směnnost | x | x |  |  |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka | x | x |  |  |
| Duševní zátěž |  | x |  |  |
| Celková fyzická zátěž |  | x |  |  |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění | x | x |  |  |
| Zátěž invazivními alergeny | x | x |  |  |
| Zátěž teplem | x | x |  |  |
| Zvýšené riziko obecného ohrožení | 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 |  |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin | x |  |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) | x |  |  |  |
| Zraková zátěž | x |  |  |  |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | x |  |  |  |
| Zátěž ionizujícím zářením | x |  |  |  |
| Zátěž chemickými látkami | x |  |  |  |
| Zátěž prachem | x |  |  |  |
| Zátěž vibracemi | x |  |  |  |
| Zátěž hlukem | 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 maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru potravinářství | 2941M |
| RVP | Technologie potravin | 29-41-M/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) ve skupině oborů potravinářství a potravinářská chemie | 29xxM |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru aplikovaná chemie | 2844M |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru analytická chemie aplikovaná | 2843M |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou ve skupině oborů potravinářství a potravinářská chemie | 29xxL |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru průmyslová chemie | 2842L |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru průmyslová chemie | 2842M |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru chemická technologie | 2841M |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru aplikovaná chemie | 2844L |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru analytická chemie aplikovaná | 2843L |
| RVP | Potravinářství a potravinářská chemie | 29-xx-M/xx |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* 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)
* Operátor/operátorka výroby másla (29-067-M)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e11.Z.1510 | Sestavování operativních plánů potravinářské výroby | 4 | Nutné |
| e11.D.2220 | Volba výrobních zařízení pro potravinářskou výrobu | 4 | Nutné |
| e11.Z.1310 | Řízení technologického úseku potravinářské výroby | 4 | Nutné |
| e11.Z.1410 | Určování optimálního využívání výrobních a pracovních kapacit na pracovištích potravinářské výroby | 4 | Nutné |
| e11.Z.1210 | Operativní řešení organizačních a provozních problémů v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.Z.1110 | Koordinace průběhu a vazeb výrobních činností v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.C.2110 | Zařizování preventivních prohlídek a oprav strojů a zařízení pro potravinářskou výrobu | 4 | Nutné |
| e11.D.3310 | Kontrola plnění operativních plánů krmivářské výroby | 4 | Nutné |
| e11.D.3710 | Kontrola provozuschopnosti strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.C.2097 | Zařizování prohlídek, údržby a oprav strojů a zařízení pro krmivářskou výrobu | 4 | Nutné |
| e11.D.3210 | Kontrola dodržování technologických postupů a bezpečnostních předpisů v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.D.5310 | Vypracovávání výpočtů a dalších podkladů pro plánování a řízení potravinářské výroby | 4 | Nutné |
| e11.C.2096 | Zabezpečování školení obsluh strojů a zařízení pro krmivářskou výrobu | 4 | Nutné |
| e11.D.8710 | Zpracování podkladů pro odměňování pracovníků v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.D.5510 | Plánování potřeby surovin a náhradních dílů pro potravinářskou výrobu | 4 | Nutné |
| e11.D.8910 | Vedení záznamů o provozu a opravách strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.D.8110 | Vedení provozní dokumentace potravinářské výroby | 4 | Nutné |
| h43.D.2012 | Dodržení sanitačních a hygienických předpisů | 4 | Nutné |

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

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e11.\_.0003 | potravinářská chemie | 4 | Nutné |
| e11.\_.0099 | ekonomika a řízení potravinářské výroby | 4 | Nutné |
| e11.\_.0005 | technologie potravinářské výroby | 4 | Nutné |
| e17.\_.0043 | technologie výroby krmných směsí | 4 | Nutné |
| e17.\_.0003 | krmivářské suroviny, jejich skladování | 4 | Nutné |
| i51.\_.0011 | management pro mistry | 4 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 4 | Nutné |
| e11.\_.0002 | základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 4 | Nutné |
| e17.\_.0092 | hygiena výroby krmiv a výživy zvířat | 4 | Nutné |
| e11.\_.0061 | systémy a standardy kvality v potravinářství | 4 | Nutné |
| f22.\_.0002 | nakládání s odpady | 4 | Nutné |
| e11.\_.0091 | zásady správné hygienické a výrobní praxe | 4 | Nutné |
| e11.\_.0006 | řízení alergenů | 4 | Nutné |
| e11.\_.0004 | sanitační chemie | 4 | Nutné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 4 | Nutné |
| k12.\_.0099 | hygienické předpisy | 4 | Nutné |

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

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b01 | Počítačová způsobilost | 2 |
| b03 | Numerická způsobilost | 2 |
| b04 | Ekonomické povědomí | 2 |
| b05 | Právní povědomí | 2 |
| b06 | Jazyková způsobilost v češtině | 1 |
| b07 | Jazyková způsobilost v angličtině | 1 |

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

### Digitální kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-4** |
| 1.1 | Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu | 2 |
| 5.3 | Kreativní využívání digitálních technologií | 2 |
| 5.2 | Identifikace potřeb a výběr vhodných technologií | 2 |
| 5.1 | Řešení technických problémů | 2 |
| 4.4 | Ochrana životního prostředí | 1 |
| 4.3 | Ochrana zdraví a duševní pohody | 1 |
| 4.2 | Ochrana osobních dat a soukromí | 1 |
| 4.1 | Ochrana zařízení | 1 |
| 3.3 | Autorská práva a licence | 1 |
| 3.2 | Integrace a přepracování digitálního obsahu | 1 |
| 3.1 | Tvorba digitálního obsahu | 2 |
| 2.4 | Netiketa | 1 |
| 2.3 | Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií | 2 |
| 2.2 | Sdílení prostřednictvím digitálních technologií | 2 |
| 2.1 | Interakce prostřednictvím digitálních technologií | 2 |
| 1.3 | Správa dat, informací a digitálního obsahu | 2 |
| 1.2 | Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu | 2 |
| 5.4 | Identifikace nedostatků v digitálních kompetencích | 2 |

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

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.1 | Kompetence k efektivní komunikaci | 4 |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 4 |
| 1.2 | Kompetence k flexibilitě | 3 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 4 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 3 |

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

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání / specializace povolání.

* Závažná onemocnění dýchacích cest a plic
* Duševní poruchy a poruchy chování

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