

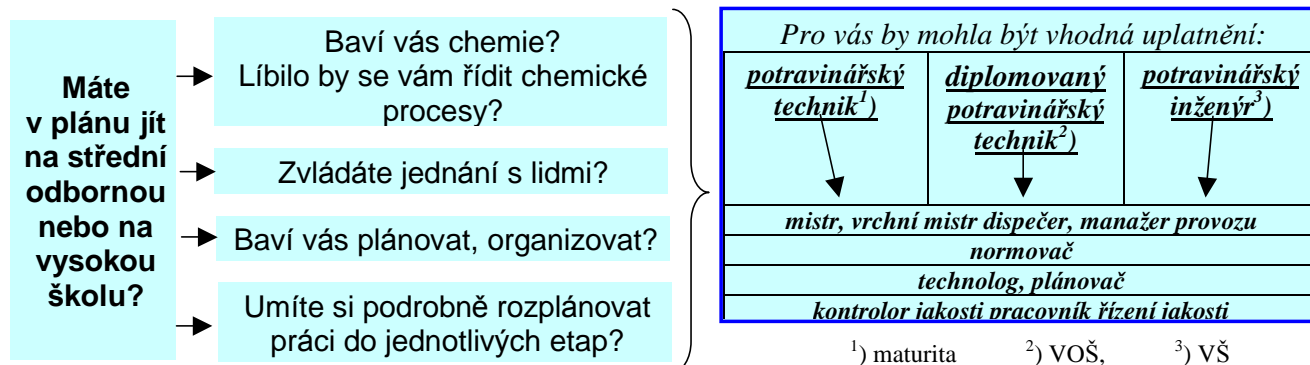
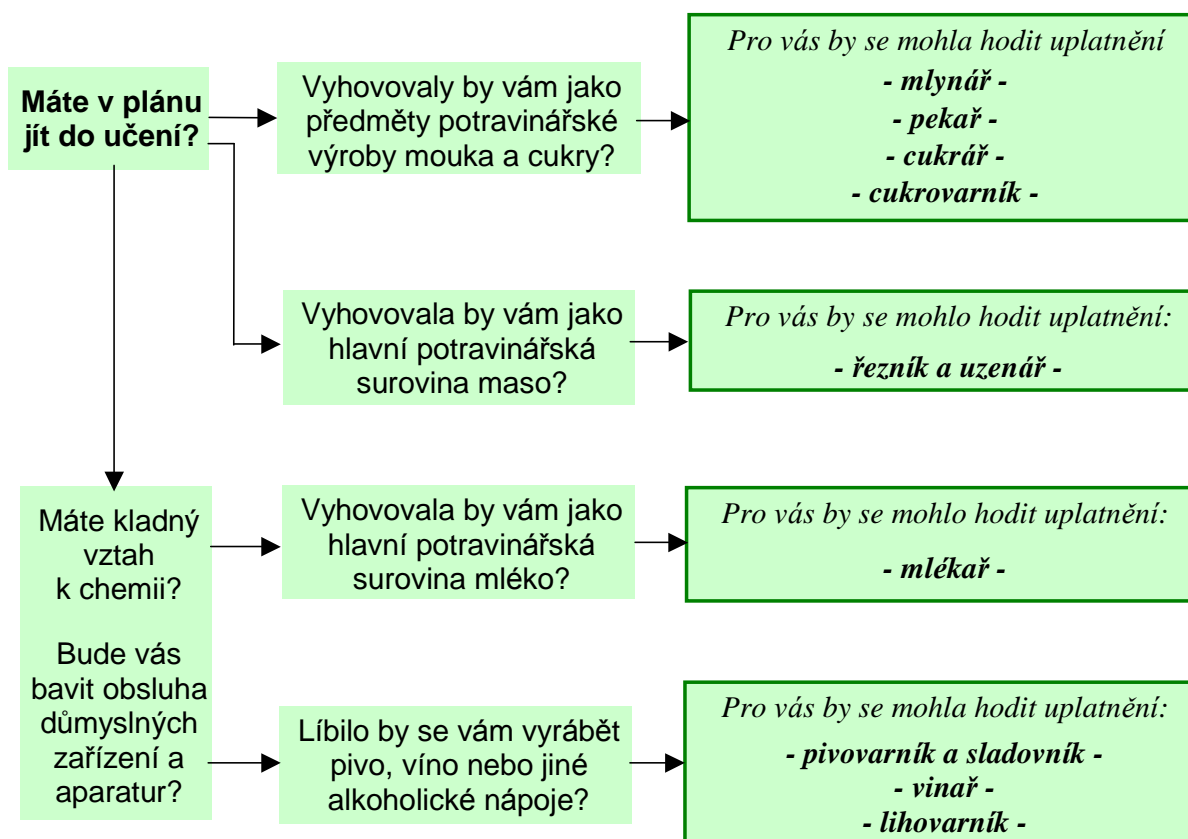
VÝROBNÍ PROVOZ - potraviny



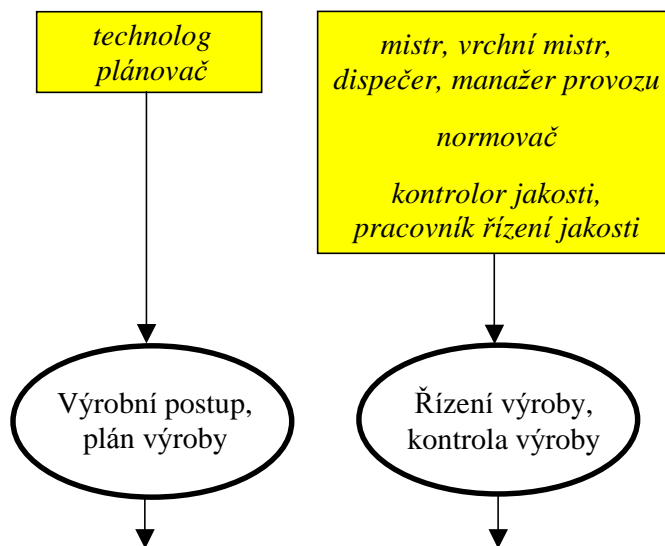
Bavilo by vás vyrábět a zpracovávat potravinářské zboží?

Máte smysl pro čistotu?
Nebude vám činit potíže dodržování hygienických předpisů?

*Pokud jste na výše položené otázky odpověděli ANO, mohla by pro vás
být vhodná právě oblast POTRAVINY.*



Jak se jednotliví pracovníci podílejí na práci ve vámi vybrané oblasti?



Práce v některých z níže uvedených povoláních nemusí vždy probíhat v prostředí potravinářské velkovýroby, ale v malé firmě (zejména to platí u pekaře, cukráře, řezníka a vinaře, v řídkých případech i u dalších typových pozic. Potom tito pracovníci mnohdy zastávají i práci technologů, vedoucích provozů i mistrů dohromady - všechno si organizují i provádějí sami.

VYRÁBĚNÉ POTRAVINY	POVOLÁNÍ
Hlavně mouka; také krupice, rýže, kukuřice, hrách apod. – loupané	<i>mlynář</i>
Cukr kostkový, krystalový i moučkový, šťávy	<i>cukrovarník</i>
Pečivo, chléb, vánočky, koláče, šátečky aj. (hlavně čerstvé pečivo)	<i>pekař</i>
Oplatky, sušenky, suchary, keksy, perníky, aj. (hl. trvanlivé pečivo)	<i>pekař - pečivář</i>
Bonbóny, čokolády, dezerty, želé, rozinky, arašídý, káva apod.	<i>cukrář - cukrovinkář</i>
Zákusky, dorty, bábovky, moučníky, nákypy, zmrzliny apod.	<i>cukrář</i>
Mléko, smetana, máslo, sýry, tvarohy, jogurty, sunar apod.	<i>mlékař</i>
Maso, uzeniny, paštiky, masné polotovary a konzervy, tuky apod.	<i>řezník a uzenář</i>
Mražené potraviny, konzervované džemy, kompoty, limonády apod.	<i>konzervář</i>
Pivo	<i>pivovarník a sladovník</i>
Víno	<i>vinař</i>
Lihoviny	<i>lihovarník</i>
Různé druhy průmyslově vyráběných potravin	<i>dělník potravinářské výroby</i>

Jaký je hlavní charakter činnosti?

Práce s ručními nástroji a pomůckami	Obsluha strojů a zařízení, jejich běžná údržba	Ruční seřizování a nastavování parametrů	Nastavování parametrů pomocí programů	Obsluha řídicích panelů složitých výrob	Měření, zkoušení, testování
řezník a uzenář			tyto činnosti má průmyslový drůbežář		
cukrář			tyto činnosti má cukrovinkář		
pekař			tyto činnosti má pečivář		
cukrovarník					
mlynář					
pivovarník a sladovník					
vinař					
lihovarník					
konzervář					

Řízení, organizování	Plánování	Navrhování výrobních postupů	Vyřizování, dojednávání	Kontrola	Měření, zkoušení, testování, navrhování
mistr, vrchní mistr, dispečer, manažer provozu					normovač
plánovač		technolog			technolog
				pracovník řízení jakosti	
				kontrolor jakosti	

Jaké vzdělání vede k jednotlivým uplatněním?

