

## Operátor zariadenia na výrobu cukru



### Charakteristika

Operátor zariadenia na výrobu cukru sa podieľa na výkone činností pri spracovaní cukrovej repy.

### Požadovaný stupeň vzdelania

- Úplné stredné odborné vzdelanie

### Optimálne školské vzdelanie

- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárstvo
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárstvo - výroba cukru a cukrovínok
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárstvo
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárstvo - výroba cukru a cukrovínok
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore operátor potravinárskej výroby
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore operátor potravinárskej výroby
- Stredné odborné vzdelanie v odbore spracúvanie cukru a perníka
- Stredné odborné vzdelanie v odbore spracúvanie cukru a perníka - špeciálne techniky
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárska výroba
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárska výroba - spracúvanie cukru a perníka-špeciálne techniky

### Alternatívne vzdelávacie cesty

- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárstvo - potravinár - kvalitár
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore výroba potravín
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore kontrolór potravín
- Vysokoškolské vzdelanie prvého stupňa v odbore výrobná technika - technika pre potravinársku výrobu
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárstvo - podnikanie v potravinárstve
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárstvo - podnikanie v potravinárstve
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárstvo - potravinár - kvalitár
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín

## Kompetencie

### Všeobecné spôsobilosti

- Fyzická zdatnosť	Nutná	Pokročilá
- Manuálna zručnosť	Nutná	Pokročilá
- Rozhodovanie	Nutná	Pokročilá
- Samostatnosť	Nutná	Pokročilá
- Technická gramotnosť	Nutná	Pokročilá
- Analyzovanie a riešenie problémov	Nutná	Elementárna
- Digitálna gramotnosť (počítačové spôsobilosti)	Nutná	Elementárna
- Informačná gramotnosť	Nutná	Elementárna
- Organizovanie a plánovanie práce	Nutná	Elementárna
- Tímová práca	Nutná	Elementárna

### Odborné vedomosti

- Potravinárske technológie a strojno-technologické zariadenia	nutná
- Stroje a zariadenia v potravinárskej výrobe	nutná
- Hygiena potravín	nutná
- Krmivárske suroviny a spôsoby ich skladovania	nutná
- Technológia výroby cukru a ďalších cukrovárnických produktov	nutná
- Zásady bozp a po	nutná
- Automatické riadenie	výhodná
- Právne predpisy a základné pojmy súvisiace s výrobou potravín	výhodná
- Agropotravinárstvo	výhodná
- Metódy analýzy potravín	výhodná

### Odborné zručnosti

- Obsluha strojov a zariadení na spracovanie cukrovej repy	nutná
- Kontrola dodržiavania technologických postupov a bezpečnostných predpisov v potravinárskej výrobe	nutná
- Nastavovanie, ošetrovanie a údržba strojov a zariadení v potravinárskej výrobe	nutná
- Riadenie ovládacích panelov na spracovanie a výrobu potravinárskych polotovarov a výrobkov	nutná
- Kontrola dodržiavania technologických parametrov a úprava podľa aktuálneho stavu výroby cukru	výhodná
- Analýza vplyvov pôsobiacich na kvalitu surovín, polotovarov a výrobkov v potravinárskej výrobe	výhodná

## Odborná prax

Na výkon tohto zamestnania sa odporúča odborná prax:

- aspoň 1 rok

## Osobnostné predpoklady

- Pozornosť	nadpriemerná
- Precíznosť (presnosť)	nadpriemerná
- Pamäť	bežná
- Technický talent	bežná
- Praktické myslenie	bežná

- Spoľahlivosť

bežná

## Osobnostný typ

- Prakticko-technický typ

## Doplňujúce informácie

### Pracovné podmienky

- |   |          |
|---|----------|
| - Celková fyzická záťaž                               | čiasočná |
| - Manipulácia s bremenami                             | čiasočná |
| - Záťaž hlukom  | čiasočná |
| - Záťaž malých svalových skupín alebo jemnej motoriky | čiasočná |
| - Záťaž teplom  | čiasočná |
| - Monotónna práca                                     |          |
| - Nepravidelný pracovný čas, práca na zmeny           |          |
| - Práca v uzavretom alebo polouzavretom priestore     |          |
| - Zvýšené riziko úrazu                                |          |

### Charakter práce

#### **Charakter činností**

- Montážne práce a obsluha strojov

#### **Vedenie podriadených pracovníkov**

- Bez vedenia

#### **Zodpovednosť za výsledky a hodnoty**

- Nízka zodpovednosť, prípadné straty sú malé alebo ľahko odstrániteľné (nahraditeľné)

### Ďalšie informácie

Operátor zariadenia na výrobu cukru obsluhuje strojnotechnologické zariadenia alebo riadiaci systém plavenia, prania a rezania cukrovej repy, ďalej získavania, čistenia a zahustenia štiav, výroby finálneho produktu (varenie a odstredovanie cukrovín, sušenie a triedenie cukru po jeho dopravu do skladu cukru).

## Klasifikácie

### ISCO-08

8160 Operátori zariadení na výrobu potravín a podobných výrobkov

### SK ISCO-08

8160007 Operátor zariadenia na výrobu cukru

### Sekcia SK NACE Rev. 2

C Priemyselná výroba

### Divízia SK NACE Rev. 2

10 Výroba potravín

Európsky kvalifikačný rámec

Úroveň 4