|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Operátor/operátorka přípravy zákysů (kód: 29-052-M) | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Autorizující orgán: | Ministerstvo zemědělství | | | | | |
|  |
| Skupina oborů: | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) | | | | | |
| Týká se povolání: | Pracovník výroby mléčných produktů | | | | | |
|  |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 4 | | | | | |
|  | | | | | | |
| **Odborná způsobilost** | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Název | | | | | Úroveň | |
| Příprava zákysů | | | | | 4 | |
| Obsluha strojů a zařízení pro zpracování mléka a přípravu media na výrobu zákysu | | | | | 4 | |
| Odběr vzorků pro laboratorní kontrolu provozních zákysů | | | | | 4 | |
| Posuzování kvality surovin a parametrů při přípravě zákysů | | | | | 4 | |
| Měření základních chemicko-fyzikálních veličin (teplota, pH, kyselost) při přípravě zákysů | | | | | 4 | |
| Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v mlékárenském provozu | | | | | 3 | |
| Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií v mlékárenském provozu | | | | | 3 | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Operátor/operátorka přípravy zákysů, 29.03.2024 13:54:44 | | | | Strana 1 z 2 | |  |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Platnost standardu | | | | | | |
| Standard je platný od: 12.09.2023 | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Operátor/operátorka přípravy zákysů, 29.03.2024 13:54:44 | | | | Strana 2 z 2 | |  |