

Technolog v mlékárenské a sýrařské výrobě (kód: 29-081-M)

Autorizující orgán:	Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů:	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání:	Technik v potravinářství a krmivářství
Kvalifikační úroveň NSK - EQF:	4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Zpracování mléka na mlékárenské výrobky	4
Řízení výrobně-technologických postupů v mlékárenské nebo sýrařské výrobě	4
Spolupráce na kontrole a řízení kvality mlékárenských výrobků a jejich označování	4
Vývoj nových mlékárenských výrobků	4
Optimalizace portfolia mlékárenských výrobků	4
Navrhování a uvádění do provozu nových strojně-technologických zařízení	4
Zajišťování sanitace a provozní hygieny v mlékárenství	4
Dodržování zásad BOZP a PO v mlékárenství	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 26.07.2016 do: 19.08.2020

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=7247&kod_sm1=28).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz). Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k ověření kompetencí řízení výroby konkrétně určeného mlékárenského nebo sýrařského provozu.

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů zajišťujících bezpečnost potravin, dodržování technologického postupu a dodržování zásad BOZP a PO.

Při hodnocení je posuzován rovněž dohled nad hospodárným využíváním surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládnutí jednotlivých operací.

Pro ověřování kompetence "Zpracování mléka na mlékárenské výrobky" může mít zkoušející připravena bloková výrobně-technologická schémata, na kterých kritérium c) ověří. Pro ověření kritéria d) zkoušející předloží uchazeči výsledky z příjmové laboratoře mléka, popř. výsledky z centrální laboratoře mléka, pomocí nichž uchazeč posoudí jakostní parametry syrového kravského mléka.

Pro ověřování kompetence "Řízení výrobně-technologických postupů v mlékárenské nebo sýrařské výrobě" krit. a) zvolí zkoušející jakýkoli mlékárenský výrobek a připraví pro zkoušku případovou studii, na které ověří kritérium d).

Při ověřování kompetence "Dodržování zásad BOZP a PO v potravinářské výrobě" kritéria d) uchazeč vyjmenuje ochranné pomůcky a popíše způsob jejich použití.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Českomoravský svaz mlékárenský

Mlékárna Hlinsko, a. s.

TPK – Pribina, s. r. o.

Laktea, o. p. s.

SOŠ ekologická a potravinářská, Veselí nad Lužnicí