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

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Technolog 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: 17.10.2023

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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/mistr-v-potravinarstvi-a-#zdravotni-zpusobilost).

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 se posuzuje rovněž dohled nad hospodárným využíváním surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání 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, jejichž pomocí 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.
Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní.

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 z. s., Praha
Vyšší odborná škola potravinářská a Střední odborná škola mlékárenská, Kroměříž
Savencia Fromage & Dairy Czech Republic, a. s., Praha
SOŠ ekologická a potravinářská, Veselí nad Lužnicí