

## Technik pro řízení výroby v mlékárenství (kód: 29-082-M)

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

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Zpracování mléka na mlékárenské výrobky	4
Sestavování výrobní linky v mlékárenské nebo sýrařské výrobě	4
Organizace směny a zajištění chodu mlékárenské nebo sýrařské výroby	4
Dodržování technologických postupů a zajištění bezpečnosti potravin v mlékárenské nebo sýrařské výrobě	4
Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů k potravinářské výrobě	4
Zajišťování sanitace a provozní hygieny v mlékárenství	4
Dodržování zásad BOZP a PO v potravinářské výrobě	4
Dohled nad odpadovým hospodářstvím 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](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/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" krit. b) zadá zkoušející pro nakreslení blokového schématu výroby a popsání technologického postupu jakýkoli mlékárenský výrobek.

Ověřování kompetence "Organizace směny a zajištění chodu mlékárenské/sýrařské výroby" probíhá v mlékárenském provozu, výrobní linku nebo pracoviště určí zkoušející podle daných organizačních možností.

Pro ověřování kompetence "Dodržování technologických postupů a zajištění bezpečnosti potravin v mlékárenské nebo sýrařské výrobě" krit. b) a d) vybere zkoušející jakýkoli mlékárenský výrobek, který provozovna zpracovává.

Pro ověřování kompetence "Dodržování technologických postupů a zajištění bezpečnosti potravin v mlékárenské nebo sýrařské výrobě" připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii pro jakýkoli mlékárenský výrobek, na které kritérium f) ověří.

Pro ověřování kompetence "Dodržování technologických postupů a zajištění bezpečnosti potravin v mlékárenské nebo sýrařské výrobě" krit. g) připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii nesplnění technologických kritérií u mlékárenského výrobku (např. při nedodržení obsahu tuku a sušiny).

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

Při ověřování kompetence "Dohled nad odpadovým hospodářstvím v mlékárenství" uchazeč popíše způsob nakládání s odpady v mlékárenském provozu, ve kterém skládá zkoušku.

## **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