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

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Potravinářský a krmivářský technik mistr
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 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: 19.06.2020 do: 16.10.2023

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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://nsp.cz/jednotka-prace/mistr-v-potravinarstvi-a-#zdravotni-zpusobilost).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.
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 zvládání 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.
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
Mlékárna Hlinsko, a. s.
Vyšší odborná škola potravinářská a Střední odborná škola mlékárenská, Kroměříž
Sekce pro mléko při Potravinářské komoře České republiky, Praha