Faremní zpracovatel/zpracovatelka mléka (kód: 29-085-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník výroby mléčných produktů
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Dodržování právních předpisů při faremním zpracování mléka a prodeji farmářských výrobků	3
Zajišťování welfare přežvýkavců	3
Získávání mléka na farmě	2
Zpracování mléka na farmě	3
Dodržování hygieny a sanitace při faremním zpracování mléka	3
Prodej a marketing mlékařských farmářských produktů	3
Dodržování BOZP a požární ochrany při faremním zpracování mléka	3

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/mlekar#zdravotni-zpusobilost).

Ověřování zahrnuje získání mléka, jeho ošetření a je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě určeného mlékárenského produktu.
Ověřování může probíhat na farmářském chovu krav, ovcí, koz, případně jiných přežvýkavců.
Při ověřování kompetencí formou praktického předvedení zkoušející sleduje správnou manipulaci se zvířaty z hlediska zajišťování welfare a dodržování BOZP a hygieny při získávání mléka. Dále je sledováno dodržování hygienicko-sanitačních principů zajišťujících bezpečnost potravin, dodržování technologického postupu a dodržování zásad BOZP a PO při zpracování mléka a výrobě mlékarénských produktů.
Při hodnocení se posuzuje také dohled nad hospodárným využíváním surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
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
Mendelova univerzita v Brně
VŠ obchodní a hotelová, Brno
Farma dojných a kašmírských koz