Operátor výroby másla (kód: 29-067-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
Výroba másla	4
Nastavení potrubních cest a napouštění smetany do zracích tanků pro fyzikální, popř. biologické zrání smetany	4
Obsluha technologického zařízení na zmáselňování smetany	4
Obsluha formovacího a balicího zařízení másla	4
Měření základních chemicko-fyzikálních veličin při výrobě másla	4
Kontrola kompletnosti a neporušenosti plastových a kovových součástí technologického zařízení pro výrobu másla	4
Vedení provozních záznamů o výrobě másla a provozu zmáselňovače	4
Skladování a uchovávání másla v chladírnách a mrazírnách	4
Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě másla, popř. směsných roztíratelných tuků	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 24.10.2014 do: 20.10.2019

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. Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu této pozice je možné pouze po konzultaci s lékařem.

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Při realizaci zkoušky se doporučuje účast přísedícího z provozu mlékárny, který zná výrobu másla na konkrétní máslárně, kde zkouška probíhá. Ověřování by mělo být pokud možno spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě konzumního másla nebo másla pro mrazírenské uskladnění. Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů bezpečné práce v mlékárenství a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna vysoká kvalita vyráběného produktu.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno jeho senzorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ výrobku.

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.
Střední odborná škola ekologická a potravinářská, Veselí n. L.