

## Operátor/operátorka výroby másla (kód: 29-067-M)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Pracovník výroby mléčných produktů
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	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 zmáslňování smetany	4
Měření základních chemicko-fyzikálních veličin při výrobě másla	4
Vedení provozních záznamů o výrobě másla a provozu zmáslňovače	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: 12.09.2023

## 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.

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>).

Při realizaci zkoušky se doporučuje účast přísedícího z provozu mlékárny, který zná výrobu másla v konkrétní máselně, kde zkouška probíhá.

Předepsaný pracovní oděv si přinese uchazeč vlastní.

Ověřování bude spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě konzumního másla nebo másla pro mrazírenské uskladnění.

U kritéria e) v rámci kompetence „Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií“, uchazeč předvede na sobě, jak se ošetří v případě zásahu čisticími prostředky.

Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů bezpečné práce v mlékárenství a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna kvalita vyráběného produktu.

Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládnutí 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 a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Českomoravský svaz mlékárenský

Mlékárna Hlinsko, s. r. o.

TPK – Pribina, s r. o.

Laktea, o. p. s.