Operátor/operátorka pasterační stanice (kód: 29-051-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník výroby mléčných produktů
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Tepelné ošetření mléka a smetany	4
Obsluha strojů a zařízení pro odstřeďování a pasteraci mléka a smetany	4
Odběr vzorků v průběhu pasterace a při standardizaci mléka a smetany	4
Posuzování hodnot kvality surovin a parametrů výrobního procesu při základním tepelném ošetření mléka	4
Měření základních chemicko-fyzikálních veličin na pasterační stanici v mlékárně	4
Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v mlékárenském provozu	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií na pasterační stanici	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 12.09.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Tepelné ošetření mléka a smetany

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit význam tepelného ošetření mléka a smetany z hlediska legislativy, potravinové bezpečnosti a technologie	Ústní ověření
b) Popsat obecně technologický postup pasterace mléka a smetany, uvést jednotlivé typy pasterace	Ústní ověření
c) Objasnit funkci zpětného ventilu	Ústní ověření
d) Vysvětlit a ukázat záznam pasteru o průběhu pasterace a popsat ho	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha strojů a zařízení pro odstřeďování a pasteraci mléka a smetany

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Nastavit průtok smetany z odstředivky tak, aby bylo docíleno požadované tučnosti	Praktické předvedení
b) Nastavit správné tlaky na pasteru a zdůvodnit výši tlaků u vstupu syrového mléka a výstupu pasterovaného mléka; vysvětlit nápravná opatření při vzniku poruchy zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Provést výpočet tučnosti mléka pro standardizaci podle tučnosti použitých surovin a standardizovat mléko na určenou požadovanou tučnost	Praktické předvedení
d) Nastavit požadovanou potrubní trasu toku mléčné suroviny podle konkrétního zadání	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Odběr vzorků v průběhu pasterace a při standardizaci mléka a smetany

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Odebrat vzorek syrového mléka před vstupem do pasterační stanice pro laboratorní rozbor	Praktické předvedení
b) Odebrat vzorek pasterovaného mléka po výstupu z pasteru pro laboratorní rozbor	Praktické předvedení
c) Odebrat vzorek smetany na výstupu z odstředivky pro laboratorní rozbor	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování hodnot kvality surovin a parametrů výrobního procesu při základním tepelném ošetření mléka

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Posoudit kvalitu syrového mléka určeného pro tepelné ošetření a další zpracování na základě analytických hodnot z laboratoře	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zvolit a monitorovat základní parametry během tepelného ošetření mléka a během procesu čištění (teploty, tlaky, koncentrace, časy apod.)	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Měření základních chemicko-fyzikálních veličin na pasterační stanici v mlékárně

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Měřit teplotu mléka v různých fázích tepelného ošetření a zaznamenat údaje	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Změřit kyselost syrového mléka před vstupem do pasterační stanice a zaznamenat údaje	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v mlékárenském provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit zásady sanitačních řádů na pasterační stanici	Ústní ověření
b) Vysvětlit sanitační postup určeného technologického zařízení a provést jeho čištění a dezinfekci	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Předvést postup mytí a dezinfekce rukou, sanitace pracovní obuvi	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií na pasterační stanici

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat při práci zásady bezpečnosti potravin a analýzy kritických kontrolních bodů, BOZP a PO	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Používat předepsaný pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností výrobního střediska	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Připravit požadovaný čisticí roztok o zadané koncentraci	Praktické předvedení
e) Předvést bezpečnou práci s používanými kyselými i zásaditými čisticími a dezinfekčními prostředky	Praktické předvedení
f) Provést odběr vzorku čisticiho roztoku při čistění CIP pro kontrolu koncentrace čisticího roztoku	Praktické předvedení
g) Vysvětlit a předvést poskytnutí první pomoci při zásahu čisticími prostředky	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

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).

Předepsaný pracovní oděv si přinese uchazeč vlastní.
Ověřování bude spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k tepelnému ošetření syrového kravského mléka a smetany určené pro další mlékárenské – sýrařské zpracování.
Pro ověřování kompetence "Obsluha strojů a zařízení pro odstřeďování a pasteraci mléka a smetany" kritéria c) si zkoušející připraví úlohu pro výpočet standardizace mléka.
U kritéria g) v rámci kompetence „Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin, bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií na pasterační stanici“, 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 odpovídající vysoká kvalita vyráběných produktů.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
Předmětem hodnocení je také manuální zručnost uchazeče.
Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání mlékař nebo výrobce potravin - zaměření mlékař a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlékárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlékárenskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlékárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlékárenskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlékárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlékárenskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlékárenské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlékárenskou výrobu.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

– Mlékárenský provoz s odpovídajícím technologickým vybavením (odstředivka, paster na mléko, paster na smetanu, popř. baktofugační odstředivka) a přísun potřebných energií odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Trojcestný ventil nebo rozvodná deska (buď přímo v provozu, nebo demontovaný jako výuková pomůcka)
– Syrové kravské mléko nebo smetana (buď získaná odstředěním, nebo předisponovaná z jiného závodu)
– Dostupná provozní laboratoř (teploměr, sklo a chemikálie pro stanovení titrační kyselosti)
– Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)
– Prostředky a pomůcky pro hygienu a sanitaci provozu
– Obrazová schémata základních technologických postupů a linek pro tepelné ošetření mléka
– Místnost pro teoretickou část

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 20 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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.