

## Operátor pasterační stanice (kód: 29-051-M)

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo zemědělství                        |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Operátor pasterační stanice                     |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 4   |

### Odborná způsobilost

| Název  | Úroveň |
|--|--------|
| Tepelné ošetření mléka a smetany   | 4      |
| Obsluha strojů a zařízení pro odstředování 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: 29.10.2013 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.

(odkaz na povolání v NSP - [http://katalog.nsp.cz/karta\\_p.aspx?id\\_jp=7247&kod\\_sm1=28](http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=7247&kod_sm1=28)).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství. Ověřování by mělo být pokud možno spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k tepelnému ošetření syrového kravského mléka a smetany určené pro další mlékárenské – sýrařské zpracování.

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 zvládnutí jednotlivých operací.

Předmětem hodnocení je také manuální zručnost uchazeče.

Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard 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.