

## Operátor/operátorka přípravy zákysů (kód: 29-052-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
Příprava zákysů	4
Obsluha strojů a zařízení pro zpracování mléka a přípravu media na výrobu zákysu	4
Odběr vzorků pro laboratorní kontrolu provozních zákysů	4
Posuzování kvality surovin a parametrů při přípravě zákysů	4
Měření základních chemicko-fyzikálních veličin (teplota, pH, kyselost) při přípravě zákysů	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 v mlékárenském provozu	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://nsp.cz/jednotka-prace/mlekar#zdravotni-zpusobilost>).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Předepsaný pracovní oděv si přinese uchazeč vlastní.

Ověřování bude spojeno s navazujícími činnostmi při přípravě zákysů.

U kritéria e) v rámci kompetence "Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; bezpečné používání čisticích

prostředků a jiných chemikálií v mlékárenském provozu", 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 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 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.