

## Operátor výroby tavených sýrů (kód: 29-055-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 tavených sýrů  | 4      |
| Posuzování hodnot kvality základních surovin a parametrů výrobního procesu při tavení a termizaci sýrů  | 4      |
| Obsluha strojů a zařízení tavní ve výrobě tavených sýrů   | 4      |
| Odběr vzorků surovin a polotovarů při výrobě tavených sýrů  | 4      |
| Měření základních chemicko-fyzikálních veličin při výrobě tavených sýrů   | 4      |
| Skladování a příprava ostatních surovin při výrobě tavených sýrů  | 3      |
| Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě tavených sýrů  | 3      |
| Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií v provozu tavní sýrů | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 21.08.2019 do: 20.10.2022

## 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 vedoucími k výrobě taveného sýra nebo určené tavené sýrové pomazánky.

U kritéria e) v rámci kompetence Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií v provozu tavníky sýrů, 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 sýrařství 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 sensorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ výrobku.

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.