Operátor výroby tavených sýrů (kód: 29-055-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Operátor výroby tavených sýrů
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 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 tavírny 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 tavírny sýrů	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).

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 výrobě taveného sýra nebo určené tavené sýrové pomazánky.
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů bezpečné práce v sýrařství a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna odpovídající vysoká kvalita vyráběného produktu.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání 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.
Předmětem hodnocení je také manuální zručnost uchazeče.
Zkoušející ověřuje hodnoticí 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.