

## Faremní zpracovatel/zpracovatelka mléka (kód: 29-085-H)

<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>	3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Dodržování právních předpisů při faremním zpracování mléka a prodeji farmářských výrobků	3
Zajišťování welfare přežvýkavců	3
Získávání mléka na farmě	2
Zpracování mléka na farmě	3
Dodržování hygieny a sanitace při faremním zpracování mléka	3
Prodej a marketing mlékařských farmářských produktů	3
Dodržování BOZP a požární ochrany při faremním zpracování mléka	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

## 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.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/mlekar#zdravotni-zpusobilost>).

Ověřování zahrnuje získání mléka, jeho ošetření a je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě určeného mlékárenského produktu.

Ověřování může probíhat na farmářském chovu krav, ovcí, koz, případně jiných přežvýkavců.

Při ověřování kompetencí formou praktického předvedení zkoušející sleduje správnou manipulaci se zvířaty z hlediska zajišťování welfare a dodržování BOZP a hygieny při získávání mléka. Dále je sledováno dodržování hygienicko-sanitačních principů zajišťujících bezpečnost potravin, dodržování technologického postupu a dodržování zásad BOZP a PO při zpracování mléka a výrobě mlékárenských produktů.

Při hodnocení se posuzuje také dohled nad hospodárným využíváním surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládnutí jednotlivých operací.

Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard profesní kvalifikace 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

Mendelova univerzita v Brně

VŠ obchodní a hotelová, Brno

Farma dojných a kašmírských koz