Operátor věžové sušárny mléka a odparky (kód: 29-054-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Operátor věžové sušárny mléka a odparky
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Výroba sušených a zahuštěných mlék	4
Obsluha strojů a zařízení pro zahušťování, sušení mléka nebo směsí na mlékárenské výrobky	4
Odběr vzorků při zpracování sušeného a kondenzovaného mléka a smyslové posuzování jejich jakosti	4
Posuzování hodnot kvality surovin a parametrů výrobního procesu při zahušťování a sušení mléka	4
Měření základních chemicko-fyzikálních veličin v sušárenském provozu při zahušťování nebo sušení mléka	4
Skladování polotovarů, přísad a hotových sušených nebo zahuštěných mléčných výrobků	3
Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti při zahušťování a sušení mléka nebo sušených mléčných směsí	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin na sušárně mléka; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií.	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 sušených a zahuštěných mlék nebo směsí na mlékárenské výrobky.
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 zvládání jednotlivých operací.
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.