# Pracovník výroby mléčných produktů

Pracovník výroby mléčných produktů zpracovává mléko na mlékárenské výrobky, přírodní sýry, tvarohy, mlékárenské polotovary a případně další potraviny.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | zpracování mléka, výroba mlékárenských výrobků |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Alternativní názvy:** | Pracovník výroby mléčných výrobků, Zpracovatel mléka, Mlékař, Sýrař, Zpracovatel mléka na sýry, Výrobce sýrů a tvarohů, Production of milk products |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příjem, kontrola, ošetření a skladování ostatních surovin, přísad, přídatných a pomocných látek a obalů.
* Stanovení pracovních postupů a technologických operací spojených s příjmem mléčných surovin.
* Základní ošetření mléka, pro výrobu jednotlivých typů výrobků.
* Provádění základních technologických operací u výroby jednotlivých druhů mléčných výrobků z mléka a mlékárenských polotovarů.
* Obsluha technologických, výrobních a balicích linek a zařízení.
* Aplikace čistých mlékařských kultur.
* Sýření mléka a zpracování sýřeniny.
* Ošetřování a dohled nad zráním.
* Provádění základních provozních laboratorních zkoušek.
* Kontrola a vyhodnocení probíhajících technologických procesů.
* Skladování a expedice.
* Sanitace technologických, výrobních a balících linek.

## CZ-ISCO

* Ostatní výrobci mléčných produktů
* Výrobci mléčných produktů

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 7513 | Výrobci mléčných produktů | http://data.europa.eu/esco/isco/C7513 |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Zátěž teplem |  | x |  |  |
| Zátěž hlukem |  | x |  |  |
| Pracovní doba, směnnost |  | x |  |  |
| Zátěž chladem | x |  |  |  |
| Zátěž vibracemi | x |  |  |  |
| Zátěž prachem | x |  |  |  |
| Zátěž chemickými látkami | x |  |  |  |
| Zátěž invazivními alergeny | x |  |  |  |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění | x |  |  |  |
| Zátěž ionizujícím zářením | x |  |  |  |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | x |  |  |  |
| Zraková zátěž | x |  |  |  |
| Celková fyzická zátěž | x |  |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) | x |  |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin | x |  |  |  |
| Lokální zátěž jemné motoriky | x |  |  |  |
| Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru | x |  |  |  |
| Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách | x |  |  |  |
| Práce ve výškách | x |  |  |  |
| Duševní zátěž | x |  |  |  |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka | x |  |  |  |
| Zvýšené riziko obecného ohrožení | x |  |  |  |

*Legenda:*

* *1. Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko) - Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.*
* *2. Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika) - Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.*
* *3. Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.*
* *4. Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.*

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru mlékař, mlékařské práce | 2955H |
| RVP | Výrobce potravin | 29-51-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru mlékař, mlékařské práce | 2955E |
| RVP | Potravinářská výroba | 29-51-E/01 |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Mlékař/mlékařka (29-036-H)
* Sýrař/sýrařka (29-037-H)
* Faremní zpracovatel/zpracovatelka mléka (29-085-H)
* Operátor/operátorka věžové sušárny mléka a odparky (29-054-M)
* Operátor/operátorka přípravy zákysů (29-052-M)

### Legislativní požadavky

* povinné - Dezinfekce, dezinsekce, deratizace - odborná způsobilost podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e12.D.3033 | Příjem a úprava surovin před zpracováním na mlékárenské výrobky | 3 | Nutné |
| e12.B.1031 | Obsluha strojů a zařízení pro zpracování mléka na mlékárenské výrobky | 3 | Nutné |
| e12.D.2024 | Zpracování mléka na mlékárenské výrobky | 3 | Nutné |
| e12.B.1014 | Tepelné ošetření mléka a smetany | 3 | Nutné |
| e12.A.3016 | Výroba sušených a zahuštěných mlék a sušené syrovátky | 3 | Nutné |
| e12.A.3011 | Příprava zákysů | 3 | Nutné |
| e12.A.6034 | Výroba másla | 3 | Nutné |
| e12.B.1021 | Výroba tavených sýrů | 3 | Nutné |
| e12.A.3017 | Solení sýrů | 3 | Nutné |
| e12.D.4001 | Měření základních chemicko-fyzikálních veličin v mlékárenském provozu | 3 | Nutné |
| e12.A.3015 | Odběr vzorků při zpracování mléka a jejich smyslové posuzování | 3 | Nutné |
| e12.D.3913 | Posuzování hodnot kvality surovin a parametrů výrobního procesu při zpracování mléka | 3 | Nutné |
| e12.A.6004 | Skladování polotovarů, přísad a hotových mléčných výrobků | 3 | Nutné |
| e12.A.5006 | Provádění hygienicko-sanitační činnosti v mlékárenském provozu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 | Nutné |
| e12.D.8117 | Vedení provozní evidence v mlékárenské výrobě | 3 | Nutné |
| e11.A.5009 | Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e12.\_.0034 | technologie zpracování mléka a výroba mléčných výrobků | 3 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 3 | Nutné |
| e11.\_.0002 | základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 3 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 3 | Nutné |
| e11.\_.0061 | systémy a standardy kvality v potravinářství | 3 | Nutné |
| e11.\_.0091 | zásady správné hygienické a výrobní praxe | 3 | Nutné |
| e11.\_.0006 | řízení alergenů | 3 | Nutné |
| e11.\_.0004 | sanitační chemie | 3 | Nutné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 3 | Nutné |
| l24.\_.0002 | zdraví a hygiena při práci | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b03 | Numerická způsobilost | 1 |
| b05 | Právní povědomí | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c10\_manualu.pdf*

### Digitální kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-4** |
| 1.1 | Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu | 2 |
| 5.3 | Kreativní využívání digitálních technologií | 2 |
| 5.2 | Identifikace potřeb a výběr vhodných technologií | 1 |
| 5.1 | Řešení technických problémů | 2 |
| 4.4 | Ochrana životního prostředí | 1 |
| 4.3 | Ochrana zdraví a duševní pohody | 1 |
| 4.2 | Ochrana osobních dat a soukromí | 1 |
| 4.1 | Ochrana zařízení | 1 |
| 3.3 | Autorská práva a licence | 1 |
| 3.2 | Integrace a přepracování digitálního obsahu | 1 |
| 3.1 | Tvorba digitálního obsahu | 1 |
| 2.4 | Netiketa | 1 |
| 2.3 | Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.2 | Sdílení prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.1 | Interakce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 1.3 | Správa dat, informací a digitálního obsahu | 2 |
| 1.2 | Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu | 2 |
| 5.4 | Identifikace nedostatků v digitálních kompetencích | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c15\_manualu.pdf*

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 2 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 2 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 1 |
| 4.1 | Kompetence k aktivnímu přístupu | 1 |
| 1.4 | Kompetence ke zvládání stresu a zátěže | 2 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání / specializace povolání.

* Onemocnění oběhové soustavy
* Poruchy termoregulace
* Duševní poruchy a poruchy chování
* Závažná nervová onemocnění a psychosomatická onemocnění

*Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu této pozice je možné pouze po konzultaci s lékařem.*