# Operátor výroby tavených sýrů

Operátor výroby tavených sýrů zpracovává na tavicím zařízení sestavené směsi přírodních sýrů a jiných základních surovin na tavené sýry, tavené sýrové výrobky, tavené a termizované pomazánky.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | zpracování mléka, výroba mlékárenských výrobků |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s maturitní zkouškou; Střední vzdělání s výučním listem i maturitní zkouškou |
| **Alternativní názvy:** | Pracovník tavení a termizace, Tavič |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příjem surovin určených na tavení (přírodní sýry, tvaroh, máslo a jiné tuky, sušené mléko a syrovátka), jejich uskladnění, příp. ošetření.
* Příjem a uskladnění ochucujících složek výrobků (masné výrobky, zelenina, koření, aj.)
* Příjem a uskladnění přídatných technologických komponent, zejména tavicích solí.
* Mletí a drcení vybrané tavírenské suroviny.
* Navažování surovin a přídatných látek pro výrobní vsádku tavičky podle stanovených receptur – výrobních rozpisů.
* Obsluha tavicího zařízení (tavičky); kontrola teplot a doby procesu tavení.
* Odběr kontrolních vzorků pro provozní laboratoř; posuzování parametrů taveniny a jejího krémování.
* Čerpání a doprava roztavené směsi k balicím automatům a dodržovaní kontinuity technologického procesu výroby tavených sýrů včetně balení.
* Obsluha chladících tunelů nebo komor, popř. detektorů kovů.
* Vedení požadované výrobní a technologické evidence.
* Zajišťování a kontrola sanitačních procesů na výrobních zařízeních a drobných nástrojích.
* Dodržování hygienických předpisů a osobní hygieny.
* Dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

## CZ-ISCO

* Obsluha strojů na výrobu mléčných výrobků
* Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2020

#### Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků (CZ-ISCO 8160)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | | | **Platová sféra** | | |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Hlavní město Praha | 23 211 Kč | 30 744 Kč | 42 937 Kč |  |  |  |
| Středočeský kraj | 21 873 Kč | 32 195 Kč | 51 801 Kč |  |  |  |
| Jihočeský kraj | 17 436 Kč | 27 333 Kč | 35 717 Kč |  |  |  |
| Plzeňský kraj | 22 298 Kč | 31 697 Kč | 42 543 Kč |  |  |  |
| Karlovarský kraj | 25 120 Kč | 44 145 Kč | 51 365 Kč |  |  |  |
| Liberecký kraj | 26 171 Kč | 35 136 Kč | 42 337 Kč |  |  |  |
| Kraj Vysočina | 16 783 Kč | 22 905 Kč | 33 340 Kč |  |  |  |
| Jihomoravský kraj | 19 587 Kč | 28 330 Kč | 38 387 Kč |  |  |  |
| Zlínský kraj | 22 559 Kč | 30 305 Kč | 39 605 Kč |  |  |  |
| Moravskoslezský kraj | 21 544 Kč | 30 076 Kč | 38 564 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2020 celkem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Medián za ČR celkem** | |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 8160 | Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků | - | 28 999 Kč |
| 81603 | Obsluha strojů na výrobu mléčných výrobků | - | 30 848 Kč |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Zátěž teplem |  | x |  |  |
| Zátěž chladem |  | x |  |  |
| Zátěž hlukem |  | x |  |  |
| Celková fyzická zátěž |  | x |  |  |
| Pracovní doba, směnnost |  | 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 |  |  |  |
| 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 maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru technologie mléka | 2946M |
| RVP | Technologie potravin | 29-41-M/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru potravinářství | 2941M |
| RVP | Technologie potravin | 29-41-L/51 |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Operátor/operátorka výroby tavených sýrů (29-055-M)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e12.B.1021 | Výroba tavených sýrů | 4 | Nutné |
| e12.B.1033 | Obsluha strojů a zařízení tavírny ve výrobě tavených sýrů | 4 | Nutné |
| e11.A.6924 | Odběr vzorků surovin a polotovarů při výrobě tavených sýrů | 4 | Nutné |
| e12.D.3918 | Posuzování hodnot kvality základních surovin a parametrů výrobního procesu při tavení a termizaci sýrů | 4 | Nutné |
| e12.D.4005 | Měření základních chemicko-fyzikálních veličin při výrobě tavených sýrů | 4 | Nutné |
| e12.A.6007 | Skladování a příprava ostatních surovin při výrobě tavených sýrů | 3 | Nutné |
| e12.A.5009 | Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v mlékárenském provozu. | 3 | Nutné |
| l24.D.1956 | Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií | 3 | Nutné |

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

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| l24.\_.0001 | bezpečnost práce | 4 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 4 | Nutné |
| e12.\_.0034 | technologie zpracování mléka a výroba mléčných výrobků | 4 | Nutné |
| e11.\_.0061 | systémy a standardy kvality v potravinářství | 4 | Nutné |

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

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b01 | Počítačová způsobilost | 3 |
| b02 | Způsobilost k řízení osobního automobilu | 0 |
| b03 | Numerická způsobilost | 2 |
| b04 | Ekonomické povědomí | 1 |
| b05 | Právní povědomí | 1 |
| b06 | Jazyková způsobilost v češtině | 2 |
| b07 | Jazyková způsobilost v angličtině | 0 |
| b08 | Jazyková způsobilost v dalším cizím jazyce | 0 |

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

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

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.1 | Kompetence k efektivní komunikaci | 3 |
| 2.6 | Kompetence k vedení lidí | 2 |
| 3.3 | Kompetence k objevování a orientaci v informacích | 2 |
| 1.4 | Kompetence ke zvládání stresu a zátěže | 3 |
| 4.1 | Kompetence k aktivnímu přístupu | 3 |
| 1.1 | Kompetence k celoživotnímu vzdělávání | 2 |
| 4.2 | Kompetence k plánování a organizování práce | 3 |
| 4.4 | Kompetence k řešení problémů | 3 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 4 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 3 |
| 2.3 | Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb | 0 |
| 1.2 | Kompetence k flexibilitě | 3 |
| 1.3 | Kompetence ke kreativitě | 2 |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 3 |
| 2.4 | Kompetence k ovlivňování a rozvíjení ostatních | 2 |

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