Faremní zpracovatel mléka (kód: 29-085-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník výroby mléčných produktů
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 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: 26.04.2016 do: 19.08.2020

Kritéria a způsoby hodnocení

Dodržování právních předpisů při faremním zpracování mléka a prodeji farmářských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat platné právní předpisy týkající se výroby syrového mléka a jeho zpracování a předpisy související s bezpečností potravin a dodržovat je	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vysvětlit obecné principy označování farmářských mléčných výrobků	Ústní ověření
c) Vysvětlit hlavní zásady BIO výroby faremních produktů	Ústní ověření
d) Vysvětlit princip a cíle systému kritických kontrolních bodů při faremním zpracování mléka a prodeji farmářských výrobků	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajišťování welfare přežvýkavců

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat obecné zásady zajišťování welfare (pohody) zvířat a dodržovat je při práci s přežvýkavci	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést vliv výživy a zacházení se zvířaty na kvalitu mléka	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Získávání mléka na farmě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit způsoby získávání mléka na farmě	Ústní ověření
b) Popsat části určeného dojicího zařízení	Ústní ověření
c) Podojit určené zvíře zadaným způsobem	Praktické předvedení
d) Vysvětlit způsob prvotního ošetření mléka po nadojení	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zpracování mléka na farmě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Posoudit předložený vzorek mléka ke zpracování - změřit teplotu, pH, vyloučit přítomnost RIL (residuí inhibičních látek) a vzorek senzoricky vyhodnotit	Praktické předvedení
b) Vysvětlit způsoby tepelného ošetření mléka; pasterovat určený objem mléka	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vyjmenovat druhy čistých mlékařských kultur (ČMK) a popsat práci s ČMK; provést praktické zaočkování mléka pro výrobu určeného produktu	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Popsat faremní způsob výroby kysaných mléčných výrobků	Ústní ověření
e) Vyjmenovat používané typy syřidel; provést zasýření určeného druhu mléka na určený typ sýra se zvoleným typem syřidla a zpracovat sýřeninu	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Popsat způsob výroby másla na farmě	Ústní ověření
g) Senzoricky zhodnotit předložený farmářský mléčný výrobek a okomentovat parametry výrobku a technologické znaky (sušina, tuk, film u fermentovaných výrobků, konzistence u sýrů ap.)	Praktické předvedení a ústní ověření
h) Popsat možnosti dalšího využití syrovátky jako vedlejšího mléčného produktu z farmařského zpracování	Ústní ověření
i) Popsat způsoby balení a vysvětlit podmínky skladování výrobků z farmářské výroby	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování hygieny a sanitace při faremním zpracování mléka

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat obecné zásady správné zemědělské, výrobní a hygienické praxe při faremním zpracování mléka	Ústní ověření
b) Vysvětlit rozdíl mezi kontrolním a kritickým kontrolním bodem výroby	Ústní ověření
c) Uvést nejběžnější přípravky pro čištění a sanitaci v mlékárenském provozu	Ústní ověření
d) Provést sanitaci určeného prostoru, popř. technologického zařízení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prodej a marketing mlékařských farmářských produktů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit zásady prodeje syrového mléka ze dvora, resp. s použitím prodejních automatů na mléko	Ústní ověření
b) Uvést hlavní zásady prodeje mléčných výrobků ze dvora nebo na farmářských trzích	Ústní ověření
c) Navrhnout marketingovou podporu pro svůj faremní produkt, popř. pro výrobek určený zkoušejícím	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování BOZP a požární ochrany při faremním zpracování mléka

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat zásady bezpečnosti práce při manipulaci se zvířaty a dodržovat je	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Popsat zásady správného používání a manipulace s čisticími a dezinfekčními prostředky	Ústní ověření
c) Vyjmenovat hlavní zásady BOZP a PO v zemědělských a výrobních provozech a dodržovat je	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

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.

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
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 nebo koz.
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 mlékarénských produktů.
Při hodnocení je posuzován rovněž dohled nad hospodárným využíváním surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání mlékař a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování mléka nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování mléka, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování mléka nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování mléka, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování mléka nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování mléka, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování mléka nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování mléka, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
e) Profesní kvalifikaci 29-085-H Faremní zpracovatel mléka a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování mléka, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- farma, hospodářská zvířata s produkcí mléka (krávy nebo kozy nebo ovce)
- dojicí zařízení
- provoz faremní mlékárny
- syrové kravské nebo kozí nebo ovčí mléko
- čisté mlékařské kultury
- syřidlo
- pomocné, popř. přídatné látky
- čisticí a dezinfekční prostředky
- technologická média (voda, pára, elektrická energie aj.)

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 30 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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