Faremní zpracovatel/zpracovatelka 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: 21.10.2022 do: 16.10.2023

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	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 metody a principy hygienického získávání mléka na farmě	Ústní ověření
b) Popsat části určeného dojicího zařízení	Ústní ověření
c) Podojit určené zvíře zadaným způsobem	Praktické předvedení
d) Vysvětlit a předvést způsob prvotního ošetření mléka po nadojení	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zpracování mléka na farmě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Posoudit vhodnost předloženého vzorku syrového mléka ke zpracování určeného výrobku - změřit teplotu, kyselost, vyloučit přítomnost RIL (residuí inhibičních látek) a posoudit technologické vlastnosti	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, popsat práci se syřidly; 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 vedlejších produktů, tj. syrovátky a podmáslí	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 výrobní a hygienické praxe při faremním zpracování mléka	Ústní ověření
b) Vysvětlit rozdíl mezi kontrolním a kritickým kontrolním bodem výroby	Ústní ověření
c) Vyjmenovat 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), 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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://www.nsp.cz/jednotka-prace/mlekar#zdravotni-zpusobilost).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.
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 mlékarénských produktů.
Při hodnocení se posuzuje také dohled nad hospodárným využíváním surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní.

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.
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.
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.
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.
e) Profesní kvalifikace 29-085-H Faremní zpracovatel/zpracovatelka mléka a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování mléka.

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/lektorka dalšího vzdělávání, může 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.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- farma, hospodářská zvířata s produkcí mléka
- dojicí zařízení
- teploměr, pH metr, tester na RIL
- provoz faremní mlékárny (šaržový duplikátorový pastér nebo deskový pastér, bubnová odstředivka mléka, sudová máselnice nebo jiné zařízení na výrobu másla)
- syrové kravské nebo kozí nebo ovčí mléko, případně mléko jiného přežvýkavce
- 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 materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 20 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 jednoho uchazeče (bez času na přípravu a přestávky) je 3 až 4 hodiny (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
VŠ obchodní a hotelová, Brno
Farma dojných a kašmírských koz