Sýrař/sýrařka (kód: 29-037-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Sýrař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Dodržování sýrařských technologií	3
Obsluha strojů a zařízení pro zpracování mléka na výrobu sýrů a tvarohů	3
Odběr vzorků při zpracování mléka a jejich smyslové posuzování	3
Posuzování hodnot kvality surovin a parametrů výrobního procesu při výrobě sýrů a tvarohů	3
Měření základních chemicko-fyzikálních veličin při výrobě sýrů	3
Skladování polotovarů a přísad, zrání a skladování sýrů	3
Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v sýrařském a tvarohářském procesu	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v mlékárenské výrobě; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Dodržování sýrařských technologií

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit technologický postup výroby tvarohu nebo určeného druhu sýra	Ústní ověření
b) Dodržovat technologický postup během výroby daného výrobku	Praktické předvedení v reálném provozu

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha strojů a zařízení pro zpracování mléka na výrobu sýrů a tvarohů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit směs mléka na kotli, předvést přídavek bakteriálních kultur, přídatných látek a zasýření mléka	Praktické předvedení a ústní vysvětlení
b) Popsat výrobní linku pro výrobu daného sýru nebo tvarohu (např.: tvarohářská vana, výrobník sýřeniny, lisovací zařízení apod.) a předvést její obsluhu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Předvést ovládaní klapek nebo propojovacích kolen nebo rozvodné desky a nastavit požadovaný tok média	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Odběr vzorků při zpracování mléka a jejich smyslové posuzování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Odebrat určený provozní vzorek suroviny, polotovaru nebo výrobku z výrobního zařízení	Praktické předvedení
b) Smyslově posoudit surovinu, vyráběný polotovar nebo hotový výrobek podle konkrétního kvalitativního znaku	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Posuzování hodnot kvality surovin a parametrů výrobního procesu při výrobě sýrů a tvarohů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat kritické body při výrobě sýrů a tvarohů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Odebrat a připravit vzorky polotovarů a hotových výrobků pro laboratorní rozbor jakosti, kontroly hmotnosti a vzhledu a v případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných nedostatků	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Odebrat vzorky k mikrobiologickým rozborům (např. mikrobitest, stěry apod.)	Praktické předvedení
d) Předvést vedení základní výrobní a laboratorní dokumentace	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Měření základních chemicko-fyzikálních veličin při výrobě sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Předvést měření teploty, titrační (SH) a aktivní (pH) kyselosti	Praktické předvedení a ústní vysvětlení
b) Zkontrolovat nastavení teploty a vzdušné vlhkosti při zrání sýrů	Praktické předvedení a ústní vysvětlení
c) Zkontrolovat koncentraci solné lázně hustoměrem	Praktické předvedení a ústní vysvětlení
d) Ověřit hmotnost vyráběného produktu (např. při balení porcovaných sýrů)	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování polotovarů a přísad, zrání a skladování sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zajistit správné uchování polotovarů a technologických přísad	Praktické předvedení a ústní vysvětlení
b) Zajistit správné odvodnění tvarohoviny nebo správné uložení sýrů pro zrání z pohledu ochrany povrchů	Praktické předvedení a ústní vysvětlení
c) Zkontrolovat teplotní a vlhkostní parametry zrání sýrů	Praktické předvedení
d) Vysvětlit způsoby skladování sýrů a tvarohů, zkontrolovat předepsané teploty skladování	Praktické předvedení a ústní vysvětlení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v sýrařském a tvarohářském procesu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit zásady sanitačních řádů při výrobě sýrů a tvarohů, vysvětlit typový sanitační postup na konkrétním výrobním středisku	Ústní ověření
b) Provést čištění strojního a technologického vybavení sýrárny nebo tvarohárny	Praktické předvedení
c) Předvést postup mytí a dezinfekce rukou; sanitace pracovní obuvi	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v mlékárenské výrobě; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat při práci zásady bezpečnosti potravin a analýzy kritických kontrolních bodů, BOZP a PO	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Používat předepsaný pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností výrobního střediska	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Vysvětlit a předvést bezpečnou práci s používanými kyselými a zásaditými čisticími a desinfekčními prostředky	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Vysvětlit a předvést poskytnutí první pomoci při zásahu čisticími prostředky	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.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/mlekar#zdravotni-zpusobilost).

Předepsaný pracovní oděv si přinese uchazeč vlastní.
Ověřování bude spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě buď tvarohu, nebo určeného druhu přírodního či taveného sýra.
Kritérium b) kompetence „Dodržování sýrařských technologií“ je sledováno průběžně při výrobě zadaného produktu.
U kritéria e) v rámci kompetence Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v mlékárenské výrobě; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií, uchazeč předvede na sobě, jak se ošetří v případě zásahu čisticími prostředky.
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející dále sleduje dodržování BOZP, PO a hygienicko-sanitačních principů, aby byla zajištěna kvalita vyráběného produktu.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno jeho senzorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ výrobku.
Předmětem hodnocení je také manuální zručnost uchazeče.
Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

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 nebo výrobce potravin - zaměření mlékař a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlékárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlékárenskou výrobu.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlékárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlékárenskou výrobu.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlékárenské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlékárenskou výrobu.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlékárenské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlékárenskou výrobu.

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

– Provoz sýrárny a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Stroje a zařízení pro zpracování mléka na výrobu sýrů a tvarohů
– Syrové kravské mléko, mléčné kultury, nezbytné přídatné látky
– Provozní laboratoř sýrárny
– Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)
– Prostředky pro hygienu a sanitaci provozu
– Obrazová schémata základních technologických postupů a linek
– Místnost pro teoretickou část

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 přestávky a na přípravu) 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 a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Českomoravský svaz mlékárenský
Mlékárna Hlinsko, s. r. o
TPK – Pribina, s r. o.
Laktea, o. p. s.