Sýrař (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: 21.08.2019 do: 20.10.2022

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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://nsp.cz/jednotka-prace/syrar#zdravotni-zpusobilost).
Všechny osoby, které se přímo účastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.
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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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.