Operátor výroby tavených sýrů (kód: 29-055-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Operátor výroby tavených sýrů
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Výroba tavených sýrů	4
Posuzování hodnot kvality základních surovin a parametrů výrobního procesu při tavení a termizaci sýrů	4
Obsluha strojů a zařízení tavírny ve výrobě tavených sýrů	4
Odběr vzorků surovin a polotovarů při výrobě tavených sýrů	4
Měření základních chemicko-fyzikálních veličin při výrobě tavených sýrů	4
Skladování a příprava ostatních surovin při výrobě tavených sýrů	3
Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě tavených sýrů	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií v provozu tavírny sýrů	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 29.10.2013 do: 20.10.2019

Kritéria a způsoby hodnocení

Výroba tavených sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat obecně technologický postup výroby tavených sýrů, popsat funkce jednotlivých technologických zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Rozlišit suroviny a popsat jejich vhodnost pro tavení (skladba druhů, stupeň zralosti sýrů, apod.)	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uvést typy tavicích solí a vysvětlit jejich použití	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování hodnot kvality základních surovin a parametrů výrobního procesu při tavení a termizaci sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Posoudit kvalitu základních surovin pro tavení podle předloženého záznamu v laboratorním protokolu, podle vzhledu a podle senzorických parametrů	Praktické předvedení
b) Zvolit parametry tavení konkrétního výrobku	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha strojů a zařízení tavírny ve výrobě tavených sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Rozmělnit surovinu na příslušném zařízení a navážit vsádku do kotle na tavení podle technologického rozpisu	Praktické předvedení
b) Naplnit tavicí zařízení rozmělněnou surovinou, přísadami, odměřit dle receptury přídavek vody a navážit tavicí soli	Praktické předvedení
c) Uzavřít tavicí zařízení, provést tavení, vypustit nebo čerpat standardní taveninu k formování	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Odběr vzorků surovin a polotovarů při výrobě tavených sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Odebrat standardní vzorek sýrové suroviny pro laboratorní rozbor	Praktické předvedení
b) Odebrat standardní vzorek másla pro laboratorní rozbor	Praktické předvedení
c) Odebrat vzorek taveniny a posoudit její parametry z hlediska konzistence a krémování; v případě potřeby upravit skladbu tavicích solí na kotli	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Měření základních chemicko-fyzikálních veličin při výrobě tavených sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Změřit teplotu a aktivní kyselost taveniny a v případě nedodržení standardních technologických parametrů sjednat nápravu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat hmotnost balených porcí tavených sýrů na balicím automatu; v případě zjištění nedostatků upravit nastavení stroje	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Skladování a příprava ostatních surovin při výrobě tavených sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit a zkontrolovat parametry skladování ostatních surovin, jako jsou masné výrobky, zelenina, koření a jiné z hlediska předepsaných podmínek skladování (teplota, relativní vlhkost vzduchu, oddělení aromatických surovin)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést navážení, popř. technologickou úpravu zvolené ostatní suroviny pro určený tavený produkt	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě tavených sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit zásady sanitačních řádů v provozu tavírny sýrů. Vysvětlit sanitační postup určeného technologického zařízení a provést jeho čištění a desinfekci	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Používat předepsaný pracovní oděv a ochranné pomůcky	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; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií v provozu tavírny sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Rozlišit specifická bezpečnostní rizika související se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě tavených sýrů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Předvést bezpečnou práci s používanými chemikáliemi (kyselina, louh) a čisticími a dezinfekčními prostředky	Praktické předvedení
c) Prokázat znalost protipožárních předpisů	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.
(odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=7247&kod_sm1=28).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Ověřování by mělo být pokud možno spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě taveného sýra nebo určené tavené sýrové pomazánky.
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů bezpečné práce v sýrařství a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna odpovídající vysoká 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 mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství a musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání mlékař + střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlékárenské/sýrařské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, 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 mlékárenské/sýrařské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování, 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 mlékárenské/sýrařské výroby nebo ve funkci učitele praktického vyučování, 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 mlékárenské/sýrařské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování, 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, který 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 ČR, www.eagri.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Prostory vybavené mlecími válci, tavičkou, čerpadly pro čerpání taveniny, manipulačními vozíky pro převoz taveniny, balicím automatem a přísun potřebných energií odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny pro tavení (přírodní sýry v různých stádiích prozrání – různé druhy, tvaroh, sušené odtučněné mléko, sušená syrovátka, máslo)
- Přídatné látky (voda, tavicí soli) a ochucující přísady (masné výrobky, zelenina, koření a jiné)
- Provozní laboratoř tavírny (teploměr, pH-metr, analyzátor, běžné laboratorní sklo)
- Obrazová schémata základních technologických postupů a linek používaných při tavení sýrů
- Prostředky pro hygienu a sanitaci provozu
- Místnost pro teoretickou část

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím 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 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 (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 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
Mlékárna Hlinsko, a. s.
TPK – Pribina, s. r. o.
Laktea, o. p. s.