

## 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

## 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 mlékařské 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 zvládnutí 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 hodnotící 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.