Operátor soloven sýrů (kód: 29-053-M)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Obsluha strojů a zařízení na solení sýrů	4
Odběr vzorků pro laboratorní kontrolu při solení sýrů	4
Posuzování vhodnosti sýrů k solení	4
Posuzování jakosti používané soli k solení sýrů	4
Skladování soli pro solení sýrů	3
Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v solovně sýrů	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií v solovně sýrárenského provozu	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 29.10.2013 do: 20.10.2019

Kritéria a způsoby hodnocení

Obsluha strojů a zařízení na solení sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Předvést a vysvětlit princip práce s trojcestným ventilem	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Předvést a vysvětlit princip fungování propojovací desky	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vysvětlit fungování křemelinového filtru, předvést výměnu křemeliny	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Předvést přípravu solného roztoku (rozpuštění NaCl, tepelné ošetření)	Praktické předvedení
e) Předvést manipulaci se sýry v paletách – vkládání do solné lázně a vyjímání z lázně	Praktické předvedení
f) Vysvětlit princip fungování, předvést seřízení zařízení na suché solení sýrů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Odběr vzorků pro laboratorní kontrolu při solení sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Odebrat vzorek sýru k analytické laboratorní kontrole	Praktické předvedení
b) Odebrat vzorek sýru k mikrobiologické laboratorní kontrole, dbát na hygienu odběru	Praktické předvedení
c) Vysvětlit průběh teplotní a kyselostní křivky u předloženého vzorku sýru s důrazem na vliv teploty v čase podle technologického postupu	Ústní ověření
d) Provést základní provozní měření solanky (teplota, hustota, pH)	Praktické předvedení
e) Provést operativní kontrolu dávky soli v sýru při solení na sucho (vážením)	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování vhodnosti sýrů k solení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit kritéria, která musí splňovat sýr před solením (s pomocí provozních a laboratorních záznamů)	Ústní ověření
b) Změřit pH sýrů a posoudit vhodnost sýrů k solení	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Posuzování jakosti používané soli k solení sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Na základě technické specifikace posoudit organoleptickou kvalitu NaCl	Ústní ověření
b) Posoudit sypkost soli (v zařízení na suché solení) nebo její rozpustnost (v případě solanky)	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Skladování soli pro solení sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést podmínky pro uchovávání soli v provozním skladu	Ústní ověření
b) Zkontrolovat podmínky v provozním skladu (změřit teplotu a vlhkost) a posoudit vhodnost ke skladování soli	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v solovně sýrů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit zásady sanitačních řádů v provozu solovny sýrů	Ústní ověření
b) Vysvětlit sanitační postup určeného technologického zařízení a provést jeho čištění a desinfekci	Praktické předvedení a ústní ověření
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 solovně sýrárenského provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat při práci zásady bezpečnosti potravin, 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 při solení sýrů	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Předvést bezpečnou práci s používanými chemikáliemi (kyselina, louh) a čisticími a dezinfekčními prostředky	Praktické předvedení
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). 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 při solení sýrů.
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů bezpečné práce v mlékárenství a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna odpovídající vysoká kvalita vyráběných produktů.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
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 a 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 odborného výcviku nebo 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 odborného výcviku nebo 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 učitele odborného výcviku 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 solovny s odpovídajícím technologickým zařízením a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Trojcestný ventil nebo rozvodná deska (buď přímo v provozu, nebo demontovaný jako výuková pomůcka)
– Vylisované sýry určené k solení (druh sýru podle typu sýrárny)
– Provozní laboratoř sýrárny
– Prostředky a pomůcky 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.