

**Konkrétní zadání**

**29-037-H Sýrař**

**Zadání pro účastníky ověřování**

***Proveďte všechny potřebné úkoly (teoretické i praktické formy) ke splnění všech kompetencí daných standardem NSK profesní kvalifikace s dodržením BOZP a PO, hygienických zásad s použitím vhodných pomůcek a zařízení.***

**Teoretická zkouška** (písemná nebo ústní)

* **Dodržování sýrařských technologií**
* Popište technologický postup výroby určeného druhu (polo)tvrdého sýru.
* Vysvětlete daný technologický postup.
* **Obsluha strojů a zařízení pro zpracování mléka na výrobu sýrů a tvarohů**
* Popište výrobní linku pro výrobu sýru nebo tvarohu (např.: tvarohářská vana, výrobník sýřeniny, lisovací zařízení apod.).
* **Posuzování hodnot kvality surovin a parametrů výrobního procesu při výrobě sýrů   
  a tvarohů**
* Jak budete v případě potřeby vyvozovat nápravu a opatření ze zjištěných nedostatků při posuzování?
* **Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti   
  v sýrařském a tvarohářském procesu**
* Vysvětlete zásady sanitačních řádů při výrobě sýrů a tvarohů.
* Vysvětlete typový sanitační postup na konkrétním výrobním středisku.
* **Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v mlékárenské výrobě; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií**
* Charakterizujte vybrané protipožární předpisy.

**Praktická zkouška** (praktická a ústní)

* Připravte směs z tekutých, případně sypkých surovin podle předepsané receptury pro výrobu (polo)tvrdého sýru, ústně vysvětlete. Popište výrobní prostory a strojní vybavení pro výrobu (polo)tvrdého sýru. Předveďte ovládání strojního zařízení. Proveďte obsluhu na lince pro výrobu (polo)tvrdého sýru.
* Odeberte provozní vzorek suroviny, polotovaru a výrobku z výrobního zařízení. Smyslově posuďte surovinu, vyrábění polotovar nebo hotový výrobek podle konkrétního kvalitativního znaku (vzhled, chuť, aroma), ústně vysvětlete.
* Zkontrolujte kritické body při výrobě sýru zrajícího pod mazem, ústně vysvětlete. Odeberte a připravte vzorky polotovarů a hotových výrobků pro laboratorní testy, ústně vysvětlete. Vysvětlete postup odběru a opatření v případě zjištěných nedostatků. Odeberte vzorky k mikrobiologickým rozborům (např. mikrobitest, stěry apod.). Předveďte vedení základní výrobní a laboratorní dokumentace.
* Předveďte měření teploty, hustoty, titrační a aktivní kyselosti, ústně vysvětlete. Předveďte měření hmotnosti (polo)tvrdého sýra.
* Zvolte správný způsob uchování polotovarů a technologických přísad, ústně vysvětlete. Uskladněte (polo)tvrdého sýr při dodržování teploty skladování, postup ústně vysvětlete.
* Vysvětlete zásady a postupy sanitace v daném mlékárenském provozu. Předveďte čištění strojního a technologického vybavení mlékárenského střediska. Zvolte vhodný pracovní oděv a ochranné pomůcky. Předveďte postup mytí, desinfekce a sanace.
* Předveďte rozlišení bezpečnostních rizik souvisejících se strojním vybavením a s výkonem pracovní činnosti při výrobě sýrů, ústně vysvětlete. Předveďte bezpečnou práci s používanými chemikáliemi a čistícími a dezinfekčními prostředky. Popište vybrané protipožární předpisy.

**Soupis materiálního a technického zabezpečení pro zajištění ověřování**

* Výrobní a skladovací prostory s přísunem potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům,
* provozní laboratoř s potřebným vybavením a chemikáliemi,
* místnost pro teoretickou část,
* hygienické zázemí (šatny, toalety),
* stroje, zařízení a pomůcky pro zpracování mléka na uvedené druhy mlékárenských výrobků,
* syrové kravské mléko, mléčné kultury (tekuté nebo sypké), nezbytné přídatné látky, syřidlo,
* prostředky pro hygienu a sanitaci provozu, ochranné pracovní pomůcky (plášť a kalhoty nebo kombinéza, obuv, pokrývka hlavy, rukavice),
* obrazová schémata základních technologických postupů a linek,
* tiskopisy pro vedení základní výrobní a laboratorní dokumentace.

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| ***Teoretická zkouška*** | **30** |
| ***Praktická zkouška*** | **210** |
| Dodržování sýrařských technologií | 30 |
| Obsluha strojů a zařízení pro zpracování mléka na výrobu sýrů a tvarohů | 20 |
| Odběr vzorků při zpracování mléka na sýry a smyslové posuzování jejich jakosti | 20 |
| Posuzování hodnot kvality surovin a parametrů výrobního procesu při výrobě sýrů a tvarohů | 40 |
| Měření základních chemicko-fyzikálních veličin při výrobě sýrů | 40 |
| Skladování polotovarů a přísad, zrání a skladování sýrů | 30 |
| Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v sýrařském a tvarohářském procesu | 30 |
| Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v mlékárenské výrobě; bezpečné používání čisticích prostředků a jiných chemikálií | 30 |
| **Doba trvání zkoušky:** podle standardu 3 – 4 hodiny | **240 minut** |