# Technolog/technoložka mlýnské výroby (kód: 29-083-M)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo zemědělství
**Skupina oborů:** Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
**Týká se povolání:** Technik v potravinářství a krmivářství
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 4

## Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|---|
| Řízení technologických postupů v mlýnské výrobě | 4 |
| Stanovování technologických procesů a parametrů surovin a výrobků v mlýnské výrobě | 4 |
| Navrhování sanitačních a výrobních postupů v mlýnské výrobě | 4 |
| Analýza technologických a provozních dat mlýnské výroby | 4 |
| Využívání metodiky analýzy nebezpečí na kritických kontrolních bodech (HACCP) při řízení kvality a bezpečnosti potravin v mlýnské výrobě | 4 |
| Používání potravinářských aditiv v mlýnské výrobě | 4 |
| Dodržování zásad BOZP a PO v mlýnské výrobě | 4 |

## Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 16.10.2023

## 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).
Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto PK je střední vzdělání s maturitní zkouškou z oboru vzdělání zaměřeného na potravinářství nebo zemědělství.
Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů zajišťujících bezpečnost potravin, dodržování technologického postupu a dodržování zásad BOZP a PO.
Kompetenci "Řízení technologických postupů v mlýnské výrobě", kritéria a) a b) může zkoušející ověřovat na připravených technologických schématech.
Pro ověřování kompetence "Stanovení technologických procesů a parametrů surovin a výrobků v mlýnské výrobě" si zkoušející připraví obrazové příklady a vzorky produktů, na nichž ověří kritérium a).
Pro ověřování kompetence "Stanovení technologických procesů a parametrů surovin a výrobků v mlýnské výrobě" si zkoušející připraví vzorové příklady, na nichž ověří kritéria e) a f).
Pro ověřování kompetence "Analýza technologických a provozních dat mlýnské výroby" si zkoušející připraví příkladové studie pro ověřování kritérií b), c) a e).
Pro ověřování kompetence "Využívání metodiky analýzy nebezpečí na kritických kontrolních bodech (HACCP) při řízení kvality a bezpečnosti potravin v mlýnské výrobě" si zkoušející připraví příkladové studie pro ověřování kritéria b).

Pro ověřování kompetence "Používání potravinářských aditiv v mlýnské výrobě" si zkoušející připraví příkladové grafy z následujících přístrojů: alveografu, farinografu společně s extenzografem a mixolabu. Uchazeč si vybírá graf z přístroje, se kterým má zkušenosti.

## Autoři standardu

### Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace 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:
Europasta SE
PENAM, a. s.
Svaz průmyslových mlýnů
SPŠ potravinářství a služeb, Pardubice