

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

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Technik v potravinářství a krmivářství
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	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: 17.10.2023

## 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).

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/mistr-v-potravinarstvi-a-#zdravotni-zpusobilost>).

Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto PK je střední vzdělání s maturitní zkouškou z oboru vzdělání zaměřeného na potravinářství nebo zemědělství.

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