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: 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