Technik mlýnské laboratoře (kód: 29-084-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
Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a výrobků v mlýnské výrobě	4
Odběr a archivace vzorků v mlýnské výrobě	4
Ověřování měřidel a používaných metod zkoušení v mlýnské laboratoři	4
Ověřování účinnosti sanitace a provozní hygieny v mlýnské výrobě	4
Dodržování zásad BOZP a PO v mlýnské laboratoři	4
Spolupráce při vytváření a udržování systému řízení kvality a bezpečnosti potravin v mlýnské provozovně	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 26.07.2016 do: 06.12.2020

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 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.
Pro ověřování kompetence "Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a výrobků v mlýnské výrobě" si zkoušející připraví příkladovou studii, na které ověří kritéria f) a g).
Při ověřování kompetence "Dodržování zásad BOZP a PO v mlýnské laboratoři" uchazeč zkontroluje platnost revizních zpráv elektrických zařízení a prodlužovacích kabelů, umístění zařízení laboratoře a uložení nebezpečných chemických látek.
Pro ověřování kompetence "Spolupráce při vytváření a udržování systému řízení kvality a bezpečnosti potravin v mlýnské provozovně" si zkoušející připraví příkladové studie pro ověřování kritéria d), které se ověřuje na vybraném provozním souboru mlýna:

- příprava obilí před mletím
- mlýnské zpracování
- míchání a finální úprava výrobku
- skladování, balení a expedice

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