

## Technik mlýnské laboratoře (kód: 29-084-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
Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproductů 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](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