Technik/technička 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: 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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://nsp.cz/jednotka-prace/technik-v-potravinarstvi-#zdravotni-zpusobilost).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.
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" kritéria a) 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

Pracovní oděv si uchazeč přinese vlastní.

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