

## Technik/technička pro řízení mlýnské výroby (kód: 29-087-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 výroby a provozu v mlýně	4
Plánování a organizování výrobních činností a řízení podřízených pracovníků v mlýnské výrobě	4
Sledování a regulace technologických procesů a parametrů surovin a výrobků v mlýnské výrobě	4
Využívání surovin, energií a pracovních sil v mlýnské výrobě	4
Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů v mlýnské výrobě	4
Zajišťování sanitace a provozní hygieny v mlýnské výrobě	4
Dodržování zásad BOZP a PO v mlýnské výrobě	4
Péče o hmotný investiční majetek na svěřeném úseku mlýnské výroby	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 profesní kvalifikaci 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.

Pro ověřování kompetence "Řízení výroby a provozu v mlýnské provozovně" kritéria b) je možné použít simulaci na počítači.

Pro ověřování kompetence "Sledování a regulace technologických procesů a parametrů surovin a výrobků v mlýnské výrobě" si připraví zkoušející bloková schémata výrobních linek a příklady záznamů z měřicích přístrojů, na nichž kritérium a) ověří.

Pro ověřování kompetence "Sledování a regulace technologických procesů a parametrů surovin a výrobků v mlýnské výrobě" si připraví zkoušející příklady modelových situací neshod zdravotní bezpečnosti a v technologických kritériích, pomocí nichž ověří kritéria e) a f).

Při ověřování kompetence "Dodržování zásad BOZP a PO v mlýnské výrobě" kritéria b) uchazeč vyjmenuje ochranné pomůcky a popíše způsob jejich použití.

## **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