Skladování, balení a expedice mlýnských výrobků (kód: 29-040-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Mlynář
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Obsluha a monitorování linek na míchání mouky, skladování a balení mlýnských výrobků a dávkování zlepšovacích přípravků	3
Odběr vzorků mlýnských výrobků a smyslové posuzování jejich kvality a zdravotní nezávadnosti	3
Provádění kontroly vlhkosti a zdravotní nezávadnosti mlýnských výrobků	3
Provádění běžné údržby a drobných oprav strojů a zařízení ve skladech mlýnských výrobků	3
Balení a označování mlýnských výrobků	3
Zabezpečování ovládacích opatření v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin na kritických a kontrolních bodech ve skladech mlýnských výrobků	3
Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v mlýnském provozu	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v mlýnském provozu	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 01.02.2013 do: 14.03.2020

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=102167&kod_sm1=28).
Všechny osoby, které se přímo účastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Ověřování by mělo být spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě výrobku (např. pšeničné nebo žitné mouky, směsi mouk a podobně).
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů bezpečné práce ve mlýnech a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna odpovídající vysoká kvalita finálního mlýnského výrobku.
Kompetence „Provádění běžné údržby a drobných oprav strojů a zařízení ve skladech mlýnských výrobků, Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v mlýnském provozu a Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin“ jsou ověřovány na stroji nebo zařízení, které si uchazeč vylosuje.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů.
Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno jeho senzorické hodnocení, kontrola jakosti výrobku, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ výrobku.
Předmětem hodnocení je také manuální zručnost uchazeče.
Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard 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:
Střední škola potravinářská a služeb Pardubice
Svaz průmyslových mlýnů
Europasta SE
UNIMILS, a. s.