Obsluha mlýnských strojů (kód: 29-038-H)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Obsluha a monitorování mlýnské výroby, technologických zařízení a kontrola parametrů výrobního procesu	3
Odběr vzorků při zpracování mlýnských výrobků a smyslové posuzování jejich kvality	3
Provádění kontroly vlhkosti a zdravotní nezávadnosti mlýnských výrobků	3
Provádění běžné údržby a drobných oprav mlýnských strojů a zařízení v mlýnech	3
Zabezpečování ovládacích opatření v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin a krmiv na kritických a kontrolních bodech v mlýnech	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: 12.09.2023

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.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/mlynar#zdravotni-zpusobilost).

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

Ověřování by mělo být spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě mlýnského výrobku (např. pšeničné nebo žitné mouky, ječných krup, ovesných vloček).
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 mlýnských strojů a zařízení v mlýnech, 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.
Pro kompetenci „Odběr vzorků při zpracování mlýnských výrobků a smyslové posuzování jejich kvality" si zkoušející připraví vzorky z těchto výrobků: pšeničná mouka hladká světlá, pšeničná mouka polohrubá, pšeničná mouka hrubá, pšeničná mouka hladká tmavá, pšeničná mouka celozrnná, žitná mouka hladká tmavá (chlebová), pšeničné otruby, pšeničná mouka krmná.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
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 profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Střední škola potravinářská a služeb Pardubice
Svaz průmyslových mlýnů
Europasta SE
UNIMILLS, a. s.