

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

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

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Obsluha a monitorování mlýnské výroby, technologických zařízení a kontrola parametrů výrobního procesu

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                 |
|---|---------------------------------|
| a) Vysvětlit technologický postup čištění obilí před mletím na konkrétní lince                              | Ústní ověření v reálném provozu |
| b) Vysvětlit technologický postup mlýnského zpracování na konkrétní lince                                   | Ústní ověření v reálném provozu |
| c) Obecně vysvětlit základní principy technologického postupu mletí a třídění                               | Ústní ověření                   |
| d) Vyhodnotit základní parametry kvality mlýnských výrobků na předložených vzorcích a obrazových podkladech | Praktické předvedení            |
| e) Popsat možnosti chemické a mikrobiologické kontaminace mlýnských výrobků                                 | Ústní ověření                   |
| f) Popsat postup zapínání, ovládání a vypínání konkrétní výrobní linky na PC nebo na řídicím panelu         | Ústní ověření v reálném provozu |
| g) Vysvětlit postup nakládání s odpady, které vznikají při čištění obilí                                    | Ústní ověření                   |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Odběr vzorků při zpracování mlýnských výrobků a smyslové posuzování jejich kvality

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Odebrat určený provozní vzorek meziprojektu a výrobku z výrobního zařízení                             | Praktické předvedení                 |
| b) Smyslově posoudit vzorek (vzhled, barva, pach, chuť), provést pekarizační zkoušku a její vyhodnocení   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Rozpoznat smyslově suroviny, přísady a potravinářské výrobky v dané provozovně potravinářského podniku | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Provést stop zkoušku pro posouzení výtěžnosti výrobku a vyhodnotit její výsledek                       | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Provádění kontroly vlhkosti a zdravotní nezávadnosti mlýnských výrobků

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Provést jednoduchou analýzu zrna a určeného výrobku na NIR analyzátoru | Praktické předvedení                 |
| b) Vyhodnotit výsledek zkoušky a provést záznam do předloženého formuláře | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

### Provádění běžné údržby a drobných oprav mlýnských strojů a zařízení v mlýnech

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Předvést výměnu síta v rovinném vysévači   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Předvést určenou drobnou opravu mlýnského stroje   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Vysvětlit funkci a konstrukci určeného stroje nebo zařízení (např.: mechanické dopravníky, pneumatická doprava, ventilátory, filtry, mlecí stroje, vysévače, stroje na čištění zrna) a popsat, jakým způsobem se provádí jeho údržba | Ústní ověření                        |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Zabezpečování ovládacích opatření v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin a krmiv na kritických a kontrolních bodech v mlýnech

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření |
|--|-----------------|
| a) Obecně vysvětlit kritické kontrolní body v mlýnském zpracování, způsob jejich monitorování a ovládání | Ústní ověření   |
| b) Vysvětlit systém řízení vlhkosti surovin, meziproductů a výrobků ve mlýnech                           | Ústní ověření   |
| c) Vysvětlit parametry a podmínky skladování mlýnských výrobků   | Ústní ověření   |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v mlýnském provozu

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Vysvětlit postupy sanitace v mlýnském provozu, provést čištění strojního a technologického vybavení určeného stroje nebo zařízení | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Používat předepsaný pracovní oděv a ochranné pomůcky  | Praktické předvedení                 |
| c) Předvést postup mytí a dezinfekce rukou   | Praktické předvedení                 |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin v mlýnském provozu

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                 |
|--|---------------------------------|
| a) Uvést specifická bezpečnostní rizika související se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě mlýnských výrobků na určeném stroji | Ústní ověření v reálném provozu |

Je třeba splnit toto kritérium.

## 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 zvládnutí 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 hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

### Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

### Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

### **Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby**

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

- a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání mlynář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlynářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlynářskou výrobu.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlynářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlynářskou výrobu.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlynářské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlynářskou výrobu.
- d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti mlynářské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na mlynářskou výrobu.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, může být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnotícím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz).

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

- Mlýnský provoz, linka pro čištění obilí, linka pro kondicionování obilí, linka pro mletí obilí, linka pro míchání mouky, mechanické dopravníky
- Mlýnské výrobky určené k balení: 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
- Vzorky příměsí, nečistot, cizích semen
- Ovládací panel nebo počítač
- NIR analyzátor, váhy, závaží
- Formulář pro záznam o provedených zkouškách, tyčový vzorkovač
- Obrazové materiály skladištních škůdců
- Obalové materiály
- Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)
- Místnost pro teoretickou část

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

### **Doba přípravy na zkoušku**

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 20 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

### **Doba pro vykonání zkoušky**

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 2 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

Hodnotící 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.