|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Technolog/technoložka mlýnské výroby (kód: 29-083-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 | |
| Řízení technologických postupů v mlýnské výrobě | | | | | 4 | |
| Stanovování technologických procesů a parametrů surovin a výrobků v mlýnské výrobě | | | | | 4 | |
| Navrhování sanitačních a výrobních postupů v mlýnské výrobě | | | | | 4 | |
| Analýza technologických a provozních dat mlýnské výroby | | | | | 4 | |
| Využívání metodiky analýzy nebezpečí na kritických kontrolních bodech (HACCP) při řízení kvality a bezpečnosti potravin v mlýnské výrobě | | | | | 4 | |
| Používání potravinářských aditiv v mlýnské výrobě | | | | | 4 | |
| Dodržování zásad BOZP a PO v mlýnské výrobě | | | | | 4 | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Technolog/technoložka mlýnské výroby, 29.03.2024 7:04:21 | | | | Strana 1 z 2 | |  |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Platnost standardu | | | | | | |
| Standard je platný od: 17.10.2023 | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Technolog/technoložka mlýnské výroby, 29.03.2024 7:04:21 | | | | Strana 2 z 2 | |  |