Skladník, balič a expedient / skladnice, balička a expedientka mlýnských výrobků (kód: 29-040-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Pracovník skladování, balení a expedice mlýnských výrobků
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: 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 bude 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.
Pro kompetenci „Odběr vzorků mlýnských výrobků a smyslové posuzování jejich kvality a zdravotní nezávadnosti" 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.
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 se posuzuje 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 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
UNIMILS, a. s.