# Mlynář

Mlynář samostatně ovládá, kontroluje a seřizuje stroje a linky na potravinářské čištění obilí před mlýnským zpracováním, na mletí a na míchání mlýnských výrobků. Organizuje práci směny, hygienickou údržbu prostředí mlýna i vnitřní čištění strojů a zařízení. Dále organizuje provádění běžné údržby, drobných oprav strojů a zařízení, výměnu sít, filtračních tkanin, mlecích válců a dalších funkčních částí technologie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | výroba mouky, výroba pekárenských výrobků |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Alternativní názvy:** | Mládek |
| **Podřízené specializace:** | Obsluha mlýnských strojů, Pracovník skladování, balení a expedice mlýnských výrobků, Obsluha zařízení sil |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příjem a předčištění obilí před jejich uložením do sil.
* Skladování obilí v silech, jejich příprava a míchání na zámel.
* Sušení obilí.
* Potravinářské čištění obilí před mlýnským zpracováním.
* Kondicionování obilí před mletím, dávkování vody.
* Mlýnské zpracování.
* Dávkování zlepšovacích přípravků podle pokynů technika řízení výroby.
* Míchání mlýnských výrobků.
* Skladování, pytlování a expedice mlýnských výrobků.
* Monitorování funkce strojů a zařízení a kontrola parametrů výrobních procesů.
* Odebírání vzorků ke kontrole kvality.
* Smyslové posuzování surovin, meziproduktů a výrobků (zejména z hlediska přítomnosti škůdců a zjevných vad).
* Provádění základních kontrol surovin, meziproduktů a výrobků na speciálních měřidlech a přístrojích - vlhkoměry, NIR analyzátory.
* Organizování a provádění drobných oprav strojů a zařízení – mazání, rozebírání a zpětná montáž při vnitřním čištění, spolupráce při opravách.
* Výměny sít u strojů, výměny mlecích válců a dalších pracovních prvků.
* Organizování a provádění hygienické údržby strojů a zařízení i celého vnitřního prostředí provozovny mlýna.
* Vedení stanovených záznamů o činnostech a kontrolách.

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| RVP | Výrobce potravin | 29-51-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Skladník, balič a expedient / skladnice, balička a expedientka mlýnských výrobků (29-040-H)
* Obsluha zařízení sil (29-039-H)
* Obsluha mlýnských strojů (29-038-H)

## Kompetenční požadavky

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c10\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c15\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*