# Mlynář

Mlynář samostatně ovládá, kontroluje a seřizuje stroje a linky na potravinářské čištění obilí před mlýnským zpracováním, na mletí a na míchání mlýnských výrobků.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | výroba mouky, výroba pekárenských výrobků |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Alternativní názvy:** | Mládek, Pomocník mlynáře, Obsluha mlynářských strojů, Obsluha zařízení sil, Obsluha mlýnských strojů |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příjem a předčištění obilí před jejich uložením do sil.
* Potravinářské čištění obilí před mlýnským zpracováním.
* Sušení obilí.
* Kondicionování obilí před mletím, dávkování vody.
* Míchání mlýnských výrobků.
* Mlýnské zpracování.
* Dávkování zlepšovacích přípravků podle pokynů technika řízení výroby.
* Monitorování funkce strojů a zařízení a kontrola parametrů výrobních procesů.
* Odebírání vzorků ke kontrole kvality.
* Smyslové posuzování surovin, meziproduktů a výrobků.
* Provádění běžné údržby a drobných oprav mlýnských strojů a zařízení ve mlýnech.
* Skladování obilí v silech, jejich příprava a míchání na zámel.
* Pytlování a expedice mlýnských výrobků.
* Provádění úklidu mlýna suchou cestou a čištění strojů a zařízení.

## CZ-ISCO

* Obsluha ostatních strojů a zařízení na výrobu, zpracování, uchování potravin a příbuzných výrobků
* Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2020

#### Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků (CZ-ISCO 8160)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | | | **Platová sféra** | | |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Hlavní město Praha | 23 211 Kč | 30 744 Kč | 42 937 Kč |  |  |  |
| Středočeský kraj | 21 873 Kč | 32 195 Kč | 51 801 Kč |  |  |  |
| Jihočeský kraj | 17 436 Kč | 27 333 Kč | 35 717 Kč |  |  |  |
| Plzeňský kraj | 22 298 Kč | 31 697 Kč | 42 543 Kč |  |  |  |
| Karlovarský kraj | 25 120 Kč | 44 145 Kč | 51 365 Kč |  |  |  |
| Liberecký kraj | 26 171 Kč | 35 136 Kč | 42 337 Kč |  |  |  |
| Kraj Vysočina | 16 783 Kč | 22 905 Kč | 33 340 Kč |  |  |  |
| Jihomoravský kraj | 19 587 Kč | 28 330 Kč | 38 387 Kč |  |  |  |
| Zlínský kraj | 22 559 Kč | 30 305 Kč | 39 605 Kč |  |  |  |
| Moravskoslezský kraj | 21 544 Kč | 30 076 Kč | 38 564 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2020 celkem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Medián za ČR celkem** | |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 8160 | Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků | - | 28 999 Kč |
| 81609 | Obsluha ostatních strojů a zařízení na výrobu, zpracování, uchování potravin a příbuzných výrobků | - | 29 496 Kč |

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 8160 | Obsluha strojů na výrobu potravin a příbuzných výrobků | http://data.europa.eu/esco/isco/C8160 |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Zátěž prachem |  | x | x |  |
| Zátěž invazivními alergeny |  | x | x |  |
| Pracovní doba, směnnost |  | x | x |  |
| Zátěž chladem | x | x |  |  |
| Zátěž hlukem | x | x |  |  |
| Zraková zátěž | x | x |  |  |
| Celková fyzická zátěž |  | x |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) |  | x |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin |  | x |  |  |
| Duševní zátěž | x | x |  |  |
| Zátěž teplem | x |  |  |  |
| Zátěž vibracemi | x |  |  |  |
| Zátěž chemickými látkami | x |  |  |  |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění | x |  |  |  |
| Zátěž ionizujícím zářením | x |  |  |  |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | x |  |  |  |
| Lokální zátěž jemné motoriky | x |  |  |  |
| Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru | x |  |  |  |
| Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách | x |  |  |  |
| Práce ve výškách | x |  |  |  |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka | x |  |  |  |
| Zvýšené riziko obecného ohrožení | x |  |  |  |

*Legenda:*

* *1. Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko) - Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.*
* *2. Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika) - Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.*
* *3. Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.*
* *4. Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.*

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru mlynář, mlynářské práce | 2952H |
| 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

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e13.D.3035 | Příjem a uchovávání (ošetřování) surovin, polotovarů a přísad pro mlynářskou výrobu | 3 | Nutné |
| e13.B.1020 | Obsluha a monitorování mlýnské výroby, technologických zařízení a kontrola parametrů výrobního procesu | 3 | Nutné |
| e13.B.1017 | Obsluha a monitorování linek na míchání mouky, skladování a balení mlýnských výrobků a dávkování zlepšovacích přípravků | 3 | Nutné |
| e13.A.6012 | Odběr vzorků při zpracování mlýnských výrobků a smyslové posuzování jejich kvality | 3 | Nutné |
| e11.D.3928 | Provádění kontroly vlhkosti a zdravotní nezávadnosti mlýnských výrobků | 3 | Nutné |
| e13.D.2022 | Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a výrobků v mlýnské výrobě | 3 | Nutné |
| e11.Z.5002 | Zabezpečování ovládacích opatření v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin a krmiv na kritických a kontrolních bodech v mlýnech | 3 | Nutné |
| e13.D.2031 | Používání potravinářských aditiv v mlýnské výrobě | 3 | Nutné |
| e13.Z.0002 | Využívání metodiky analýzy nebezpečí na kritických kontrolních bodech (HACCP) při řízení kvality a bezpečnosti potravin v mlýnské výrobě | 3 | Nutné |
| e13.A.6032 | Skladování, balení a expedice mlynářských výrobků a krmných směsí | 3 | Nutné |
| e13.A.4003 | Provádění běžné údržby a drobných oprav mlýnských strojů a zařízení v mlýnech | 3 | Nutné |
| e13.D.8118 | Vedení provozní evidence v mlynářské výrobě | 3 | Nutné |
| e13.A.5009 | Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v mlýnském provozu | 3 | Nutné |

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

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e13.\_.0011 | technologie zpracování mouky | 3 | Nutné |
| e13.\_.0042 | technologie výroby škrobařských produktů | 3 | Nutné |
| e11.\_.0002 | základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 3 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 3 | Nutné |
| e11.\_.0061 | systémy a standardy kvality v potravinářství | 3 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 3 | Nutné |
| e11.\_.0091 | zásady správné hygienické a výrobní praxe | 3 | Nutné |
| e11.\_.0006 | řízení alergenů | 3 | Nutné |
| e11.\_.0004 | sanitační chemie | 3 | Nutné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 3 | Nutné |
| l24.\_.0002 | zdraví a hygiena při práci | 3 | Nutné |

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

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b03 | Numerická způsobilost | 1 |

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

### Digitální kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-4** |
| 1.1 | Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 1.2 | Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 2.2 | Sdílení prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.3 | Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 4.3 | Ochrana zdraví a duševní pohody | 1 |
| 4.4 | Ochrana životního prostředí | 1 |
| 5.1 | Řešení technických problémů | 1 |

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

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 2 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 2 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 1 |
| 4.4 | Kompetence k řešení problémů | 1 |
| 1.4 | Kompetence ke zvládání stresu a zátěže | 1 |

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

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání / specializace povolání.

* Onemocnění končetin s poruchou funkce včetně poúrazových stavů
* Závažná onemocnění páteře
* Závažné stavy po úrazech či operacích pohybového systému

### Onemocnění vylučující výkon povolání / specializace povolání.e

* Prognosticky závažné onemocnění dýchacích cest a plic
* Prokázaná přecitlivělost na chemické látky pracovního prostředí
* Astma bronchiale či jiná prognosticky závažná alergická onemocnění

*Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu této pozice je možné pouze po konzultaci s lékařem.*