Technik pro řízení výroby v lihovarnictví (kód: 29-075-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání:
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem surovin, polotovarů a dalších přídatných látek pro výrobu lihu a lihovin	4
Kontrola výroby upravené vody pro výrobu lihovin	4
Kontrola obsluhy ztekucovacího a zcukerňovacího zařízení	4
Kontrola přípravy a dávkování surovin pro fermentaci při výrobě lihu a lihovin	4
Kontrola dodržování technologických postupů při výrobě lihu a lihovin	4
Kontrola dávkování lihu a dalších surovin pro výrobu lihovin	4
Sestavování výrobní linky lihovarské výroby	4
Organizace směny a zajištění chodu výrobní linky lihovarské výroby	4
Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů k potravinářské výrobě	4
Zajišťování sanitace a provozní hygieny v potravinářské výrobě	4
Dodržování zásad BOZP a PO v potravinářské výrobě	4
Kontrola obsluhy zařízení na zpracování zbytků z lihovarské výroby	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 14.10.2015 do: 18.10.2021

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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání bude doplněn).
Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto profesní kvalifikaci je střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Zkouška probíhá v souladu se zákonem o lihu č. 61/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě lihu a lihovin .
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení zkoušející dále sleduje dodržování BOZP, PO a hygienicko-sanitačních principů, které zajistí odpovídající kvalitu finálního potravinářského výrobku.
Při hodnocení je rovněž posuzováno hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
U kompetence "Sestavování výrobní linky lihovarské výroby" je uchazeči zadán konkrétní druh výrobku, pro který navrhne schéma výrobní linky.
U kompetence "Kontrola přípravy a dávkování surovin pro fermentaci při výrobě lihu a lihovin" se posuzuje zkušenost uchazeče s prací s mikroskopem.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifkace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Zájmové sdružení právnických osob konzervárensko-lihovarského průmyslu
Stock Plzeň - Božkov, s. r. o.
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
Frukolis, a. s.