Technik/technička 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 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: 18.08.2021 do: 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.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP https://www.nsp.cz/jednotka-prace/mistr-v-potravinarstvi-a-).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.
Uchazeč si ke zkoušce donese vlastní pracovní oděv a obuv.
Zkouška probíhá v souladu se zákonem o lihu č. 61/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Ověřování je spojeno s řídicími činnostmi vedoucími k výrobě lihu a lihovin. Při ověřování kompetencí 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 a dodržování ekologických principů při výrobě. Zkouška probíhá v reálném provozu, podklady pro uchazeče budou modelové.
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.
U kompetence **Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů k potravinářské výrobě** se kritérium c) ověřuje na modelových podkladech tak, aby byla splněna ochrana osobních údajů.
U kompetence **Zajišťování sanitace a provozní hygieny v potravinářské výrobě** se kritérium c) ověřuje na modelových podkladech tak, aby byla splněna ochrana osobních údajů.
U kompetenci **Kontrola dodržování technologických postupů při výrobě lihu a lihovin**, v kritériích f) a o) bude kontrola obsluhy zařízení ověřována na modelové situaci, kterou připraví zkoušející. Uchazeč nebude v rámci zkoušky komunikovat se zaměstnanci provozu, ve kterém se koná zkouška. Bude komunikovat pouze se zkoušejícím.
U kompetence **Kontrola dávkování lihu a dalších surovin pro výrobu lihovin** se kritérium a) ověřuje na modelové situaci, kterou připraví zkoušející.
U kompetence **Sestavování výrobní linky lihovarské výroby** se kritérium c) ověřuje s použitím modelové situace, kterou připraví zkoušející.
U kompetence **Organizace směny a zajištění chodu výrobní linky lihovarské výroby** se kritéria a) a d) ověřují na modelových situacích, které připraví zkoušející.
U kompetence **Dodržování zásad BOZP a PO v potravinářské výrobě** se kritérium a) ověřuje na modelové situaci, kterou připraví zkoušející.
U kompetence **Kontrola obsluhy zařízení na zpracování zbytků z lihovarské výroby** se kritérium c) ověřuje na modelové situaci, kterou připraví zkoušející.

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:
Zájmové sdružení právnických osob konzervárensko-lihovarského průmyslu
Stock Plzeň - Božkov, s. r. o.
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
Frukolis, a. s.