Pracovník výroby ovocných destilátů (kód: 29-073-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Lihovarník
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem surovin pro výrobu ovocných destilátů	3
Příprava surovin na fermentaci pro výrobu ovocných destilátů	3
Kontrola průběhu fermentace surovin pro výrobu ovocných destilátů	3
Obsluha destilačního zařízení pro výrobu ovocných destilátů	3
Vedení provozní evidence při výrobě ovocných destilátů	3
Skladování ovocného destilátu	3
Provádění hygienicko-sanitačnich činností při výrobě ovocných destilátů, dodržování sanitačních postupů	3
Dodržování bezpečnostních předpisů při výrobě ovocných destilátů	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 14.10.2015 do: 06.12.2020

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem surovin pro výrobu ovocných destilátů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést jakostní parametry vstupních surovin	Ústní ověření
b) Posoudit jakostní parametry zpracovávané suroviny	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava surovin na fermentaci pro výrobu ovocných destilátů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést vizuální kontrolu čistoty kvasných nádrží	Praktické předvedení
b) Zkontrolovat přísun surovin	Praktické předvedení
c) Odebrat vzorky suroviny k laboratorní analýze	Praktické předvedení
d) Nastavit dopravní cesty surovin k fermentaci, zkontrolovat plnění kvasných nádrží	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Kontrola průběhu fermentace surovin pro výrobu ovocných destilátů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat princip a průběh fermentace (vliv teploty, obsah alkoholu, pH)	Ústní ověření
b) Provést kontrolu průběhu fermentace suroviny	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Obsluha destilačního zařízení pro výrobu ovocných destilátů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat technologický postup destilace	Ústní ověření
b) Nastavit a zkontrolovat dopravní cesty zfermentované suroviny (ovocného kvasu) do destilačního zařízení	Praktické předvedení
c) Popsat a vysvětlit rozdělení destilátu na jednotlivé frakce destilace (úkap, rektifikát, dokap)	Ústní ověření
d) Provést a zkontrolovat průběh destilace (teplota, sledování průtoku a lihovitosti destilátu na epruvetě) a rozdělit na lihové frakce	Praktické předvedení
e) Provést vypuštění destilačního zbytku (výpalku) do určené sběrné nádrže	Praktické předvedení
f) Uvést principy HACCP	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení provozní evidence při výrobě ovocných destilátů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zaznamenat požadované údaje o průběhu destilace (teplota, množství destilátu, lihovitost) do výrobní evidence	Praktické předvedení
b) Sledovat a evidovat časový průběh destilace ovocného kvasu a počet cyklů destilace v daném časovém období	Praktické předvedení
c) Evidovat počáteční a konečný stav lihového měřidla u každého cyklu (kotle) destilace	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování ovocného destilátu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Nastavit dopravní cesty ovocného destilátu k uskladnění/výdeji	Praktické předvedení
b) Kontrolovat stav plnění skladovací nádoby pro uskladnění ovocného destilátu	Praktické předvedení
c) Zkontrolovat stav esterifikace a staření destilátu v průběhu uskladnění smyslovou degustací	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitačnich činností při výrobě ovocných destilátů, dodržování sanitačních postupů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit roztok používaných chemikálií (louh, kyselina) k sanitaci destilačního zařízení	Praktické předvedení
b) Provést sanitaci destilačního zařízení v souladu se sanitačním řádem	Praktické předvedení
c) Použít při sanitaci pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
d) Vysvětlit použití neutralizačních chemikálií při poleptání louhem nebo kyselinou	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování bezpečnostních předpisů při výrobě ovocných destilátů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Používat pracovní oděv a ochranné pracovní prostředky v průběhu pracovního procesu	Praktické předvedení
c) Dodržovat zásady bezpečnosti a hygieny práce, ochrany zdraví při práci a protipožární prevence	Praktické předvedení
d) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním zařízením a s výkonem pracovních činností při výrobě ovocného destilátu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

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 v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=101898&kod_sm1=28).
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 ovocných destilátů.
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející dále sleduje dodržování BOZP a PO a hygienicko-sanitačních principů, které zajistí kvalitu potravinářského výrobku.
Kompetence "Provádění hygienicko-sanitačnich činností při výrobě ovocných destilátů, dodržování sanitačních postupů" a kompetence "Dodržování bezpečnostních předpisů při výrobě ovocných destilátů" se tedy ověřují v průběhu celé zkoušky.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin a pololovarů, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat tento požadavek:

Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na kvasnou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v kvasném průmyslu nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování oboru vzdělání zaměřeném na kvasnou technologii, z toho minimálně 1 rok v období posledních 2 let před podáním žádosti o udělení autorizace.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Prostory a přísun energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny a polotovary určené k výrobě ovocných destilátů
- Provoz ovocné pálenice nebo ovocného lihovaru
- Technologické vybavení pro výrobu ovocných destilátů
- Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Specifikace pro přejímku surovin, dokumentaci ke strojům a zařízení, dokumentaci HACCP, výrobkové normy a další dokumentaci, kterou má příslušný pracovník v provozu k dispozici

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 20 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustanovená 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.
Frukolis, a. s., Praha
Vysoká škola chemicko technologická v Praze