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

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Lihovarník a likérník
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: 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 vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/lihovarnik#zdravotni-zpusobilost).

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.
Uchazeč si ke zkoušce donese vlastní pracovní oděv a obuv.

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.
Frukolis, a. s. Praha.
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze