Likérník/likérnice (kód: 29-069-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 a skladování surovin a přísad pro přípravu lihovin	3
Příprava a dávkování lihu a dalších surovin pro výrobu lihovin	3
Úprava vody pro výrobu lihovin	4
Výroba lihovin	3
Kontrola hotových výrobků při výrobě lihovin	3
Provádění hygienicko-sanitačních činností při výrobě lihovin, dodržování sanitačních postupů	3
Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin při výrobě lihovin	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 12.09.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem a skladování surovin a přísad pro přípravu lihovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat jakostní parametry vstupních surovin	Ústní ověření
b) Posoudit jakostní parametry zpracovávaných surovin, zkontrolovat její kvalitu a zdravotní nezávadnost, označení šarže dodávky a zaznamenat údaje do evidenčního formuláře	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Přijmout a skladovat suroviny a přísady pro přípravu lihovin	Praktické předvedení
d) Odebrat vzorek surovin pro laboratorní analýzu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a dávkování lihu a dalších surovin pro výrobu lihovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vybrat vhodnou recepturu, vysvětlit technologický postup pro danou lihovinu	Praktické předvedení
b) Připravit cukerný roztok	Praktické předvedení
c) Zkontrolovat nádrže na přípravu lihovin z hlediska hygieny a sanitace	Praktické předvedení
d) Zkontrolovat a dávkovat množství přídatných látek na výrobu lihovin, spustit míchání lihovin	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Odebrat vzorek lihoviny pro laboratorní rozbor, v případě nevyhovujícího výsledku laboratorní analýzy dopočítat korekci složení lihoviny	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Prokázat znalost principu sledování a kontroly kritických bodů (analýza rizik - tzv. HACCP) při výrobě lihovin	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Úprava vody pro výrobu lihovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat nastavení zařízení na úpravu vody	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat dávkování chemikálií pro správný chod úpravny vody	Praktické předvedení
c) Odebrat pro kontrolu vzorky vstupní a výstupní vody	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Výroba lihovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat staření lihovin	Ústní ověření
b) Popsat a provést vymražování lihovin a destilátů	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat egalizaci lihovin a destilátů	Ústní ověření
d) Popsat výrobu emulzních lihovin	Ústní ověření
e) Zaznamenat údaje o výrobě lihovin do výrobní dokumentace	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Kontrola hotových výrobků při výrobě lihovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Orientovat se v lihovarských tabulkách, vyhledat zadané hodnoty pro přepočty teplotní korekce, objemové korekce a přepočty lihovitosti	Praktické předvedení
b) Popsat postup senzorického hodnocení a případné úpravy lihovin, senzoricky ohodnotit daný výrobek	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Definovat koeficienty Kv a Km	Ústní ověření
d) Odebrat vzorky vyrobené lihoviny pro laboratorní analýzu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitačních činností při výrobě lihovin, dodržování sanitačních postupů

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin při výrobě lihovin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky při výrobě lihovin	Praktické předvedení
c) Dodržovat protipožární předpisy při výrobě lihovin	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě lihovin	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), 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 hotového výrobku – stanovené lihoviny.
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející dále sleduje dodržování BOZP, PO a hygienicko-sanitačních principů, které zajistí kvalitu finálního potravinářského výrobku.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.
Uchazeč si ke zkoušce donese vlastní pracovní oděv a obuv.

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 alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v kvasném průmyslu nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru kvasné technologie.
b) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v kvasném průmyslu nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování v oboru kvasné technologie.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

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

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Potravinářský provoz pro výrobu lihovin nebo obdobné pracoviště na škole
- Potravinářský líh, přísady, silice, tresti, maceráty určené k výrobě lihovin
- Technologické vybavení pro výrobu lihovin
- Výrobní dokumentace
- Technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu
- Sanitační řád
- Osobní ochranné pracovní prostředky

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 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 jednoho uchazeče (bez času na přípravu a přestávky) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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