|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| 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 | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Technik/technička pro řízení výroby v lihovarnictví, 29.03.2024 13:15:19 | | | | Strana 1 z 2 | |  |
| Image00001.jpeg | |  | Kvalifikační standard | | | |
|  | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Platnost standardu | | | | | | |
| Standard je platný od: 12.09.2023 | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Technik/technička pro řízení výroby v lihovarnictví, 29.03.2024 13:15:19 | | | | Strana 2 z 2 | |  |