

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

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

## 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](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-sanitačních 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 zvládnutí jednotlivých operací.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační 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 konzervářsko-lihovarského průmyslu

Stock Plzeň - Božkov, s. r. o.

Frukolis, a. s., Praha.

Vysoká škola chemicko technologická v Praze