

## Pracovník varny pivovaru (kód: 29-059-H)

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo zemědělství                        |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Pivovarník a sladovník                          |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 3   |

### Odborná způsobilost

| Název  | Úroveň |
|--|--------|
| Příjem surovin pro výrobu mladiny                    | 3      |
| Šrotování sladu                                      | 3      |
| Vystírání sladového šrotu a rmutování díla           | 3      |
| Scezování sladiny                                    | 3      |
| Výroba mladiny                                       | 3      |
| Vedení varního listu mladiny                         | 3      |
| Dodržování hygieny a sanitace při výrobě mladiny     | 3      |
| Dodržování BOZP a požární ochrany při výrobě mladiny | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 29.11.2016 do: 19.08.2020

## 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=26&kod\\_sm1=28](http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=26&kod_sm1=28)).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

Ověřování je spojeno v navazující činnosti vedoucí k výrobě mladiny.

U kompetence "Příjem surovin pro výrobu mladiny" kritéria d) předloží zkoušející 3 vzorky surovin k jejich zhodnocení. Zkoušející ověřuje kompetenci „Dodržování BOZP a požární ochrany při výrobě mladiny“ kritérium b) průběžně při zkoušce během plnění příslušných odborných způsobilostí.

Při hodnocení je posuzován rovněž dohled nad hospodárným využíváním surovin, 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, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Potravinářská komora

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s, Lípová 15, 120 44 Praha 2

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Střední škola obchodu, služeb a podnikání a Vyšší odborná škola, České Budějovice, Kněžskodvorská 33/A