Pracovník/pracovnice stáčíren piva (kód: 29-099-H)

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

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Úprava piva před stáčením	3
Obsluha lahvárenské linky	3
Obsluha linky na stáčení piva do sudů	3
Sanitace zařízení stáčíren piva a zařízení pro úpravu piva před stáčením	3
Dodržování BOZP a požární ochrany při úpravě piva před stáčením a při stáčení piva do obalů	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 29.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Úprava piva před stáčením

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit význam filtrace piva a uvést změny piva při filtraci	Ústní ověření
b) Uvést a popsat jednotlivé typy filtrů používané k filtraci piva	Ústní ověření
c) Popsat a vysvětlit postup filtrace piva na naplavovacím křemelinovém filtru, uvést druhy křemelin používané pro filtraci piva a kontrolovat průběh filtrace piva – kontrola tlaku, odběr vzorku filtrovaného piva, kontrola čirosti piva	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Vysvětlit význam a uvést možnosti koloidní stabilizace piva	Ústní ověření
e) Uvést možnosti zajištění mikrobiologické trvanlivosti piva, popsat způsoby pasterace piva a vysvětlit změny piva při pasteraci	Ústní ověření
f) Popsat a zkontrolovat průběh čerpání piva do přetlačných a vyrovnávacích tanků – kontrola tlaku, odběr vzorků piva pro rozbor, senzorická kontrola piva	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha lahvárenské linky

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat technologické operace probíhající při stáčení piva do lahví - mytí lahví a kontrolu umytých lahví, plnění piva do lahví a uzavírání lahví, pasteraci piva, etiketování lahví, operace spojené s přepravními a skupinovými obaly, uvést základní druhy lahví používané pro pivo	Ústní ověření
b) Popsat stáčírnu lahví a uspořádání lahvárenské linky, vysvětlit funkci jednotlivých technologických zařízení lahvárenské linky a obsluhovat vybrané technologické zařízení lahvárenské linky	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zkontrolovat průběh stáčení piva do lahví – kontrola procesu mytí lahví, kontrola funkce inspektoru lahví, kontrola pasterace piva, kontrola plnění a uzavírání lahví, kontrola etiketování lahví a údajů na etiketě, odběr vzorků finálních výrobků ke kontrole jakosti	Praktické předvedení
d) Vysvětlit význam HACCP a určit kritické kontrolní body při stáčení piva do lahví	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha linky na stáčení piva do sudů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat KEG sud, uvést základní typy armatur KEG sudů a provést kontrolu KEG sudů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Popsat uspořádání linky na stáčení piva do sudů	Ústní ověření
c) Vysvětlit technologické operace při mytí a plnění KEG sudů, zkontrolovat proces mytí a plnění KEG sudů, určit kritické kontrolní body při stáčení piva do sudů	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Odebrat vzorek finálního výrobku ke kontrole jakosti – kontrola plnosti sudu, kontrola údajů na víčku (etiketě), odebrat vzorek piva ze sudu a provést senzorickou kontrolu piva	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Sanitace zařízení stáčíren piva a zařízení pro úpravu piva před stáčením

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat a dodržovat obecné zásady správné výrobní a hygienické praxe	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vysvětlit význam sanitace, uvést způsoby mytí a dezinfekce technologického zařízení a faktory ovlivňující proces mytí a dezinfekce	Ústní ověření
c) Provést sanitaci určeného technologického zařízení	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování BOZP a požární ochrany při úpravě piva před stáčením a při stáčení piva do obalů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést pravidla pro správné nakládání s čisticími a dezinfekčními prostředky	Ústní ověření
b) Uvést hlavní zásady BOZP a PO a dodržovat je při práci při úpravě piva před stáčením, při obsluze technologických zařízení lahvárenské linky, linky na stáčení piva do sudů a při sanitaci technologických zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě 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. Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pivovarnik-a-sladovnik#zdravotni-zpusobilost).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

Zkoušející ověřuje kompetenci „Sanitace zařízení stáčíren piva a zařízení pro úpravu piva před stáčením" kritérium c) zadáním sanitace zařízení stáčíren piva nebo zařízení pro úpravu piva před stáčením.
Zkoušející ověřuje kompetenci „Dodržování BOZP a požární ochrany při výrobě piva“ 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 zvládání jednotlivých operací.

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 výučním listem v oboru vzdělání sladovník-pivovarník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pivovarské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu piva.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pivovarské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu piva.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pivovarské výroby nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu piva.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pivovarské výroby nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu piva.
e) Profesní kvalifikaci 29-099-H Pracovník/pracovnice stáčíren piva + střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti pivovarské výroby.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor/lektorka dalšího vzdělávání, může být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministersvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Stáčírna lahví, stáčírna sudů, oddělení filtrace piva a provozy související s úpravou piva před stáčením a stáčením piva do obalů včetně technologického vybavení, spotřebitelských a přepravních obalů
- Pivo určené k filtraci, pivo určené ke stáčení do lahví či sudů, křemelina
- Čisticí a dezinfekční prostředky pro sanitaci
- Technologická média (voda, pára, elektrická energie)
- Nádoby a nástroje na odebírání vzorků, hadice, těsnění
- Pracovní ochranné 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 15 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 přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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
Střední škola obchodu, služeb a podnikání a Vyšší odborná škola, České Budějovice, Kněžskodvorská 33/A
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze