# Pracovník/pracovnice spilky a pivovarského sklepa (kód: 29-100-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 |
|---|---|
| Čerpání mladiny do kvasných nádob | 3 |
| Výroba mladého piva | 3 |
| Sudování mladého piva | 3 |
| Ošetřování a uchovávání pivovarských kvasnic | 3 |
| Řízení a kontrola dokvašování piva | 3 |
| Sanitace zařízení spilky a pivovarského sklepa | 3 |
| Dodržování BOZP a požární ochrany při výrobě piva | 3 |

## Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 29.08.2023

## 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.

Zkouška probíhá v reálném provozu spilky a pivovarského sklepa, kde se kritérium b) kompetence "Výroba mladého piva", kritérium c) kompetence "Ošetřování a uchovávání pivovarských kvasnic" a
kritérium b) kompetence "Řízení a kontrola dokvašování piva" ověřují popisem konkrétního zařízení.
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.

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