

## Technik/technička pro řízení výroby v pivovarnictví (kód: 29-102-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 a uchování surovin pro výrobu piva                                  | 4      |
| Kontrola dodržování technologických postupů při výrobě piva                | 4      |
| Kontrola zařízení pro výrobu piva  | 4      |
| Organizace směny a zajištění procesu výroby piva                           | 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      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 12.09.2023

## 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.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/mistr-v-potravinarstvi-a-#zdravotni-zpusobilost>).

Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní.

Uchazeč bude před zkouškou seznámen s reálnými podmínkami pracoviště včetně technologického vybavení a organizace práce.

Praktické ověřování probíhá v reálném provozu pivovaru včetně obsluhy a je spojeno s konkrétními činnostmi ve výrobě piva. Podklady pro uchazeče budou modelové.

Při ověřování kompetencí formou praktického předvedení zkoušející průběžně sleduje dodržování požadavků BOZP, PO a hygienických návyků uchazeče.

Při ověřování kompetence **Organizace směny a zajištění procesu výroby piva** nebude uchazeč komunikovat s pracovníky obsluhy strojních zařízení. Komunikovat bude pouze ze zkoušejícím.

Pro ověřování kompetence **Vedení provozní dokumentace a personálních podkladů k potravinářské výrobě** kritérium d) si zkoušející připraví modelový příklad, na kterém kritérium ověří.

Zkoušející ověřuje kompetenci **Dodržování zásad BOZP a PO v potravinářské výrobě** kritérium a) 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 a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Český svaz pivovarů a sladoven, z. s.

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s.

Střední škola obchodní a Vyšší odborná škola, České Budějovice, Husova 9

Asociace výrobců lahůdek, z. s.

Brewery Innovation, s. r. o.