# Technolog pivovarské výroby (kód: 29-103-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 |
|---|---|
| Koordinace výrobních postupů při výrobě piva | 4 |
| Stanovování receptur, výrobních postupů a kalkulace pro pivovarské výrobky | 4 |
| Hodnocení kvality surovin, meziproduktů a výrobků pivovaru | 4 |
| Zajišťování doby trvanlivosti pivovarských výrobků | 4 |
| Podílení se na tvorbě podkladů pro označování pivovarských výrobků | 4 |
| Podílení se na vývoji nových výrobků, inovacích výrobních postupů, používání nových technologií, surovin a materiálů v pivovarnictví | 4 |
| Dohled nad dodržováním zásad správné výrobní praxe v pivovaru | 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: 07.04.2021 do: 20.10.2022

## 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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://www.nsp.cz/jednotka-prace/technolog-v-potravinarstv#zdravotni-zpusobilost).

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.
Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní.

Zkouška probíhá v reálném provozu, podklady pro uchazeče budou modelové.
Uchazeč bude před zkouškou seznámen s reálnými podmínkami pracoviště včetně technologického vybavení a organizace práce.
Praktické ověřování by mělo být spojeno s konkrétními činnostmi ve výrobě piva.
Při ověřování kompetencí formou praktického předvedení zkoušející průběžně sleduje dodržování požadavků BOZP, PO a hygienických návyků uchazeče.
Při hodnocení je rovněž posuzováno hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě.
Veškeré kompetence se ověřují v provozu zaměřeném na výrobu piva:
• schéma výroby piva uchazeč popíše s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů při výrobě piva,
• schéma provozů pro stáčení/balení a expedici pivovarských výrobků uchazeč popíše s přihlédnutím k různým variabilitám v rámci běžně používaných postupů při stáčení/balení a expedici výrobků.
Při ověřování kompetence **Hodnocení kvality surovin, meziproduktů a výrobků pivovaru** se kritéria a), b) a c) ověřují na zadaném příkladu nestandardního stavu surovin a produktů; například: surovina nesplňující požadavek na senzorické vlastnosti nebo poškozený obal výrobku. U kritéria c) konkrétní výrobek určí zkoušející (sudové pivo, lahvové, plechovky).
Pro ověřování kompetence **Zajišťování doby trvanlivosti pivovarských výrobků** si zkoušející připraví 3 výrobky, na kterých kritéria ověřuje.
Pro ověřování kompetence **Podílení se na vývoji nových výrobků, inovacích výrobních postupů, používání nových technologií, surovin a materiálů v pivovarnictví** si autorizovaná osoba připraví ke zkoušce modelový příklad výrobního postupu, kde lze provést inovaci, modelový příklad technologie, kde lze provést změnu, a katalog výrobních surovin a materiálů pro výrobu pivovarských výrobků k vytvoření návrhu změn.

## 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.