Technolog/technoložka 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: 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/samostatny-technolog-v-po#zdravotni-zpusobilost).

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.