

## Pracovník/pracovnice varny pivovaru (kód: 29-059-H)

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

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem surovin pro výrobu mladiny	3
Šrotování sladu	3
Vystírání sladového šrotu a rmutování díla	3
Scezování sladiny	3
Výroba mladiny	3
Vedení varního listu mladiny	3
Dodržování hygieny a sanitace při výrobě mladiny	3
Dodržování BOZP a požární ochrany při výrobě mladiny	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

## 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.

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 zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pivovarnik-a-sladovník#zdravotni-zpusobilost>).

Ověřování je spojeno v navazující činnosti vedoucí k výrobě mladiny.

U kompetence "Příjem surovin pro výrobu mladiny" kritéria d) předloží zkoušející 3 vzorky surovin k jejich zhodnocení. Zkoušející ověřuje kompetenci „Dodržování BOZP a požární ochrany při výrobě mladiny“ 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 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, SP ČR a AK 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.