

## Pracovník stáčíren piva (kód: 29-099-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 |
|---|--------|
| Úprava piva před stáčením   | 3      |
| Obsluha lahvárenské linky   | 3      |
| Obsluha linky na stáčení piva do sudů   | 3      |
| Sanitace zařízení stáčíren piva a zařízení pro úpravu piva před stáčením                    | 3      |
| Dodržování BOZP a požární ochrany při úpravě piva před stáčením a při stáčení piva do obalů | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 05.09.2018 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. 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.

Zkoušející ověřuje kompetenci „Sanitace zařízení stáčíren piva a zařízení pro úpravu piva před stáčením“ kritérium c) zadáním sanitace zařízení stáčíren piva nebo zařízení pro úpravu piva před stáčením.

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 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:

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