

Názov kvalifikácie: Sladovník a pivovarník

Kód kvalifikácie	U7514004-00887
Úroveň SKKR	4
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	7514004 Sladovník a pivovarník
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 11 Výroba nápojov
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	sladovník a pivovarník

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>formulovať základné princípy BOZP a PO</i>
<i>formulovať zásady správnej výrobnjej a hygienickej praxe pri výrobe piva a sladu</i>
<i>vysvetliť základy systému HACCP</i>
<i>popísať spôsoby skladovania jačmeňa a sladu</i>
<i>opísať etapy procesu výroby sladu</i>
<i>charakterizovať základné druhy pivovarníckych surovín na výrobu piva</i>
<i>popísať procesy výroby piva</i>
<i>vysvetliť fermentačné procesy pri výrobe piva</i>
<i>vysvetliť technológiu výroby piva</i>
<i>popísať základné spôsoby výroby účelových pív</i>
<i>definovať expedičné spotrebiteľské a reštauračné balenie pív</i>
<i>definovať špecifickú pivovarnícku legislatívu</i>
Zručnosti:
<i>aplikovať zásady hygieny a sanitácie pri výrobe sladu a piva</i>
<i>dodržiavať normy, parametre kvality a technologické procesy pri výrobe sladu piva</i>
<i>stanovovať technologickú kvalitu jačmeňa</i>
<i>optimalizovať technologický proces skladovania jačmeňa</i>
<i>vykonať proces skladovania</i>
<i>obsluhovať stroje a zariadenia s cieľom zabezpečiť výrobu sladu</i>
<i>zabezpečiť vhodné skladovacie podmienky sladu</i>
<i>stanovovať technologickú kvalitu sladu</i>
<i>hodnotiť kvalitu vstupných surovín pri výrobe piva</i>
<i>optimalizovať technologický proces výroby piva</i>
<i>obsluhovať stroje a zariadenia s cieľom zabezpečiť výrobu piva</i>
<i>vykonať finálnu úpravu piva</i>
<i>zabezpečiť vhodné skladovanie piva</i>
<i>monitorovať záznamy týkajúce sa technologického postupu výroby piva</i>
<i>zabezpečiť vhodnú manipuláciu s odpadom vzniknutým pri výrobe piva a sladu</i>
<i>analyzovať kvalitu piva</i>
Kompetencie:
<i>samostatnosť pri výrobe produktov</i>
<i>schopnosť kreativity a logického myslenia</i>
<i>schopnosť samostatne riešiť a analyzovať problémy</i>
<i>zodpovednosť za plnenie svojich úloh a povinností</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: vysvetliť základy systému HACCP formulovať základné princípy BOZP a PO vysvetliť technológiu výroby piva charakterizovať základné druhy pivovarníckych surovín na výrobu piva opísať etapy procesu výroby sladu popísať spôsoby skladovania jačmeňa a sladu		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať systém HACCP s ohľadom na výrobu piva</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať základné princípy BOZP a PO</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať technológiu výroby piva</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať základné druhy pivovarníckych surovín na výrobu piva</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>charakterizovať etapy procesu výroby sladu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>charakterizovať podmienky skladovania jačmeňa a sladu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: formulovať zásady správnej výrobnéj a hygienickej praxe pri výrobe piva a sladu popísať procesy výroby piva vysvetliť fermentačné procesy pri výrobe piva popísať základné spôsoby výroby účelových pív definovať expedičné spotrebiteľské a reštauračné balenie pív definovať špecifickú pivovarnícku legislatívu		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať zásady správnej výrobnéj a hygienickej praxe pri výrobe piva a sladu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>charakterizovať chemický proces výroby piva</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať fermentačné procesy pri výrobe piva</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>charakterizovať spôsoby výroby účelových pív</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>určiť vhodné expedičné spotrebiteľské a reštauračné balenie pív (sklo, plast, plechovka, sud)</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>definovať legislatívu týkajúcu sa výroby piva (zákony, nariadenia, vyhlášky)</i>	písomná metóda	test
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: aplikovať zásady hygieny a sanitácie pri výrobe sladu a piva stanovovať technologickú kvalitu jačmeňa optimalizovať technologický proces sladovania jačmeňa vykonať proces sladovania zabezpečovať vhodné skladovacie podmienky sladu obsluhovať stroje a zariadenia s cieľom zabezpečiť výrobu sladu zodpovednosť za plnenie svojich úloh a povinností zabezpečovať vhodnú manipuláciu s odpadom vzniknutým pri výrobe piva a sladu		

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>popísať hygienicko-sanitačnú činnosť pri výrobe sladu a piva</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>hodnotiť parametre technologickej kvality jačmeňa</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť technologický proces sladovania jačmeňa</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie formou PC prezentácie
<i>popísať proces sladovania</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>determinovať nedostatky sladovania a správne určiť chyby pri sladovaní</i>	ústna metóda	obhajoba
<i>popísať vhodné skladovacie podmienky sladu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť obsluhu strojov a zariadení na výrobu sladu</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>vysvetliť zásady manipulácie s odpadom vzniknutým pri výrobe piva a sladu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť:

dodržiavať normy, parametre kvality a technologické procesy pri výrobe sladu piva
stanovovať technologickú kvalitu sladu
hodnotiť kvalitu vstupných surovín pri výrobe piva
obsluhovať stroje a zariadenia s cieľom zabezpečovať výrobu piva
optimalizovať technologický proces výroby piva
vykonať finálnu úpravu piva
zabezpečovať vhodné skladovanie piva
schopnosť kreativity a logického myslenia
samostatnosť pri výrobe produktov

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>určiť technologickú kvalitu sladu</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>rozdeliť a charakterizovať kvalitu vstupných surovín pri výrobe piva</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>vymedziť a popísať normy používané pri výrobe sladu a piva</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>analyzovať a vyhodnotiť vybrané parametre technologickej kvality sladu</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>rozdeliť a charakterizovať základné technologické procesné kroky výroby mladiny</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>determinovať výrobu mladiny a metódy chmelenia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>charakterizovať hlavné kvasenie a dokvasovanie piva</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>vykonať finálnu úpravu piva pred stáčaním</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>charakterizovať technologický proces výroby účelových pív</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť:

monitorovať záznamy týkajúce sa technologického postupu výroby piva
analyzovať kvalitu piva
schopnosť kreativity a logického myslenia

Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>pripraviť záznamy týkajúce sa technologického postupu výroby piva podľa zadania</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>analyzovať vybrané parametre kvality piva</i>	praktické skúšanie	simulovaná úloha
<i>definovať správny postup čapovania a podávania piva</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
<i>Formálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> <i>Uchádzač o získanie kvalifikácie formálnou cestou musí byť absolventom príslušného učebného odboru potravinárstva v zmysle platnej legislatívy.</i> <i>Neformálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.</i>
Pokyny na realizáciu skúšky:
<i>Formálne vzdelávanie: stredoškolské (sekundárne)</i> <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> <i>Neformálne vzdelávanie</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.</i>
Proces hodnotenia:
<i>Formálne vzdelávanie: stredoškolské (sekundárne)</i> <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> <i>Neformálne vzdelávanie</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.</i>
Výsledné hodnotenie:

Formálne vzdelávanie: stredoškolské (sekundárne)

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.

Zloženie skúšobnej komisie:

Formálne vzdelávanie: stredoškolské (sekundárne)

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.

Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:

Formálne vzdelávanie: stredoškolské (sekundárne)

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 17 a § 18.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Oprávnená vzdelávacia inštitúcia zabezpečí:

- potrebné miestnosti na vykonanie písomnej, ústnej a praktickej skúšky,
- pripraví otázky na teoretickú a praktickú časť (zadanie, riešenie, hodnotenie),
- potrebnú technickú dokumentáciu strojov a zariadení (výkresy, nákresy)
- vypracuje spôsob hodnotenia jednotlivých spôsobilostí,
- technologické a prístrojové vybavenie používané pri výrobe sladú a piva,
- technické dielne s vybavením na praktickú skúšku

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	18.9.2015
---	-----------

Platnosť karty kvalifikácie od:	18.9.2015
---------------------------------	-----------