

Název rekvalifikačního programu: Pivovarnické a sladovnické práce

Akreditace MŠMT-36256/2015-1/845 udělena 15.12.2015 do 15.12.2018

Adresa místa konání výuky:

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., Lípová 511/15, Praha 2, Nové Město, 120 44

Odborný garant: Ing. Jaromír Fiala, Ph.D. (fiala@beerresearch.cz, t: 736218250)

Profil absolventa:

Absolvent kurzu:

- má základní teoretické znalosti o historii a technologických postupech výroby sladu a piva (máčení, klíčení, hvozdnění, pražení, odkličování, varní proces, kvašení mladiny, dokvašování mladého piva, filtrace, stabilizace, pasterace, stáčení do transportních obalů)
- je schopen kvalifikovaně pracovat podle daného výrobního postupu
- je schopen zvolit technologické podmínky a parametry výroby sladu a piva
- je schopen zaznamenat a vyhodnotit technické údaje a podat zprávy o výrobních procesech a výsledcích
- zná základní bilanční výpočty
- ovládá odbornou sladařskou a pivovarskou terminologii
- má ucelené znalosti o surovinách, obalech, pomocných a přídatných látkách používaných při výrobě sladu a piva, jejich přejímce a kontrole
- je schopen udržovat a pomnožit kvasničné kultury
- je schopen obsluhovat základní zařízení pro výrobu sladu a piva
- je schopen vyrobit slad, sladinu, mladinu a pivo
- je schopen čistit, dezinfikovat, udržovat, seřadit a provádět základní opravy technického vybavení
- je schopen provádět základní mikrobiologické a analytické rozborů provozní kontroly jakosti pomocí odpovídajícího testovacího vybavení a testovacích postupů i během výrobního procesu
- je schopen provádět odběr vzorků a smyslové posuzování jejich jakosti
- umí interpretovat a provozně využít získané výsledky rozborů
- zná podmínky skladování surovin, jejich ošetření, úpravu, předběžné zpracování, balení a transport
- zná podmínky skladování hotových výrobků, jejich balení, označování a expedici
- je seznámen se základní legislativou vztahující se k výrobě sladu a piva

Vstupní předpoklady pro přijetí fyzické osoby ke vzdělávání podle rekvalifikačního programu:

Ukončené střední vzdělání s maturitní zkouškou

Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství

Minimální věk 18 let

Organizační forma vzdělávání:

Prezenční forma. Účast na kurzu musí být min. 80%.

Metody výuky: Přednáška, procvičování a praxe

Vyučovací jazyk rekvalifikace: český

Cena: 70 000,- Kč plus DPH (DPH 0%)

Rámcový rozvrh teoretické a praktické výuky:

Výuka nepřesáhne 8 hodin denně + přestávky.

Vyučovací hodina teoretické výuky je v rozsahu 45 minut. Vyučovací hodina praktické výuky/praxe je v rozsahu 60 minut. Praxe je realizována v souladu se zákoníkem práce.

Učební plán	Počet hodin teoretické výuky (vyučovací hodina = 45 minut)	Počet hodin praxe/ praktické výuky (vyučovací hodina = 60 minut)
<i>Název předmětu</i>		
<i>Poučení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci</i>	1	0
<i>Sladařství</i>	11	18
<i>Pivovarství</i>	41	40
<i>Mikrobiologie</i>	16	40
<i>Stroje a zařízení pro výrobu sladu a piva</i>	20	14
<i>Analýza ječmene a sladu</i>	6	20
<i>Analýza piva</i>	26	48
Celkem	121	180

Popis průběhu praktické výuky:

Praktická výuka bude probíhat formou technologických cvičení a laboratoří. V průběhu technologických cvičení si účastník kurzu vyzkouší celý technologický postup varního procesu na experimentálním pivovaru VÚPS, provede odběr vzorků k analýzám a seznámí se se závěrečnými úpravami piva a stáčecím zařízením piva do lahví. Odebrané vzorky bude analyzovat v analytické a mikrobiologické laboratoři. V laboratoři si osvojí základní analytické a mikrobiologické metody kontroly vstupních surovin – ječmene, vody a chmelu, meziproduktů, vedlejších produktů a konečného sladu a piva.

Studenti budou rozděleni do skupin po 2-3 a budou vedeni odbornými technologickými pracovníky pod dohledem lektora.

Způsoby ověření získaných znalostí a dovedností:

Zkouška složená z písemného testu (60 minut), z ústní části před zkušební komisí (45 minut) ze 3 zkušebních okruhů (technologie sladu, technologie piva, laboratorní kontrola) a z praktické části v laboratoři (8 hodin).

Hodnocení úspěšnosti závěrečné zkoušky musí být min. 80% z celkového počtu bodů (80 bodů ze 100).

Termín rekvalifikačního kurzu: od 1.10.2018 do 31.3.2019

Předběžný časový rozvrh výuky:

Teoretická výuka: vždy každý druhý týden po dobu 7 měsíců
čtvrtek od 17:00 hod (5 vyučovacích hodin)
pátek od 13:50 hod (8 vyučovacích hodin)

Praktická výuka: opět každý druhý týden - dle dohody po skupinách 2-3 osob
možnosti např.:
čtvrtek od 13:00 hod (3 vyučovací hodiny)
sobota od 8:00 hod (8 vyučovacích hodin)
neděle od 8:00 hod (8 vyučovacích hodin)
pondělí od 8:00 hod (8 vyučovacích hodin)
individuální termíny dle dohody