

**Název rekvalifikačního programu:** Sanitační technik nápojových cest

Akreditace MŠMT-1374/2018-1/38 udělena 11.4.2018 do 11.4.2021

**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](mailto:fiala@beerresearch.cz), t: 725 969 808)

**Profil absolventa:**

Absolvent kurzu:

- má základní teoretické znalosti o historii a technologických postupech výroby nápojů (piva, vína, lihovin, nealkoholických nápojů)
- je schopen kvalifikovaně pracovat podle daného sanitačního postupu
- je schopen zvolit vhodný sanitační postup včetně vhodných prostředků a jejich koncentrace
- je schopen zaznamenat a vyhodnotit údaje do sanitační knihy a podat zprávy o výsledcích
- zná základní chemické výpočty
- ovládá technologický postup sanitací
- zná Kodex „Péče o pivo v gastronomii“
- má ucelené znalosti o péči o výčep, tlačných médiích, nápojovém sklu a transportních obalech
- je schopen obsluhovat základní zařízení pro sanitace
- je schopen čistit, dezinfikovat, udržovat, seřadit základní technické vybavení
- je schopen provádět základní mikrobiologické a analytické rozborů provozní kontroly pomocí odpovídajícího testovacího vybavení a testovacích postupů
- je schopen provádět odběr vzorků a smyslové posuzování jejich jakosti
- umí interpretovat a využít získané výsledky rozborů
- zná podmínky skladování nápojů, jejich ošetření, úpravu, balení, označování a transport
- je seznámen se základní legislativou související s bezpečností, ochranou zdraví a životním prostředím při nakládání s chemickými prostředky
- je seznámen a proškolen z provozního předpisu o bezpečnosti a ochraně zdraví při manipulaci s tlakovými lahvemi, Vyhláška 50/ Sb. §4 a revizí elektrického zařízení
- je seznámen s Evropskou dohodou o mezinárodní silniční přepravě nebezpečných věcí ADR

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

Ukončené střední vzdělání

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:** 11 000,- 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.

<b>Učební plán</b>	<b>Počet hodin teoretické výuky (vyučovací hodina = 45 minut)</b>	<b>Počet hodin praxe/ praktické výuky (vyučovací hodina = 60 minut)</b>
<i>Název předmětu</i>		
<i>Poučení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci</i>	1	2
<i>Technologie a analýza nápojů</i>	5	8
<i>Základy chemie a chemické výpočty</i>	1	2
<i>Mikrobiologie</i>	4	8
<i>Sanitace</i>	5	12
<b>Celkem</b>	<b>16</b>	<b>32</b>

**Popis průběhu praktické výuky:**

Praktická výuka bude probíhat formou technologických cvičení a laboratoří. V průběhu technologických cvičení si účastník kurzu vyzkouší celý technologický postup sanitace nápojových cest, včetně demontáže a montáže výčepního zařízení, provede odběr vzorků k analýzám a výsledky zaznamená a vyhodnotí do sanitační knihy.

Odebrané vzorky bude analyzovat v analytické a mikrobiologické laboratoři. V laboratoři si osvojí základní analytické a mikrobiologické metody kontroly. 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 (30 minut) ze 3 zkušebních okruhů (chemie a technologie nápojů, sanitace a mikrobiologie, bezpečnost a ochrana zdraví při práci a analýza) a z praktické části v provozních podmínkách (4 hodiny).

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

**Termín rekvalifikačního kurzu:** od 1.4.2019 do konce května (dle počtu přihlášených)

**Předběžný časový rozvrh výuky:**

vždy každou neděli a pondělí (8 vyučovacích hodin každý den)

část praktické výuky - dle dohody po skupinách 2-3 osob