

ZÁKLADNÍ MODULY

FORMULÁŘ MODULU- SLADOVNA			
Název modulu:	Sladovna	Kód modulu:	SL
Typ modulu:	specificky odborný	Platnost od:	2019
Nabízená témata:	Příprava, příjem, čištění, skladování a provoz sladovny		
Stručná anotace vymežující cíle:			
<p>Žák se seznámí</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava, vážení a úprava surovin - příjem, čištění a skladování ječmene - máčení ječmene - klíčení ječmene - hvozďení a odkličování sladu - skladování sladu - sanitace provozu - obsluha strojů a zařízení na zpracování ječmene a sladu 			
Předpokládané výsledky:			
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - vysvětlí účel jednotlivých operací při výrobě sladu a změny, ke kterým při nich dochází - přijímá ječmen, odebírá vzorky, zhodnotí organolepticky kvalitu ječmene - obsluhuje zařízení pro úpravu, manipulaci a dopravu ječmene - obsluhuje zařízení pro navažování a dávkování ječmene - kontroluje průběh máčení, teplotu vody a dodržuje zásady správného máčení ječmene - kontroluje stupeň domočení a vymáčí pomocí vymáčecích vozů - správně vede hromady a sleduje stádia klíčení - obsluhuje a manipuluje se zařízením k orání hromad - provádí předepsanou kontrolu a evidenci průběhu klíčení - sbírá zelený slad - manipuluje s nastíracím zařízením na hvozdech - odkličuje a skladuje sladový květ - myje a čistí zařízení a prostory sladovny pomocí čisticích prostředků - používá stroje a zařízení sladovny v souladu se zásadami bezpečnosti práce; 			
Obsah modulu:			
I.	Učivo je zaměřeno na seznámení s provozem sladovny, s příjmem, přípravou, čištěním a skladováním ječmene		



Doporučené postupy výuky:	
Základní studijní materiál:	učebnice jednotlivých odborných předmětů, zápisy z probírané látky
Doplňující studijní materiály:	- Internet - odborná literatura
Základní metodické postupy:	- praktická činnost žáků - pozorování a objevování
Hodnocení výsledků žáků:	
Hodnocení probíhá na základě společného hodnocení učitele i žáků, hodnotí se správný postup, kvalita, zvládnutí úkolu, dodržení bezpečnostních předpisů.	

FORMULÁŘ MODULU- VARNA			
Název modulu:	Varna	Kód modulu:	VA
Typ modulu:	specificky odborný	Platnost od:	2019
Nabízená témata:	Provoz varny		
Stručná anotace vymezující cíle:			
<p>Žák se seznámí</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr, příprava, vážení a úprava surovin pro výrobu sladiny a mladiny - obsluha strojů a zařízení na zpracování surovin - šrotování sladu - vystírání - rmutování - scezování - chmelovar - měření a kontrola sladiny a mladiny - vedení předepsané evidence - sanitace provozu - seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v provozu 			
Předpokládané výsledky:			
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - provádí jednoduché pracovní úkony při šrotování sladu, vystírání, rmutování, scezování a chmelovaru - připravuje a dává chmel - připravuje a čerpá mladinu - provádí předepsanou provozní kontrolu s cílem dodržet předepsané technologické parametry výroby, měří technologické veličiny pomocí elektrických přístrojů, odečítá měřené hodnoty na analogových nebo digitálních přístrojích - vede základní provozní evidenci při výrobě, zapisuje hodnoty měření do varního listu - připravuje potrubí a nádoby na mytí a čištění - provádí sanitaci provozu, vyzná se v sanitačních systémech, dává sanitální roztoky - provádí běžnou údržbu, případně seřizuje stroje a zařízení - používá stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce; 			
Obsah modulu:			
I.	Učivo je zaměřeno na seznámení s provozem varny		
Doporučené postupy výuky:			



Základní studijní materiál:	učebnice jednotlivých odborných předmětů, zápisy z probírané látky
Doplňující studijní materiály:	- Internet - odborná literatura
Základní metodické postupy:	- praktická činnost žáků - pozorování a objevování
Hodnocení výsledků žáků:	
Hodnocení probíhá na základě společného hodnocení učitele i žáků, hodnotí se správný postup, kvalita, zvládnutí úkolu, dodržení bezpečnostních předpisů.	

FORMULÁŘ MODULU- SPILKA A LEŽÁCKÉ SKLEPY

Název modulu:	Spilka a ležácké sklepy	Kód modulu:	SP
Typ modulu:	specificky odborný	Platnost od:	2019
Nabízená témata:	Provoz spilky a ležáckých sklepů		

Stručná anotace vymezující cíle:

Žák se seznámí

- odstranění kalů a chlazení mladiny
- spílání a zakvašování mladiny
- hlavní kvašení
- sudování mladého piva
- ošetřování kvasinek
- dokvašování mladého piva
- směšování piva po dokvašování
- filtrace a stabilizace piva
- HGB
- sanitace provozu

Předpokládané výsledky:

- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci
- provádí jednoduché operace při odstraňování kalů, chlazení, spílání a zakvašování mladiny
- zakvašuje a provzdušňuje mladinu při spílání
- ošetřuje kvasnice
- kontroluje teplotu a zdánlivé prokvašení mladiny
- připraví potrubí pro sudování
- vysvětlí způsob správného uchování kvasnic a ošetřuje použité kvasnice po sběru;
- popíše postup a průběh kvašení v cylindrokónickém tanku
- provádí sanitaci provozu a zařízení spilky
- sleduje stadia hlavního kvašení na spilce
- připraví kád' s mladým pivem k sudování
- provádí jednoduché pracovní úkony při sudování mladého piva
- sleduje průběh dokvašování piva v ležáckém tanku
- kontroluje hradicí tlak, odebírá a kontroluje vzorky piva při dokvašování a vybere pivo k filtraci
- manipuluje s potrubím a směšovacím zařízením a kontroluje průběh směšování piva před filtrací
- kontroluje průběh filtrace a stabilizace piva, odebírá a měří vzorky
- provádí sanitaci zařízení a prostorů ležáckého sklepa
- používá stroje a zařízení spilky v souladu se zásadami bezpečnosti práce
- čistí kádě, provádí sanitaci provozu;

Obsah modulu:	
I.	Učivo je zaměřeno na seznámení s provozem spilky
Doporučené postupy výuky:	
Základní studijní materiál:	učebnice jednotlivých odborných předmětů, zápisy z probírané látky
Doplňující studijní materiály:	- Internet - odborná literatura
Základní metodické postupy:	- praktická činnost žáků - pozorování a objevování
Hodnocení výsledků žáků:	
Hodnocení probíhá na základě společného hodnocení učitele i žáků, hodnotí se správný postup, kvalita, zvládnutí úkolu, dodržení bezpečnostních předpisů.	

FORMULÁŘ MODULU- STÁČENÍ PIVA A DISTRIBUCE

Název modulu:	Stáčení piva a distribuce	Kód modulu:	SPD/1
Typ modulu:	specificky odborný	Platnost od:	2019
Nabízená témata:	Provoz stáčení piva		
Stručná anotace vymezující cíle:			
<p>Žák se seznámí</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokvašování mladého piva, filtrace a stabilizace piva - sanitace provozu - lahvozna, depaletizace, vykládání lahví, mytí lahví, kontrola mytí lahví, plnění a uzavírání lahví, pasterace, etiketování, vkládání lahví, balení do přepravních obalů - KEG – stáčení piva do sudů - sanitace provozu 			
Předpokládané výsledky:			
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - provádí jednoduché pracovní úkony při stáčení piva do lahví - připravuje a kontroluje sudy před stáčením; - provádí jednoduché operace při stáčení piva do KEG sudu - provádí čištění a sanitaci provozu - používá stroje a zařízení stáčení v souladu se zásadami bezpečnosti práce- obsluhuje jednoduché stroje lahvárenské linky - obsluhuje jednoduché stroje při stáčení piva do sudů - čistí a sanituje stroje a zařízení - používá stroje a zařízení stáčení v souladu se zásadami bezpečnosti práce - sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě (HACCP) a pravidel správné výrobní a hygienické praxe 			
Obsah modulu:			
I.	Učivo je zaměřeno na seznámení s provozem stáčírny a lahvárenskými linkami		
Doporučené postupy výuky:			
Základní studijní materiál:	učebnice jednotlivých odborných předmětů, zápisy z probírané látky		
Doplňující studijní materiály:	<ul style="list-style-type: none"> - Internet - odborná literatura 		



Základní metodické
postupy:

- praktická činnost žáků
- pozorování a objevování

Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení probíhá na základě společného hodnocení učitele i žáků, hodnotí se správný postup, kvalita, zvládnutí úkolu, dodržení bezpečnostních předpisů.

FORMULÁŘ MODULU- MINIPIVOVAR			
Název modulu:	Minipivovar	Kód modulu:	MP
Typ modulu:	specificky odborný	Platnost od:	2019
Nabízená témata:	Provoz minipivovaru		
Stručná anotace vymezující cíle:			
<p>Žák se seznámí</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr, příprava, vážení a úprava surovin pro výrobu sladiny a mladiny - šrotování sladu - vystírání, rmutování, scezování, chmelovar - odstranění kalů a chlazení mladiny - spílání a zakvašování mladiny - hlavní kvašení a dokvašování - sanitace provozu 			
Předpokládané výsledky:			
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - připravuje sypání na várku - připraví nádobu na vystírání, popíše význam a postup vystírání - provede zapárku, vysvětlí proces rmutování a provede jednodušší operace a kontrolu zcukření - odebere předek a výstrelky při scezování a provádí měření technologických veličin - vysvětlí princip chmelovaru, dávkuje chmel, - spílá, zakvašuje a provzdušňuje mladinu - vysvětlí způsob kvašení v CKT kontroluje průběh kvašení v CKT - provádí čištění a sanitaci provozu - používá stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce; 			
Obsah modulu:			
I.	Učivo je zaměřeno na seznámení s provozem minipivovaru		
Doporučené postupy výuky:			
Základní studijní materiál:	učebnice jednotlivých odborných předmětů, zápisy z probírané látky		
Doplňující studijní materiály:	- Internet - odborná literatura		



Základní metodické
postupy:

- praktická činnost žáků
- pozorování a objevování

Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení probíhá na základě společného hodnocení učitele i žáků, hodnotí se správný postup, kvalita, zvládnutí úkolu, dodržení bezpečnostních předpisů.