

**Ključno delo: Vari pivo****Primer naloge za preverjanje:****KD 1/7: Izvede preverjanje pH vode in jo ustrezno pripravi (Izvedite preverjanje ustreznosti pH vode in jo po potrebi korigirajte)**

Kandidat izvede naslednja opravila:

- **Načrtovanje:** Izdela idejno zasnovo tehnološkega procesa.
- **Izvedba:** Preveri pH vode in ga po potrebi korigira z ustreznim sredstvom.

**Dokumentacija:**

- Izpolni varilni diagram varke.

**Merila, ki jih upošteva komisija:**

Področje ocenjevanja	Merila	Delež (%)
<b>Načrtovanje (10)</b>	Izdelava idejne zasnove tehnološkega procesa	<b>10</b>
<b>Izvedba (50)</b>	Izbor in priprava surovin	<b>10</b>
	Izbor, priprava in uporaba pripomočkov/opreme	<b>10</b>
	Higiena in varno delo	<b>5</b>
	Varčnost, natančnost priprave izbranih surovin in pravilna uporaba pripomočkov ter opreme	<b>10</b>
	Upoštevanje pravil o varstvu okolja in pravil o požarni varnosti	<b>5</b>
	Samostojnost pri delu in upoštevanje določenega zaporedja opravil	<b>10</b>
<b>Dokumentacija (10)</b>	Celovitost dokumentacije	<b>10</b>
	Preglednost dokumentacije	
	Strokovna ustreznost dokumentacije	
<b>Zagovor (30)</b>	Pravilnost odgovora	<b>30</b>

**Bistvene napake kandidata:**

- ne zna določiti pH vode (velika napaka),

- glede na izmerjen pH ne zna določiti potrebe po uravnavanju pH (velika napaka),
- glede na izmerjen pH ne zna izbrati sredstva za uravnavanje pH (velika napaka).

**Primeri vprašanj za zagovor naloge:**

KD 1/30: Kakšna je primerna pH vrednost vode za varjenje piva?

Pravilni odgovor:

Za varjenje piva je primerna voda s pH vrednostjo med **6,8 in 8,5 (1T)**.

Točke	1,0
-------	-----

KD 1/31: Kako lahko znižamo pH vrednost vode?

Pravilni odgovor:

Vodi lahko znižamo pH vrednost s uporabo **kislega slada (0,5T)**, **organskih ali anorganskih kislin (0,5T)**, razen HCl.

Točke	1,0
-------	-----

**Uspešnost kandidata:**

Za uspešno opravljeno nalogo mora kandidat doseči 60 točk (od tega pri izvedbi najmanj 30 točk).