

# Sladovník a pivovarník/Sladovníčka a pivovarníčka

## Odporúčany profil absolventa akreditovaného vzdelávacieho programu:

### *Absolvent vzdelávania:*

- pozná suroviny používané pri výrobe sladu a piva, vie posúdiť ich kvalitu a zabezpečiť správny príjem a skladovanie,
- ovláda technologické procesy výroby sladu vrátane prípravných operácií, máčania, klíčenia, hvozdenia a finálnej úpravy sladu a dokáže sledovať a vyhodnocovať parametre jednotlivých procesných krokov,
- ovláda technologické procesy výroby mladiny, najmä šrotovanie, vystieranie, rmutovanie, scedzovanie, chmeľovar, úpravu mladiny a vie rozpoznať a vyhodnotiť technologické odchýlky a reagovať podľa stanovených postupov,
- dokáže riadiť procesy kvasenia a dokvasovania a vie zvoliť vhodný kmeň pivovarníckych kvasiniek a pracovať s ním podľa technologických požiadaviek,
- ovláda operácie spojené s finálnou úpravou a plnením piva do obalov, vrátane filtrácie, pasterizácie a obsluhy plniacich zariadení,
- vie obsluhovať a nastavovať technologické zariadenia sladovne a pivovaru a vykonávať základnú kontrolu, údržbu a sanitáciu,
- ovláda základy automatizácie technologických procesov a vie pracovať s automatizovanými systémami riadenia a monitorovania výroby,
- vie vykonávať analytické, technologické a senzorické hodnotenie kvality sladu, sladiny, mladiny, piva a vedľajších produktov a je schopný správne interpretovať výsledky,
- vie dodržiavať zásady hygieny a bezpečnosti potravín, správnej výrobnéj praxe a je schopný uplatňovať princípy HACCP,
- vie dodržiavať predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a pozná legislatívne požiadavky pre výrobu sladu a piva a vie používať výrobnú-technickú dokumentáciu a vykonávať základné technologické výpočty potrebné pri plánovaní a kontrole výroby.

**Odporúčaný obsah a rozsah akreditovaného vzdelávacieho programu:**

<b>Názov odbornej témy</b>	<b>Počet hodín</b>	<b>Teória</b>	<b>Prax</b>
Suroviny na výrobu sladu a piva	25	15	10
Technológia výroby sladu	45	15	30
Technológia výroby piva – výroba mladiny	45	15	30
Technológia výroby piva – kvasenie	40	15	25
Úprava, stabilizácia a balenie piva	30	10	20
Stroje, zariadenia a automatizácia výrobných procesov	25	15	10
Hodnotenie kvality sladu a piva (hygienická, technologická a senzorická kvalita)	60	25	35
Mikrobiológia a hygiena výroby sladu a piva	30	15	15
Systémy bezpečnosti potravín, legislatíva a normy	25	15	10
Výpočty a technicko-prevádzková dokumentácia	25	10	15
<b>Spolu</b>	<b>350</b>	<b>150</b>	<b>200</b>

**Poznámky:** Minimálne požadované vstupné vzdelanie na zaradenie do vzdelávania je ukončené stredoškolské vzdelanie.