SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Štúdium, pri ktorom nezostaneš iba v lavici

2987 H Pivovarník a sladovník, pivovarníčka a sladovníčka • Čo sa budeš učiť a kde sa uplatníš



3 roky	Záverečná	Výstup
denné štúdium	stredné odborné vzdelanie	Výučný list

O čom je tento odbor?

Odbor pripravuje na výrobu sladu a pivných produktov, spracovanie surovín, hygienu a kontrolu kvality, obsluhu výrobných zariadení a ich bežnú údržbu.

Aké predmety a zručnosti ťa čakajú?

Sladovníctvo a pivovarníctvo

Výroba sladu a pivných produktov podľa technologických postupov.

Kvalita a hygiena

Mikrobiológia, hygiena, potraviny a výživa.

Stroje a zariadenia

Obsluha technológie, údržba a bezpečnosť.

Odborný výcvik

Praktická príprava v školskom pivovare a na zmluvných pracoviskách.

SOŠ MILANA HODŽU, BANSKÁ BYSTRICA

Pivovarník a sladovník, pivovarníčka a sladovníčka

Čím je štúdium zaujímavé?

Štúdium prepája poznatky zo surovín, mikrobiológie, hygieny, potravín a výživy, aplikovanej chémie, technológie a strojov so zručnosťami v pivovarskej a sladovníckej výrobe. Žiaci sa učia pracovať podľa technologických postupov, udržiavať čistotu prevádzky a senzoricky hodnotiť výrobky.

Čo sa počas štúdia naučíš?

- Spracovanie surovín a technologické postupy výroby sladu a piva.
- Dodržiavanie hygieny, sanitácie a bezpečnosti práce.
- Obsluha pivovarských strojov a zariadení a ich bežná údržba.
- Kontrola kvality a senzorické hodnotenie výrobkov.

Ako prebieha praktická príprava?

Praktická príprava sa uskutočňuje odborným výcvikom a podľa ŠkVP aj súvislou či individuálnou praxou a cvičeniami. Žiaci pracujú v školskom pivovare, chemickom laboratóriu a na zmluvných pracoviskách, najmä v remeselnom pivovare Huncút, v súlade s pravidlami bezpečnosti práce.

Kde sa môžeš uplatniť?

Uplatnenie v oblastiach: pivovary a sladovne, potravinárske prevádzky, výrobné linky, kontrola kvality, skladovanie a expedícia výrobkov. Absolvent môže pokračovať v ďalšom vzdelávaní podľa prijímacích podmienok.

> **DÔLEŽITÉ** Odbor je ukončený záverečnou skúškou a výučným listom, nie maturitou. Na odborný výcvik sa vyžaduje zdravotná spôsobilosť a zdravotný preukaz na prácu s potravinami podľa ŠkVP.

PREDMETY PODĽA ROČNÍKOV

Podľa učebného plánu ŠkVP 2987 H • 3-ročné denné štúdium

Vyučovací predmet	1.	2.	3.
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY			
slovenský jazyk a literatúra	●	●	●
cudzí jazyk	●	●	●
etická / náboženská výchova	●		
občianska náuka			●
matematika	●	●	●
informatika	●		
telesná a športová výchova	●	●	●
ODBORNÉ PREDMETY			
ekonomika a podnikanie	●	●	
mikrobiológia		●	●
hygiena	●	●	●
potraviny a výživa	●	●	●
suroviny	●	●	●
aplikovaná chémia	●	●	●
obchodná prevádzka		●	●
psychológia predaja			●
skúšobné a kontrolné metódy	●	●	●
stroje a zariadenia	●	●	●
technológia	●	●	●
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE			
odborný výcvik	●	●	●

Značka ● označuje ročník, v ktorom sa predmet vyučuje podľa učebného plánu v priloženom ŠkVP. Hodinové dotácie, delenie hodín a poznámky určuje aktuálny ŠkVP.