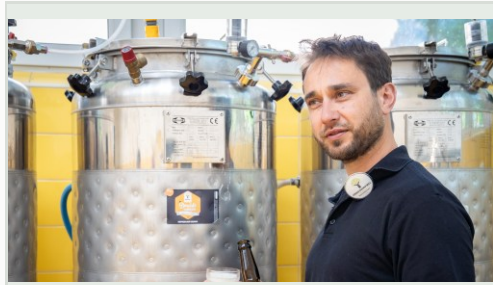


2989 H pivovarník a sladovník / pivovarníčka a sladovníčka

učebný odbor | 3 roky | výučný list



Ilustračná fotografia vytvorená pomocou AI.

O odbore v skratke

Odbor pivovarník a sladovník je zameraný na získanie vedomostí a praktických zručností potrebných na výrobu sladů a piva. Oboznámiš sa so surovinami, technologickými postupmi a zariadeniami používanými v sladovníctve a pivovarníctve.

Je tento odbor pre teba?

- zaujíma ťa, ako sa zo surovín vyrába pivo a slad
- rád/rada experimentuješ a bavia ťa predmety ako chémia a biológia
- vyhovuje ti praktická práca vo výrobnej prevádzke
- dbáš na čistotu, presnosť a dodržiavanie pravidiel
- zaujímaš sa o kvalitu a bezpečnosť potravín a nápojov
- chceš sa uplatniť v modernom potravinárskom priemysle

Čo sa v odbore naučíš

- spracovať jačmeň a vyrábať slad
- uvariť pivo a pripraviť mladinu
- ovládať proces kvasenia a dozrievanie piva
- dodržiavať hygienické a bezpečnostné predpisy
- pracovať s pivovarníckymi a sladovníckymi technológiami
- kontrolovať kvalitu surovín aj hotových výrobkov

Uplatnenie

- ako pivovarník v pivovare
- ako sladovník v sladovniach
- ako kontrolór kvality v laboratóriu
- ako obsluha technologických zariadení
- ako pracovník pri balení a expedícii
- pracovník v rôznych potravinárskych podnikoch

Prečo si vybrať tento odbor?

- staneš odborníkom vo výrobe piva a sladů
- budeš študovať unikátny odbor so skvelým uplatnením
- naučíš sa pracovať s technikou a strojmi na výrobu piva
- odbor má tradíciu aj budúcnosť
- môžeš pokračovať ďalej v nadstavbovom štúdiu

Kde môžeš študovať

Aktuálny zoznam škôl nájdeš na stránke:

www.podporodbor.sk

Viac informácií

Pri výbere školy sa poraď s kariérovým poradcom na základnej škole alebo kontaktuj priamo vybranú strednú odbornú školu.

Prehľad odborov: www.podporodbor.sk

Podpor svoj odbor | SPPK