



VABILO

na izobraževanje za pridobitev znanja s področja pivovarstva, ki omogoča tudi pridobitev certifikata o nacionalni poklicni kvalifikaciji (NPK) pivovar/pivovarka.

Izobraževanje bo potekalo v devetih srečanjih med **06. 04. in 17. 05. 2021**, s pričetki **ob 08:00 uri**, v prostorih Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije v Žalcu. Obsega teoretični in praktični del in je v skladu s potrjenim poklicnim standardom za poklic pivovar/pivovarka (podrobne vsebine izobraževanja so v nadaljevanju).

Izobraževanje je namenjeno vsem, ki želijo pridobiti strokovna znanja s področja pivovarstva in vsem, ki želijo tudi pridobiti certifikat o NPK pivovar/pivovarka a še nimajo vseh potrebnih znanj.

Za prijavo na izobraževanje je potrebno izpolniti priloženo prijavnico in jo poslati na naslov marija.hribernik@ihps.si ali po faxu št.: 03 71 21 620 **najkasneje do 31. 03. 2021**.

Izobraževanje bo potekalo v spodnjih terminih:

06., 07., 12., 19., april in 03., 04., 10., 17. maj 2021.

Cena izobraževanja znaša 1000 EUR (z DDV). Tečaj plačate na transakcijski račun št.: SI5601100-6000006134, BIC koda Banke Slovenije: BSLJSI2X, Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije z oznako (namen plačila): »izobraževanje pivovar-priimek slušatelja«, s sklicem 00-06042021 v času **med 29.03. in 02. 04. 2021**. Na osnovi vaše prijave in plačila pred pričetkom izobraževanja, boste prejeli račun po opravljenem izobraževanju.

Število mest je omejeno zaradi izvedbe praktičnega dela.

Po opravljenem izobraževanju se udeleženci lahko vključijo v postopek za pridobitev NPK pivovar/pivovarka in na ta način pridobijo javno veljavno listino o poklicni kvalifikaciji. Izvajalec NPK je Šolski center Slovenske Konjice-Zreče, ki v samem postopku certificiranja zagotavlja tudi svetovanje za pripravo osebne zbirne mape. Cena certificiranja je določena v skladu z enotno Metodologijo oblikovanja cene in je odvisna od načina pridobitve certifikata.

Za ostale informacije smo vam na voljo:

- v povezavi z izobraževanjem na IHPS: marija.hribernik@ihps.si, iztok.kosir@ihps.si in janez.ozimek@ihps.si in ali na telefonskih številkah 03 71 21 631, 03 71 21 608 in 03 71 21 630.
- v povezavi s postopkom za pridobitev certifikata o NPK: Brigita Kukovič, Šolski center Slovenske Konjice-Zreče, brigita.kukovic@guest.arnes.si, tel. 03/757 18 22.

Veselimo se sodelovanja z vami in vas lepo pozdravljamo.

Vodja izobraževanja:
dr. Iztok Jože Košir

Direktor:
Bojan Cizej

Priloga: Prijavnica na izobraževanje

IZOBRAŽEVANJE PO PROGRAMU PIVOVAR/PIVOVARKA BO VSEBOVALO NASLEDNJE SKLOPE:

Sklop	Vsebina
Uvod v pivovarstvo	<ul style="list-style-type: none"> - razvoj pivovarstva in sodobni trendi - informacijski management in podjetniška komunikacija - pomen promocije v agroživilstvu - mednarodni vidik podjetništva v pivovarstvu - kalkulacija lastne cene piva (racionalizacija porabe materiala, energije in časa) - kontrola kakovosti in vodenje dokumentacije - higiena osebja - čiščenje in dezinfekcija opreme in prostorov
Varjenje pивine	<ul style="list-style-type: none"> - slajenje pivovarskega ječmena - kakovostni parametri slada in njihovo določanje ter njihov vpliv na kvaliteto pивine - kakovostni parametri neslajenih žit in njihovo določanje ter njihov vpliv na pivino - kakovostni parametri hmelja in hmeljnih produktov, njihovo določanje ter vpliv na pivino - parametri tehnološke vode v pivovarstvu - vzorčenje surovin za fizikalno kemijske analize - skladiščenje surovin - priprava surovin - poznavanje naprav in strojev v varilnici - pivovarske tehnologije od slada do pивine - poznavanje kemijskih in biokemijskih procesov v fazi varjenja pивine - vzorčenje sladice in pивine za fizikalno kemijske analize - poznavanje osnovnih kemijskih in fizikalnih analiz sladice in pивine in njihovo določanje
Vrenje pивine	<ul style="list-style-type: none"> - vrste kvasovke v pivovarstvu in njihove lastnosti - poznavanje procesa vrenja piva - pivovarske tehnologije od sladice do mladega piva - priprava kvasnega nastavka z ozirom na vrsto in obliko kvasovk - vzorčenje mladega piva za fizikalno kemijske analize - poznavanje osnovnih kemijskih in fizikalnih analiz mladega piva in njihovo določanje - poznavanje naprav in strojev v vrelni kleti - kontrola kakovosti s poudarkom na mikrobiologiji - odlaganje uporabljenih surovin
Zorenje in filtracija piva	<ul style="list-style-type: none"> - pretok mladega piva v zorilne tanke - poznavanje procesa zorenja piva - pivovarske tehnologije od mladega piva do piva - vzorčenje piva za fizikalno kemijske analize - poznavanje osnovnih kemijskih in fizikalnih analiz piva in njihovo določanje - filtriranje piva - pomen stabilizacije piva in njen vpliv na trajnost - senzorične lastnosti piva - poznavanje naprav in strojev v zorilni kleti
Polnjenje in pasterizacija piva	<ul style="list-style-type: none"> - embalažni materiali za polnjenje piva - tehnologija pasterizacije in polnjenja piva - poznavanje naprav in strojev v polnilnici

Vsak sklop obsega teoretični in praktični del.