

## Izobraževanje po programu pivovar/pivovarka bo vsebovalo naslednje sklope:

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

Sklop	Vsebina
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– poznavanje osnovnih kemijskih in fizikalnih analiz piva in njihovo določanje;</li> <li>– filtriranje piva;</li> <li>– pomen stabilizacije piva in njen vpliv na trajnost;</li> <li>– senzorične lastnosti piva;</li> <li>– poznavanje naprav in strojev v zorični kleti;</li> </ul>
<p><b>Polnjenje in pasterizacija piva</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– embalažni materiali za polnjenje piva;</li> <li>– tehnologija pasterizacije in polnjenja piva;</li> <li>– poznavanje naprav in strojev v polnilnici;</li> </ul>

Vsak sklop obsega teoretični in praktični del.