

KATALOG ZNANJA

1. IME MODULA: PIVOVARSTVO

2. USMERJEVALNI CILJI

Dijak:

- vodi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT in skrbi za sledljivost,
- racionalno rabi energijo, material in čas,
- pripravi osnovne surovine za proizvodnjo piva,
- izdelava slad,
- vari pivo,
- nadzira fermentacijo in zorenje piva
- polni pivo,
- prodaja in trži pivo,
- varuje zdravje in okolje,
- izraža pozitiven odnos do ljudi,
- razvija pozitiven odnos do učenja,
- izpolnjuje zaupane naloge in jih odgovorno opravlja,
- razume potrebe drugih ljudi in sodeluje z drugimi,
- se prilagajanja spremembam in sledi novostim v poklicu.

3. VSEBINSKI SKLOPI

Modul ni sestavljen iz vsebinskih sklopov.

4. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence

- pripravi osnovne surovine za proizvodnjo piva,
- izdelava slad,
- vari pivo,
- nadzira fermentacijo, zorenje in polni
- prodaja in trži izdelke.

KPIV1 Pripravi osnovne surovine za proizvodnjo piva

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none">- pozna osnovne surovine za izdelavo piva,- pozna njihov pomen,- našteje osnovne naprave pri sprejemu in pripravi surovin,- razume pomen kemijskih in fizikalnih analiz surovin,- opiše pogoje skladiščenja surovin za proizvodnjo piva.	Dijak: <ul style="list-style-type: none">- prevzame ječmen in hmeljne brikete,- kontrolira kakovost sprejetih surovin,- pravilno skladišči surovine,- spremlja temperature skladiščenja surovin,- ugotavlja morebitne spremembe,- pripravi surovine za izdelavo slada in piva.

KPIV2 Izdela slad

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none">- pozna tehnološki postopek izdelave slada,- pozna stroje in naprave v sladarni,- pozna vpliv posameznih faz na kakovost slada,- pozna pomen fizikalnih in kemijskih analiz slada.	Dijak: <ul style="list-style-type: none">- izvede postopek čiščenja ječmena,- pripravi ječmen za namakanje in skrbi za izvedbo,- kali ječmen,- spremlja proces kaljenja,- suši in čisti slad.

KPIV3 Vari pivo

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none">- pozna higienske predpise v proizvodnji,- pozna procese varjenja piva,- razume pomen posameznih faz,- pozna stroje in naprave v varilnici.	Dijak: <ul style="list-style-type: none">- ravna v skladu s predpisi v živilstvu,- upošteva in izvaja predpisane recepture za posamezne vrste piva,- upravlja s stroji in napravami v sladarni,- vari pivo,- jemlje vzorce za analizo,- pripravi pivino na fermentacijo.

KPIV4 Nadzira fermentacijo, zorenje in polni pivo

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none">- pozna proces fermentacije, zorenja in polnjenja piva,- pozna opremo, stroje in naprave v vrelni in zorilni kleti,- pozna različne filtrirne naprave,- pozna stroje in naprave v polnilnici,- pozna pomen kontrole posameznih faz.	Dijak: <ul style="list-style-type: none">- uravnava delovanje strojev in naprav v vrelni in zorilni kleti,- spremlja in nadzoruje fermentacijo,- pripravi mlado pivo na zorenje,- spremlja in nadzoruje proces zorenja piva,- pripravi filter za filtracijo in filtrira pivo,- pripravi pivo na polnjenje,- polni in pasterizira pivo,- jemlje vzorce za kemijsko, mikrobiološko in senzorično analizo.

KPIV 5 Prodaja in trži izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none">- zna predstaviti in ponuditi izdelke,- pozna osnove kalkulacij.	Dijak: <ul style="list-style-type: none">- sprejema naročila in upošteva želje kupcev,- pravilno naloži in shranjuje izdelke,- skrbi za lastno urejenost in urejenost prodajnega mesta,- izračuna lastno ceno izdelkov in jih proda.