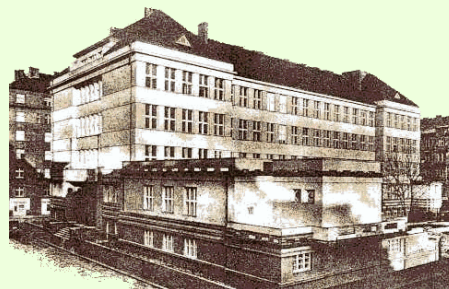




VOŠ, Gymnázium, SPŠ a SOŠ,
Praha 2, Podskalská 10

**STUDIJNÍ OBOR – TECHNOLOGIE
POTRAVIN**

**TECHNOLOGIE
VÝROBY PIVA, LIHU A
NEALKOHLICKÝCH
NÁPOJŮ**





Cíl studijního oboru

Technologie výroby piva, lihu a nealkoholických nápojů

Výroba piva

Osvojíte si metody vaření piva a řízení celého výrobního procesu.



Znalost výroby ostatních nápojů

Porozumíte výrobě vína, lihovin a nealkoholických nápojů.



Kontrola kvality

Naučíte se analyzovat a hodnotit kvalitu surovin i finálních produktů.





Specifika výuky

Technologie výroby piva, lihu a nealkoholických nápojů



Laboratorní práce

Vysoké procento praktické výuky v laboratořích.



Školní pivovar

Výuka a praktické zkušenosti v našem školním pivovaru.



Praxe v pivovarech

Možnost absolvovat praxi v partnerských pivovarech v 1.-3. ročníku.





Co umíme na konci studia?

Technologie výroby piva, lihu a nealkoholických nápojů

**Uvaříme základní
druhy piv**

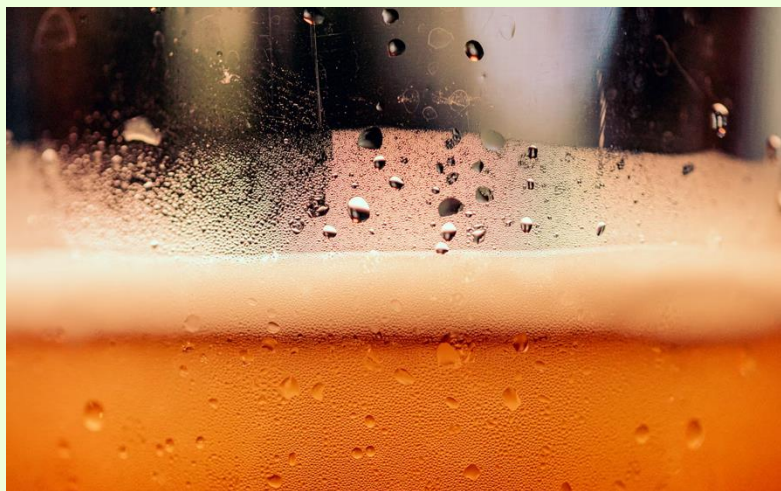
Získáte dovednosti
potřebné k výrobě
hlavních stylů piva.

Určíme kvalitu piva

Naučíte se hodnotit
senzorické i laboratorní
ukazatele kvality.

**Známe pravidla
udržování piva**

Osvojíte si zásady
správného skladování a
péče o pivo.





Uplatnění absolventů

Technologie výroby piva, lihu a nealkoholických nápojů



Pivovary a minipivovary

Práce na výrobě piva v pivovarech a minipivovarech



Laboratoře pivovarů a potravinářští výrobci

Najdeme práci v laboratorním provozu i v kontrole kvality potravin.



Vysokoškolské studium

Pokračování ve studiu na prestižních univerzitách jako ČZU a VŠCHT.

