

"ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПИВОВАРЕНИЯ"

Программа:

Курсы повышения квалификации адресованы: ТОП-менеджерам, первым лицам, специалистам в области пивоварения, предпринимателям, студентам, магистрантам, преподавателям и всем заинтересованным лицам.

Язык семинара: русский, английский и чешский с переводчиком.

Разделы курса:

Дата	Время	Мероприятие
1 день - Размещение в гостинице.		
Пешеходная экскурсия "Пражский Град, Малая сторона, Старый город и Карлов мост"		
2 день	10:00-13:00	Инновационная технология пивоварения: <ul style="list-style-type: none"> • Оценка качества сырья • Ячмень для солодоращения – требования • Показатели качества определяемые с помощью физических методов • Показатели, характеризующие цитолитическое растворение солода • Показатели, характеризующие протеолитические процессы в солоде • Влияние показателей солода на его перерабатываемость и качество пива
	13:15-14:00	Обед
3 день	10:00-13:00	Технология производства пива: <ul style="list-style-type: none"> • Хмелеводство. • Пивоварение . • Выращивание пивоваренного ячменя.
	13:00-14:00	Обед
	14:00-16:00	Экскурсии в музей пива и на производство
4 день	10:00-13:00	Подходы к конструированию новых сортов: <ul style="list-style-type: none"> • Европейская классификация по плотности. • Классификация по странам производства. • Классификация типов пива. Пиво верхового брожения. Пиво низового брожения (лагерное). • Солод для светлого пива. Солода для темного пива. • Ароматические вещества различных типов солода. • Содержание эфирных масел в ароматных и горько-ароматных сортах хмеля. • Сенсорная характеристика пива с разными сортами хмеля
	13:00-14:00	Обед
	14:00-	Свободное время
5 день	10:00-12:30	Посещение - Pivovary Staropramen s.r.o. — чешская пивоваренная компания

	12:30-13:30	Розлив пива <ul style="list-style-type: none"> • Хранение фильтрованного пива • Розлив в бочки и кеги • Розлив в бутылки и банки
6 день		
Поездка в Карловы Вары.		
Посещение – Královský pivovar Krušovice		
	13:00-14:00	Обед
		Ознакомление с культурными и историческими достопримечательностями Карловы Вары.
7 день		Заключительная секция.
		Церемония закрытия. Вручение сертификатов.
8 день Свободный день, отлет		

По окончании курса обучения выдаются сертификаты:

- *международный сертификат о повышении квалификации Университета Центральной Богемии*
- *сертификат консалтинговой компании «БС-Консалтинг».*

По договоренности с принимающей стороной у участников программы будет возможность обсудить совместные программы, подписать договора о сотрудничестве, возможность стажировки.

Университет Центральной Богемии оставляет за собой право вносить изменения в программу пребывания в г. Прага

Количество мест ограничено.

Стоимость участия в семинаре составляет 750 (семьсот пятьдесят) EUR.

В стоимость обучения входит:

- Образовательная программа;
- Тур по Праге;
- Посещение - Pivovary Staropramen s.r.o;
- Посещение - Královský pivovar Krušovice;
- Сопровождение;
- Раздаточные материалы;
- Кофе паузы;
- Обсуждение совместных проектов;
- Сертификаты.

Расходы, не включаемые в данный бюджет:

- Расходы на авиабилеты
- Проживание
- Медицинская страховка
- Необходимые расходы, связанные с получением виз в местном посольстве
- Транспортные расходы, не связанные с обучением и программой (в Праге и его окрестностях)