

## "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
<b>1 день - Размещение в гостинице.</b>		
<b>Пешеходная экскурсия "Пражский Град, Малая сторона, Старый город и Карлов мост"</b>		
<b>2 день</b>	10:00-13:00	Инновационная технология пивоварения: <ul style="list-style-type: none"><li>• Оценка качества сырья</li><li>• Ячмень для солодоращения – требования</li><li>• Показатели качества определяемые с помощью физических методов</li><li>• Показатели, характеризующие цитолитическое растворение солода</li><li>• Показатели, характеризующие протеолитические процессы в солоде</li><li>• Влияние показателей солода на его перерабатываемость и качество пива</li></ul>
	13:15-14:00	Обед
		Ознакомление с культурными и историческими достопримечательностями в Праге.
<b>3 день</b>	10:00-13:00	Технология производства пива: <ul style="list-style-type: none"><li>• Хмелеводство.</li><li>• Пивоварение .</li><li>• Выращивание пивоваренного ячменя.</li></ul>
	13:00-14:00	Обед
	14:00-16:00	Экскурсии в музей пива и на производство
<b>4 день</b>	10:00-13:00	Подходы к конструированию новых сортов: <ul style="list-style-type: none"><li>• Европейская классификация по плотности.</li><li>• Классификация по странам производства.</li><li>• Классификация типов пива. Пиво верхового брожения. Пиво низового брожения (лагерное).</li><li>• Солод для светлого пива. Солода для темного пива.</li><li>• Ароматические вещества различных типов солода.</li><li>• Содержание эфирных масел в ароматных и горько-ароматных сортах хмеля.</li><li>• Сенсорная характеристика пива с разными сортами хмеля</li></ul>
	13:00-14:00	Обед
	14:00-	Свободное время
<b>5 день</b>	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"> <li>• Хранение фильтрованного пива</li> <li>• Розлив в бочки и кеги</li> <li>• Розлив в бутылки и банки</li> </ul>
<b>6 день</b>		
<b>Поездка в Карловы Вары.</b>		
<b>Посещение – Královský pivovar Krušovice</b>		
	13:00-14:00	Обед
		Ознакомление с культурными и историческими достопримечательностями Карловы Вары.
<b>7 день</b>		Заключительная секция.
		Церемония закрытия. Вручение сертификатов.
<b>8 день Свободный день, отлет</b>		

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)