

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**
**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ НЕПЕРЕРВНОЇ ОСВІТИ І
ТУРИЗМУ**

ПОГОДЖЕНО

Директор ННІ неперервної освіти
і туризму НУБіПУ країни


М. М. Кулаєць
“ 03 ” 2020 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Проректор з навчальної і
виховної роботи НУБіПУ країни


С. Кваша
“ 03 ” 2020 р.

Навчально-тематична програма

підвищення кваліфікації фахівців на тему
«Інноваційні технології бродильних виробництв
(з напрямку: майстер-пивовар)

Термін навчання – 144 годин

Форма навчання – з відривом від виробництва

Режим роботи – 6-8 годин на день

м. Київ

2020 р.

НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНА ПРОГРАМА

підвищення кваліфікації фахівців з курсу «Інноваційні технології бродильних виробництв (спеціальність: майстер-пивовар)»

№ П П	Складові програми та навчальні модулі (теми)	З них:				лектор
		Всього	у тому числі			
			лекції	лабор. практ.	конф	
1	2	3	4	5	6	7
1	Історія пива та пивоваріння	2	2			Микусевич Валентина Якимівна, менеджер з якості, тренер-дегустатор англ.компанії «FlaivorActiv»
2	Основна сировина для пивоваріння	2	2			Микусевич Валентина Якимівна, менеджер з якості, тренер-дегустатор англ.компанії «FlaivorActiv»
3	Вимоги до води в пивоварінні, способи покращення води.	4	2	2		Вашук Віктор Петрович, технолог пивоварні ТОВ «Роял Тайм»
4	Водопідготовка. Контроль роботи водопідготовки.	2		2		Вашук Віктор Петрович, технолог пивоварні ТОВ «Роял Тайм»
		2	2			Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна, д.т.н.,проф.,академік Академії наук ВОУ
6	Основи солодоращення, типи солодів. Оцінка солоду.	4		4		Микусевич Валентина Якимівна, менеджер з якості, тренер-дегустатор англ.компанії «FlaivorActiv»
		2	2			Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна, д.т.н.,проф.,академік АН ВОУ
7	Несолоджена зернова сировина в пивоварінні	2	2			Вашук Віктор Петрович, технолог пивоварні ТОВ «Роял Тайм»

1	2	3	4	5	6	7
8	Хміль та хмелепродукти в пивоварінні. Оцінка якості хмелю	2		2		Ващук Віктор Петрович, технолог пивоварні ТОВ «Роял Тайм»
		4	4			Слободянюк Наталія Михайлівна, доц., к.с.-г.н.
9	Дроблення солоду (сухе, вологе). Типи дробарок та оцінка якості дроблення.	4		4		Ващук Віктор Петрович, технолог пивоварні ТОВ «Роял Тайм»
		2	2			Слободянюк Наталія Михайлівна, доц., к.с.-г.н.
10	Процеси при затиранні і фільтрації	8		8		Кириленко Юлія Станіславівна, завідувач лабораторії «бродильних та ферментаційних процесів» НУБіП України
		2	2			Слободянюк Наталія Михайлівна, доц., к.с.-г.н.
11	Обладнання пивоварної галузі	6	2	4		Ващук Віктор Петрович, технолог пивоварні ТОВ «Роял Тайм»
12	Дріжджі, їх раси. Способи розведення та зберігання.	4	4			Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна, д.т.н.,проф., академік АН ВОУ
13	Фізико-хімічні процеси процеси при кип'ятінні сусла.	6		6		Кириленко Юлія Станіславівна, завідувач лабораторії «бродильних та ферментаційних процесів» НУБіП України
		6	6			Даніель Ваша, головний пивовар «BeerHouse»
14	Контроль головного бродіння. Доброджування та дозрівання пива.	6		6		Кириленко Юлія Станіславівна, завідувач лабораторії «бродильних та ферментаційних процесів» НУБіП України
		6	6			Даніель Ваша, головний пивовар «BeerHouse»
15	Аналіз та контроль якості важливих показників під час технологічного процесу.	8	4	4		Кириленко Юлія Станіславівна, завідувач лабораторії «бродильних та ферментаційних процесів» НУБіП України

1	2	3	4	5	6	7
16	Методи охмелення пива	6	2	4		Ващук Віктор Петрович, технолог пивоварні ТОВ «Роял Тайм»
17	Основні принципи розливу та закупорювання пива в пляшку, в банку, в КЕГ.	4	2	2		Королюк Костянтин Євгенійович, к. т. н., доцент кафедри інституту підвищення кваліфікації, ст. науковий співробітник інституту продовольства НААН України
18	Характеристика допоміжних матеріалів при виробництві пива.	4	4			Королюк Костянтин Євгенійович, к. т. н., доцент кафедри інституту підвищення кваліфікації, ст. науковий співробітник інституту продовольства НААН України
19	Характеристика обладнання для міні пивоварень	6	4	2		Даніель Ваша, головний пивовар «BeerHouse»
20	Юридичні аспекти. Ліцензування виробництва.	6	6			Попова Валентина Миколаївна, к. техн.н., доцент кафедри біотехнології, академік «Укр. Технологічної Академії»
21	Основи сенсорного та якісного аналізу пива. Дегустаційна оцінка	4	4			Микусевич Валентина Якимівна, менеджер з якості, тренер-дегустатор англ.компанії «FlaivorActiv»
22	Основи санітарії та гігієни в пивоварінні	4	2	2		Микусевич Валентина Якимівна, менеджер з якості, тренер-дегустатор англ.компанії «FlaivorActiv»
23	СІП на виробництві	6	2	4		Королюк Костянтин Євгенійович, к. т. н., доцент кафедри інституту підвищення кваліфікації, ст. науковий співробітник інституту продовольства НААН України
24	Виробничий розрахунок	6	6			Даніель Ваша, головний пивовар «BeerHouse»

	виробництва пива					
25	Класифікація пива. Типи, сорти та стилі пива у пивоварінні.	4	4			Кулаєць Марія Михайлівна, к.е.н., професор, директор ННІ післядипломної освіти
26	Практична робота: визначення різних смаків та ароматів та причини їх виникнення(дефектологія)	8		8		Микусевиц Валентина Якимівна, менеджер з якості, тренер-дегустатор англ.компанії «FlaivorActiv»
27	Освіта дорослих: реалізація освітніх програм в системі післядипломної освіти	2	2			Кулаєць Марія Михайлівна, к.е.н., професор, директор ННІ неперервної освіти і туризму
	РАЗОМ	144	80	64		