

Blok I: 25. - 27. únor 2022 Suroviny a varný proces

Blok II: 18. – 20. březen 2022 Varný proces, kvašení, dokvašení

Blok III: 8. - 10. duben 2022 Ostatní technologie, legislativa, laboratoř

Blok IV: bude upřesněno exkurze do humnové sladovny, minipivovaru a velkého průmyslového pivovaru (Staropramen Praha a Kounice sladovna a minipivovar)

- prohlídka pneumatické sladovny a malého průmyslového pivovaru (pivovar Nymburk a sladovna Nymburk)

- exkurze a den věnovaný českému ležáku v největším craftovém českém pivovaru Budvar

Blok IV: 22. – 24. duben 2022 Degustační kurz, opakování, recepty

Povinná minimální účast na teoretickém i praktickém bloku je 80%. Absence musí být předem omluvená a konzultována s lektorem (samostatná příprava, individuální konzultace). Vzhledem k situaci okolo Covid 19 může dojít ke změně termínů, nebo část výuky být prováděna online.

2. Praktická část (180 hodin – 14 á 12 hodin a 2 á 6 hodin)

Praktická výuka probíhá v menších skupinkách účastníků, tak aby všichni měli možnost se jednotlivé činnosti opravdu vyzkoušet. Účastník má vlastní list, kde jsou průběžně zaznamenávány jednotlivé vyzkoušené aktivity. Termíny praktické části si studenti domlouvají individuálně s lektory, dle svých časových možností. Termíny jsou včetně víkendů a nočních směn.

Typ	Předmět	Hodin	Dní	Celkem	Účastníků
Praxe	Vaření	12	9	108	2-3 lidé, minimálně 3x sám
Praxe	Sanitace a stáčení sudů	12	2	24	maximálně 2 lidé
Praxe	Pivovarská laboratoř	6	1	6	Maximálně 3 lidé
Praxe	Hygiena provozu a sanitace varny	12	2	24	maximálně 2 lidé
Praxe	Sanitace stáčečky a stáčení lahví	12	1	12	maximálně 2 lidé
Praxe	Přetahování, studené chmelení, sanitace tanků	6	1	6	maximálně 2 lidé
CELKEM			15	180	

3. Zkoušky (4 hodiny teoretická, až 16 hodin praktická)

Teoretická zkouška: **24. duben 2022**, test psanou formou.

Praktická zkouška: jednotlivé várečné dny v **11. duben 2022 – 17. duben 2022**, samostatně

Vaření pod dohledem lektora (bodový systém, maximálně 16 hodin)