



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

тел/факс (812) 312-33-32, E-mail: bio@hlebspb.ru, <http://www.hlebspb.ru>

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45, E-mail: rector@hlebspb.ru

Руководителю предприятия



«КОМБУЧА» - ЗДОРОВАЯ АЛЬТЕРНАТИВА СЛАДКИМ ЛИМОНАДАМ!

*Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
приглашает руководителей и специалистов предприятий по производству
напитков принять участие в практическом семинаре по теме:*

**«Напитки брожения для здорового питания.
Современное производство напитков «Комбуча».
Органолептический анализ и практика дегустаций»**

13-14 февраля 2019г.

09-10 октября 2019г.

Цель семинара: получение новых компетенций и практических навыков в производстве безалкогольных напитков; освоение методов оценки качества напитков брожения.

Целевая аудитория: руководители, специалисты и разработчики нового ассортимента предприятий по производству напитков различной мощности, лабораторий, технологических служб и служб контроля качества.

В программе:

- ✚ Анализ современного рынка безалкогольных напитков брожения.
- ✚ Актуальность тенденции перехода современного общества к основам здорового питания и образа жизни.
- ✚ Напитки брожения на основе чайного гриба – новое или возврат к старым тенденциям. Полезные свойства «Комбучи».
- ✚ Мировой рынок производителей напитков «Комбуча». Обзор производителей «Комбучи» в России.
- ✚ Нормативно-техническая база для производства напитков «Комбуча».
- ✚ Ассортиментный ряд напитка «Комбуча».
- ✚ Технологический процесс приготовления напитка «Комбуча». Вторичная ферментация.
- ✚ Особенности приготовления «Комбучи» без кофеина.



- ✦ Основные критерии оценки качества напитков на основе чайного гриба. Методы контроля.
- ✦ Требования к упаковке напитков «Комбуча».

Практические занятия

- ✦ Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, аромат.
- ✦ Органолептическая оценка и анализ напитков «Комбуча».
- ✦ Техника и практические аспекты дегустации.
- ✦ Дегустация напитков «Комбуча» разных производителей.
- ✦ Вкусовые и ароматические особенности предложенных напитков.



Слушатели обеспечиваются пакетом информационных материалов по программе семинара.

По окончании семинара выдается документ о повышении квалификации установленного образца.

Начало занятий в 10:00 по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, 7 (Метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова).

Стоимость обучения: 12 000 рублей, НДС не облагается.

Информационное письмо № 22 от 25.12.2018г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, e-mail: info@hlebspb.ru Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru. На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения). Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	2100-3500	2000-2300
<i>размещение двухместное</i>	1150-1850	1000-1150
Бронирование номеров в гостинице по телефонам или электронному адресу:	(981)123-25-12 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

На все вопросы ответим по т/ф. (812) 325-98-96 Киселева Лидия Анатольевна, Оболкина Эльвира Юрьевна

Ректор

О.И. Пономарева