



**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](mailto:bio@hlebspb.ru), <http://www.hlebspb.ru>

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

*Руководителю предприятия*



**«КОМБУЧА» - ЗДОРОВАЯ АЛЬТЕРНАТИВА СЛАДКИМ ЛИМОНАДАМ!**

*Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий  
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78.Л02 № 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 «Комбучи».  
Органолептический анализ и практика дегустаций»**

**13-14 февраля 2020г.**

**08-09 октября 2020г.**

**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 № 35 от 10.01.2020г.

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](http://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](http://www.hlebspb.ru)**

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	<i>2100-3500</i>	<i>2000-2300</i>
<i>размещение двухместное</i>	<i>1150-1850</i>	<i>1000-1150</i>
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 телефонам:

■ учебный центр: (812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна, (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, т/ф (812) 312-38-57  
E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)

**Ректор**

**О.И. Пономарева**