

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

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

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru,

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

бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
приглашает принять участие в программе повышения квалификации
в объеме 24 часов по теме:

**«Органолептическая оценка пива и пивных напитков.
Влияние производственных факторов на
сенсорные характеристики:
инженерные решения, технологические процессы и
микробиологические риски»**

10 - 12 февраля 2026 г.



В программе семинара:

■ Определение органолептических показателей пива и пивных напитков: методы органолептического анализа и правила проведения дегустаций.

■ Основные классы сенсорно важных компонентов пива.

Описательные и ассоциативные термины.

■ Системы классификации вкусов и ароматов пива *EBC* и *SRM*.

■ Система классификации сортов пива согласно американскому стилистическому руководству по пиву, медовухе и сидру *BJCP 2022г.* (*Beer Judge Certification Program*).

■ Отличие системы классификации *BA* (*Brewers Association*) от системы классификации *BJCP*.

■ Метод оценки пива – «Дедуктивный Метод Дегустации Пива».

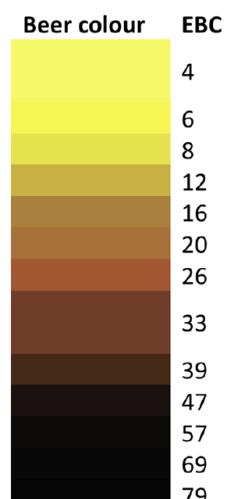
■ Влияние на органолептические характеристики пива и пивных напитков увеличенной солодовой базы и способов охмеления.

■ Влияние микроорганизмов - контаминаントов на технологический процесс, физико-химические и вкусоароматические характеристики пива.

■ Ведение дрожжей: чистая культура пивных дрожжей на лабораторной и производственной стадиях, дрожжи в процессе брожения и семенные дрожжи. Метаболизм пивных дрожжей и способы его регулирования.

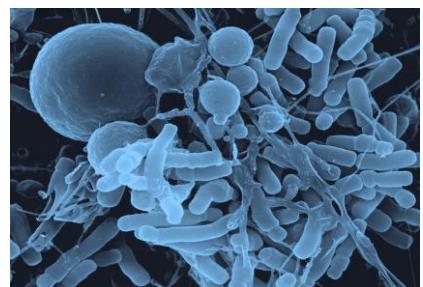
■ Основные источники микробной контаминации производства.

■ Современные инженерные решения в обеспечении микробиологической чистоты производства.



Практические занятия:

- Основные группы микроорганизмов - контаминаントов пивоваренного производства: «дикие» дрожжи, молочнокислые и уксуснокислые бактерии, плесневые грибы. Микро- и макро-морфологические, физиологические и биохимические свойства.
- Тренинг с использованием контрольных вкусовых веществ.
- Построение сенсорного профиля различных сортов пива.
- Сравнительная дегустация сортов пива охмеленных различными способами.
- Дегустация пива и пивных напитков зарубежных и отечественных производителей: *Pilsner, Lager – Helles, Session IPA, Imperial Sour Ale, Gose, Pale Ale, Dortmunder Wheat Beer – Hefeweizen, Fruit Beer* и др.
- Дегустация образцов пива участников семинара, практические рекомендации.



Слушатели получают учебно-методические материалы и возможность получить консультационную помощь по интересующим вопросам.

Обучение проводится с участием практикующих специалистов и экспертов.

По окончании обучения слушателям выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца

Стоимость обучения 25 000 руб., НДС не облагается.



Участие в программе повышения квалификации второго слушателя с предприятия АПК России осуществляется на безвозмездной основе!



**Оплата производится на основании счета, выставленного в Ваш адрес после получения заявки.
Форма заявки размещена на сайте www.hlebspb.ru**

Проживание оплачивается отдельно.

Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	+7(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	8-(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома об образовании (без вложения).

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

Информационное письмо № 04.26 от 10.11.2025 г.

Контактная информация: т/ф. (812) 312-33-32 кафедра пищевой биотехнологии
Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович,
E-mail: bio@hlebspb.ru ; www.hlebspb.ru