

**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 - контаминантов 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.

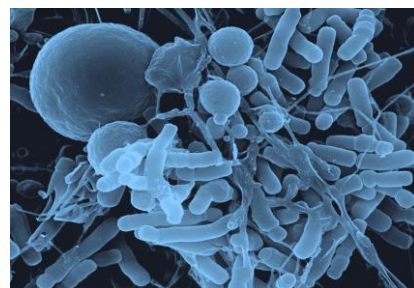
■ Основные источники микробной контаминации производства.

■ Современные инженерные решения в обеспечении микробиологической чистоты производства.

Beer colour	EBC
	4
	6
	8
	12
	16
	20
	26
	33
	39
	47
	57
	69
	79

Практические занятия:

- ✦ Основные группы микроорганизмов - контаминантов 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**