



**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

*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:*

**«Соковая продукция и напитки брожения для
здорового питания. Идентификация.
Органолептический анализ и практика дегустаций»**

29-31 марта 2023г.

04-06 октября 2023г.

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

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

В программе:

- ✦ Обзор современного рынка соковой продукции и безалкогольных напитков брожения.
- ✦ Анализ тенденций импортозамещения соковой продукции на российском рынке.
- ✦ ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
- ✦ Актуальная нормативно-техническая документация по соковой продукции: ГОСТ 32100; ГОСТ 32101; ГОСТ 32102; ГОСТ 32103; ГОСТ 32104; ГОСТ 32105.
- ✦ Правила идентификации соковой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ 34460-2018.
- ✦ Морсы - сокосодержащие напитки на основе фруктов, ягод и овощей.
- ✦ Технологический процесс производства морсов. Разработка нормативно-технической документации. Ассортимент фруктовых, ягодных и овощных морсов.
- ✦ Современные аспекты производства кваса. Технология приготовления и ассортимент квасов.



- ✦ Напитки брожения на основе чайного гриба – «Комбуча». Технологические этапы приготовления напитков «Комбуча».
- ✦ Обзор рынка производителей напитков «Комбуча» в России и мире.
- ✦ Полезные свойства «Комбучи».
- ✦ Требования к упаковке и маркировке готовой продукции.
- ✦ Основные критерии оценки качества безалкогольных напитков. Методы контроля качества.

Практические занятия

- ✦ Идентификация вкусов. Ознакомление с основными вкусами.
- ✦ Определение зрительной чувствительности. Идентификация цветов. Ранжирование цвета по интенсивности.
- ✦ Обнаружение запахов. Идентификация запахов.
- ✦ Техника и практические аспекты дегустации соковой продукции и напитков брожения.
- ✦ Органолептическая оценка соков, напитков на основе чайного гриба, квасов.
- ✦ Вкусовые и ароматические особенности предложенных напитков.



Участникам выдаются информационно-методические материалы по теме семинара. По окончании обучения слушателям выдается **удостоверение о повышении квалификации** установленного образца.

Внимание! Занятия проводятся по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д. 7 (метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова). **Начало занятий в 10.00.**

Стоимость обучения: 15 000 рублей, НДС не облагается.

Информационное письмо № 51.23 от 17.02.2023 г.

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>	<i>2100-3500</i>	<i>1600-2300</i>
<i>размещение двухместное</i>	<i>1150-1850</i>	<i>550-1150</i>
Бронирование номеров в гостинице по телефонам или электронному адресу:	(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ **отдел оценки компетентности лабораторий:** (812) 325-98-96 Оболкина Эльвира Юрьевна; Киселева Лидия Анатольевна; E-mail: hlebspbmsi@inbox.ru

☎ **учебный центр:** (812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна; (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна; E-mail: info@hlebspb.ru

Ректор

О.И. Пономарева