

**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 78/Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

приглашает принять участие в программе повышения квалификации
в объеме 24 академических часа по теме:

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



04 - 06 декабря 2024 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 *VJCP* 2022г. (*Beer Judge Certification Program*).

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

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

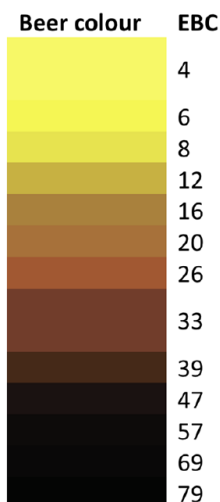
■ Влияние на органолептические характеристики пива и пивных напитков увеличенной солодовой базы и способов охмеления.

■ 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.

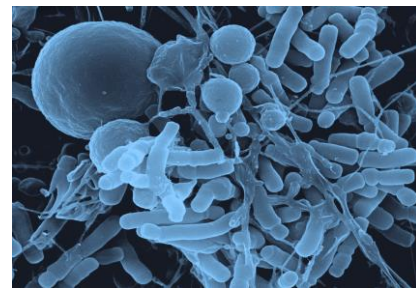
■ Основные источники микробной контаминации производства.

■ Современные инженерные решения в обеспечении микробиологической чистоты производства.



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 22 000 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.

Проживание (в зависимости от комфортности)	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиастроителей, д.23, к.1
размещение одноместное	2300-4500	2500-3900
размещение двухместное	1250-2500	650-1250
Бронирование номеров 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», «Гостинный двор», выход на канал Грибоедова). Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Информационное письмо № 94.24 от 19.08.2024 г.

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

Ректор

О.И. Пономарева