

Международный
Исследовательский Центр
«Пиво и напитки
XXI век»

127287 г. Москва, Писцовая 16,
стр. 5



International
Research Center
«Beer and beverage XXI
century»

5-16, Pistsovaya street Moscow
Federation of Russia 127287

e- mail: beercenter@gmail.com

+7 (495) 685-13-84, 685-18-61, 685-22-61, 685-66-64, 602-53-81, 518-04-83

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

ООО «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ СЕМИНАРЫ и ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОБУЧЕНИЕ:

Лицензия на образовательную деятельность №034625 от 23.01.2014г.

КАЛЕНДАРЬ СЕМИНАРОВ/ОБУЧЕНИЙ

НА 2019 ГОД

ЯНВАРЬ

<i>Даты проведения</i>	<i>Форма обучения</i>	<i>Тема</i>
22 января (1 день)	СЕМИНАР Очное обучение	ХАССП (НАССР) на предприятиях по производству пивоваренной и безалкогольной промышленности Разработка и внедрение в соответствии с требованиями действующего законодательства. Ответственность производителя в соответствии с новыми требованиями пищевого законодательства.
28 января (4 часа)	МАСТЕР-КЛАСС «Лабораторный практикум» <u>Дистанционное</u> Онлайн обучение	Методы контроля процесса приготовления суслу (йодная проба, рН, экстрактивность) Методы контроля готового суслу (кислотность, рН, экстрактивность, КСС, цвет, горечь – 2 метода)
29 января (4 часа)	МАСТЕР-КЛАСС «Лабораторный практикум» <u>Дистанционное</u> Онлайн обучение	Методы контроля дрожжей, оценка физиологического состояния дрожжей (жизнеспособность и жизненная сила дрожжей, норма задачи дрожжей)
30 января (4 часа)	МАСТЕР-КЛАСС «Лабораторный практикум» <u>Дистанционное</u> Онлайн обучение	Методы контроля процесса брожения и дображивания (экстрактивность, КДК, контроль дрожжевых клеток, температура)
31 января (4 часа)	МАСТЕР-КЛАСС «Лабораторный практикум» <u>Дистанционное</u> Онлайн обучение	Методы контроля готового продукта (кислотность, рН, экстрактивность нач. суслу, пеностойкость, спирт, цвет, горечь – 2 метода и др.)

ФЕВРАЛЬ

05-07 февраля (3 дня)	СЕМИНАР <u>Дистанционное</u> Онлайн обучение	Основы санитарной обработки оборудования и коммуникаций на предприятиях по производству напитков
11 - 22 февраля (2 недели) <i>/обучение/</i>	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ Очное обучение	10903 «Аппаратчик процесса брожения»
26-27 февраля (2 дня)	СЕМИНАР Очное обучение	Работа с дрожжами на минипивоварне. Ведение и контроль семенных дрожжей. Разведение чистой культуры. <i>(Теория и практика)</i>

МАРТ

5-6 марта (2 дня)	СЕМИНАР Очное обучение «ПИВОВАРЕНИЕ НЕ ДЛЯ ПИВОВАРА»	Основы технологии производства пива. Роль сырья в обеспечении качества выпускаемого пива. <i>(Обучение будет полезно производителям и поставщикам сырья (солод, хмель))</i>
12-14 марта (3 дня)	СЕМИНАР Очное обучение	Схема контроля на заводах малой мощности (производственного и лабораторного). Ведение журналов учета и контроля (от приема сырья до отпуска готовой продукции). Обучение методам контроля, реализуемых на данных предприятиях (практическое обучение).
18-19 марта (2 дня) <i>/аттестация/</i>	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ Очное обучение	Дегустация и аттестация группы «10903» от 11.02.2019г.
21 марта (1 день)	ВЫЕЗДНОЙ СЕМИНАР г. Ставрополь Очное обучение	Законодательно-нормативное обеспечение деятельности пивоваренного производства с учётом актуальных требований контрольно-надзорных органов. Качество и безопасность пивоваренной продукции
26-28 марта (3 дня)	СЕМИНАР Очное обучение	Технология приготовления натуральных напитков брожения (<i>квас, сбитень, сидр, пуаре, медовуха</i>) - Требования законодательства. - Технология производства. - Санитария производства.

АПРЕЛЬ

2-4 апреля (3 дня)	СЕМИНАР Очное обучение	Влияние качества сырья, параметров процесса и санитарии производства на органолептический профиль пива. (Расширенный теоретический и практический семинар с использованием стандартов вкуса и аромата)
-------------------------------------	----------------------------------	--

9-11 апреля (3 дня)	СЕМИНАР Очное обучение	Роль посторонних дрожжей, плесневых грибов и водорослей в пиве, напитках и питьевых водах. Методы их определения. Методы борьбы с ними.
16 -18 апреля (3 дня)	СЕМИНАР Очное обучение	Организация и проведение работ по отбору и тренингу членов дегустационной комиссии, оценка работы дегустаторов (теория и практика проведения тестов для тренеров дегустационных комиссий на пивоваренных предприятиях)
(1 день)	ВЫЕЗДНОЙ СЕМИНАР г. Новосибирск Очное обучение	Законодательно-нормативное обеспечение деятельности пивоваренного производства с учётом актуальных требований контрольно-надзорных органов. Качество и безопасность пивоваренной продукции
23-25 апреля (3 дня)	СЕМИНАР Дистанционное Онлайн обучение	Современные аспекты производства безалкогольных напитков. Сырьё, ассортимент, технология, санитария производства и контроль качества (квас, безалкогольные напитки).

МАЙ

14-17 мая (4 дня)	СЕМИНАР Дистанционное Онлайн обучение	Микробиологический контроль производства напитков (пивобезалкогольные напитки, расфасованная вода)
20-31 мая (2 недели)	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ Очное обучение	13265 «Лаборант - микробиолог»

СЕНТЯБРЬ

17-19 сентября (3 дня)	СЕМИНАР Очное обучение	Пивоваренный ячмень. Требования к качеству. Оценка солодовых свойств и пивоваренных качеств. Современные технологические режимы производства солода.
23 сентября - 4 октября (2 недели) /обучение/	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ Очное обучение	10903 «Аппаратчик процесса брожения» Очное обучение

ОКТАБРЬ

22-23 октября (2 дня)	СЕМИНАР Очное обучение	Коллоидная и вкусовая стабильность пива.
28-29 октября (2 дня) /аттестация/	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ Очное обучение	Дегустация и аттестация группы «10903» от 23.09.2019г.

НОЯБРЬ

12-14 ноября (3 дня)	СЕМИНАР Очное обучение	Фильтрации и стабилизация пива. Контроль производственного процесса. Современные методы контроля эффективности стабилизации.
---------------------------------------	----------------------------------	--

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО/КОРПОРАТИВНОГО ОБУЧЕНИЯ

- ❖ Методы контроля качества бутилированной воды, безалкогольных напитков, слабоалкогольных и винных напитков. Контроль качества сырья для их производства.
- ❖ Правила отбора проб безалкогольных, слабоалкогольных, винных напитков на определение полноты налива продукции.
- ❖ Методы оценки органолептических показателей безалкогольных, слабоалкогольных, винных напитков, концентрированных соков.
- ❖ Методы определения содержания спирта в безалкогольных, слабоалкогольных и винных напитках, винах и виноматериалах.
- ❖ Методы определения массовой доли сухих веществ и массовой концентрации сахаров в безалкогольных, слабоалкогольных и винных напитках, растворимых сухих веществ в соках.
- ❖ Методы определения кислотности и содержания летучих кислот напитках и сырье для их производства.
- ❖ Методы определения содержания растворенных газов в напитках и соках.
- ❖ Методы контроля качества сырья для производства безалкогольных, слабоалкогольных и винных напитков.
- ❖ Проверка сенсорной способности специалистов предприятий с целью отбора членов дегустационной комиссии.
- ❖ Порядок проведения отбора и обучения членов дегустационной комиссии предприятия методам оценки органолептических показателей продукции. Контроль работы дегустаторов (теория и практика).
- ❖ Проверка сенсорной способности. Ознакомление с тестами, использование их в сенсорном анализе. Ознакомление со стандартами вкуса и аромата (практический семинар).
- ❖ Система ХАССП (НАССР) её внедрение и использование на предприятиях по производству напитков (в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001 и ТР ТС 021/2011).
- ❖ Современные направления в производстве безалкогольных и слабоалкогольных напитков, в том числе напитков брожения, с использованием натурального сырья.
- ❖ Организация микробиологического контроля на предприятиях по производству пива и безалкогольных напитков.
- ❖ Технология приготовления кваса и натуральных напитков брожения (медовуха, сбитень, сидр).
- ❖ Влияние качества сырья, параметров процесса и санитарии производства на органолептический профиль пива (теоретический и практический семинар с использованием стандартов вкуса и аромата FlavorActiV).
- ❖ Индивидуальное обучение технолога (пивовара) минипивзавода. Программа...
- ❖ Методы исследования природы включений в пиве и других напитках брожения на натуральном сырье (практические занятия).
- ❖ Современные аспекты производства безалкогольных напитков. Сырье, ассортимент, технология, санитария производства и контроль качества (квас, безалкогольные напитки).
- ❖ Основные аспекты качества питьевой и бутилированной воды. Требования к качеству воды для производства напитков. Санитария производства.
- ❖ Организация современной системы менеджмента качества пива и напитков.
- ❖ Повышение эффективности пивоваренного производства.
- ❖ Пивоваренный ячмень. Требования и новые сорта. Оценка солодовых свойств и пивоваренных качеств. Современные технологические режимы производства солода.
- ❖ Проблемы грибного заражения зернового сырья в пивоварении.
- ❖ Организация микробиологического контроля на предприятиях по производству напитков.
- ❖ Микробиология пищевого предприятия. Бактериология. Безопасные методы работы с микроорганизмами III - IV группы патогенности.

- ❖ Современные методы микробиологического контроля пивоваренного производства (для зав. лабораторий).
- ❖ Современные методы микробиологического контроля пивоваренного производства (практический семинар).
- ❖ Санитария пивоваренного производства.
- ❖ Современная схема микробиологического контроля пивоваренного производства.
- ❖ Современные способы разведения и ведения дрожжей.
- ❖ Современные способы брожения и дображивания пива.
- ❖ Выявление и устранение источников инфекции на пивоваренном производстве.
- ❖ Теория и практика плотного пивоварения.
- ❖ Оптимизация технологии производства пивного сула при переработке солода различного качества.
- ❖ Коллоидная и вкусовая стабильность пива.
- ❖ Фильтрация и стабилизация пива. Контроль производственного процесса. Современные методы контроля эффективности стабилизации.
- ❖ Особенности розлива пива в полимерную тару.

Заявки на участие в семинарах/обучениях принимаются:

по тел.: +7-495-685-13-84, 685-66-64, 685-22-61, 602-53-81, 518-04-83

по адресу электронной почты: beercenter@gmail.com

Место проведения	Стоимость
<p>Учебный Центр «МИЦ «Пиво и напитки XXI век» Адрес: г.Москва, ул. Писцовая, д.16 стр.5</p>	<p>10 000 руб. в день - участник В стоимость входит: обучение, методический материал, обеды в дни занятий. <i>*По заявке участников возможна организация экскурсии на предприятия по производству напитков. **По заявке участников бронируется гостиница - проживание в гостинице в стоимость обучения не входит!</i></p>