

Международный  
Исследовательский Центр  
«Пиво и напитки  
XXI век»

127287 г. Москва, Писцовая  
д. 16, стр. 5



International  
Research Center  
«Beer and beverage XXI  
century»

5-16, Pistsovay street Moscow  
Federation of Russia 127287

e- mail: [beercenter@gmail.com](mailto: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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ:**

*Лицензия на образовательную деятельность №034625 от 23.01.2014г.*

**КАЛЕНДАРЬ СЕМИНАРОВ/ОБУЧЕНИЙ**

**НА IV квартал 2020 года**

Дата	Форма обучения	Тема	Докладчик	Стоимость, в руб./ Слушатель
<b>ОКТАБРЬ</b>				
<b>07.10.2020</b>	Webinar (дистанционно)	<b>Организация производственного контроля на пивоваренном производстве (физ-химия)</b>	Андреева О.В.	5 000
<b>08.10.2020</b>		<b>Организация производственного контроля на пивоваренном производстве (микробиология)</b>	Исаева В.С.	5 000
<b>19.10.2020</b>	<b>Практическое занятие (очно)</b> <b>Лабораторный практикум</b>	<b>Организация контроля качества пива в условиях минипивзавода.</b>	Солнышкина Д.С. Санникова Т.Е. Зотова С.Б.	12 500
<b>14.10.2020</b>	Webinar (дистанционно)	<b>Контаминация напитков дрожжами, плесневыми грибами и водорослями.</b>	Исаева В.С.	5 000
<b>21.10.2020</b>	<b>Практическое занятие (очно)</b>	<b>Выявление в напитках дрожжей, плесневых грибов и водорослей.</b>	Исаева В.С. Санникова Т.Е. Зотова С.Б.	12 500
<b>28.10.2020</b>	Webinar (дистанционно)	<b>Роль биоплёнок при производстве напитков и методы их выявления.</b>	Исаева В.С.	5 000

<b>НОЯБРЬ</b>				
<b>11.11.2020</b>	Webinar <i>(дистанционно)</i>	<b>Санитария на предприятиях по производству безалкогольной и пивоваренной продукции.</b>	Исаева В.С.	<i>10 000</i>
<b>12.11.2020</b>				
<b>18.11.2020</b>	Webinar <i>(дистанционно)</i>	<b>Факторы, оказывающие влияние на сроки хранения пивоваренной продукции. Коллоидная стабильность.</b>	Андреева О.В.	<i>5 000</i>
<b>19.11.2020</b>		<b>Факторы, оказывающие влияние на сроки хранения пивоваренной продукции. Микробиологическая стабильность.</b>	Исаева В.С.	<i>5 000</i>
<b>25.11.2020</b>	Webinar <i>(дистанционно)</i>	<b>Основы фильтрации и стабилизации пива.</b>	Андреева О.В.	<i>5 000</i>
<b>ДЕКАБРЬ</b>				
<b>01.12.2020</b>	<b>Практическое занятие</b> <i>(очно)</i>	<b>Основы дегустации пива. Ознакомление с наиболее часто встречающимися дефектами вкуса и аромата в пиве.</b>	Андреева О.В.	<i>25 000</i>
<b>02.12.2020</b>				
<b>02.12.2020</b>	Webinar <i>(дистанционно)</i>	<b>Источники первичного и вторичного инфицирования. Общие для производства напитков.</b>	Исаева В.С.	<i>5 000</i>
<b>09.12.2020</b>	Webinar <i>(дистанционно)</i>	<b>Требования Технических Регламентов Таможенного Союза 021/2011 и 022/2011</b>	Цветкова Е.В. Тартаковская И.Э Якимова К.В.	<i>5 000</i>
<b>16.12.2020</b>	<b>Практическое занятие</b> <i>(очно)</i>	<b>Работа с дрожжами на минипивоварне.</b>	Исаева В.С. Санникова Т.Е. Зотова С.Б.	<i>12 500</i>

## 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](mailto:beercenter@gmail.com)

Место проведения	Форма обучения	Стоимость обучения
Учебный Центр «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»  <u>Обучение осуществляется посредством сети Интернет на платформе ZOOM</u>	Дистанционная	<b>5 000 руб. в день /до 5 академических часов/ - участник</b>  В стоимость входит: обучение, методический материал.
Учебный Центр «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»  <u>Адрес очного обучения:</u> <b>г.Москва, ул. Писцовая, д.16 стр.5</b>	<b>Очная</b>  <b>/Теория/</b>	<b>10 000 руб. в день /до 8 академических часов/ - участник</b>  В стоимость входит: обучение, методический материал, обеды в дни занятий. <i>*По заявке участников возможна организация экскурсии на предприятия по производству напитков.</i> <i>**По заявке участников бронируется гостиница - проживание в гостинице в стоимость обучения не входит!</i>
	<b>Очная</b>  <b>/Практические занятия/</b>	<b>10 000 руб. в день /до 8 академических часов/ + от 2500 руб. до 5000 руб. на расходные материалы - участник</b>  В стоимость входит: обучение, методический материал, расходные материалы, обеды в дни занятий. <i>*По заявке участников возможна организация экскурсии на предприятия по производству напитков.</i> <i>**По заявке участников бронируется гостиница - проживание в гостинице в стоимость обучения не входит!</i>