



## Руководителям предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности

Уважаемые коллеги приглашаем Вас принять участие в программе повышения квалификации **«Современные технологии и технологический контроль в производстве пива, напитков и минеральных вод»**, которая состоится **10 - 12 марта 2021 года** в Международной промышленной академии.

***Программа будет проводиться с помощью дистанционных форм обучения. Технические требования для онлайн-участия во вложении.***

К участию в программе приглашаем руководителей производств, технологов и специалистов лабораторий предприятий по производству пива, кваса, напитков безалкогольных и слабоалкогольных, минеральных вод.

Повышение квалификации в Международной промышленной академии позволяет специалистам в сжатые сроки с минимальными затратами получить новые профессиональные знания и навыки для их эффективного использования в своей профессиональной деятельности, дает возможность обновления и углубления полученных ранее профессиональных знаний, обеспечивает соответствие квалификации специалиста меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

### **В процессе обучения будут рассмотрены следующие вопросы:**

1. Тенденции развития рынка пивоваренной и безалкогольной продукции в России и за рубежом.
2. Сырье и вспомогательные материалы пивоваренного и безалкогольного производств.
3. Лабораторное оборудование и теххимический контроль процесса производства солода для пива и кваса.
4. Современные технологии и организация производства:
  - **производство пива** (технологические процессы: очистка и дробление солода; приготовление пивного сусла; брожение, дображивание и созревание пива; осветление пива, розлив и хранение - способы повышения стойкости пива);
  - **производство кваса** (технологические процессы: приготовление квасного сусла; брожение, дображивание и купаживание кваса; розлив и хранение - способы повышения стойкости бутылочного и бочкового кваса);
  - **производство минеральных вод** (добыча минеральных вод; виды обработки: фильтрование, обеззараживание, насыщение диоксидом углерода, розлив и хранение).
5. Методы идентификации и обнаружения фальсификации пива, напитков, кваса, минеральных вод. Современные требования к пивоваренной продукции и сырью для ее производства (в том числе требования Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции»).

---

*Для участия потребуется компьютер с доступом к сети Интернет.  
Технические требования - в приложении.*

6. Влияние качества воды на ведение технологического процесса и качество готовой продукции. Требования качеству воды, способы её обработки для технологических целей.
7. Тенденции развития рынка оборудования для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности.
8. Особенности организации производства и технического оснащения мини-пивоварен.

Занятия проводят высококвалифицированные специалисты отрасли пивоваренной и безалкогольной промышленности по программе, разработанной научным руководителем Института брожения, доктором технических наук, профессором, Международным преподавателем инженерных дисциплин Ing-PAED, членом Экспертного совета Росалкогольрегулирования **Ермолаевой Г.А.**

**10 марта 2021 г.** состоится тестовый вебинар.

**11 – 12 марта 2021 г.** состоятся лекции и дискуссии в режиме онлайн.

По окончании обучения и тестирования высылается **удостоверение о повышении квалификации** установленного образца.

**Государственная лицензия на образовательную деятельность  
№ 2265 от 11.07.2016 г. Серия 90Л01 № 0009307**

Стоимость обучения одного слушателя – **15 000 руб.** (НДС не облагается).

При обучении двух и более слушателей от предприятия стоимость обучения одного специалиста – **12 000 руб.** (НДС не облагается).

В стоимость включены: онлайн обучение, информационные материалы, онлайн консультации.

Для регистрации в качестве слушателя просим направить заявку (по телефону или e-mail) и оплатить стоимость обучения.

**Регистрация на участие в программе заканчивается 10 марта 2021 г.**

**Регистрация по ссылке. Ссылка высылается строго после оплаты или получения гарантийного письма об оплате.**

**Платежные реквизиты:**

г. Москва, НОЧУ ДПО «МПА», ИНН 7705408440, КПП 770501001, Банк получателя:  
ПАО «Сбербанк» г. Москва, расч. счет: 40703810138000002578,  
кор. счет 30101810400000000225, БИК: 044525225, Код по ОКОНХ 92200,  
Код по ОКПО 11321463, ОКВЭД 85.23.

На платежном поручении необходимо указать код группы - 6/21.

Возможна оплата наличными с соответствующим оформлением документов.

**Справки и заявки:**

Заведующий кафедрой зерна и продуктов его переработки, д.т.н., профессор  
**Фейденгольд Владимир Борисович** тел./факс (499) 235-81-86, [feydengold@grainfood.ru](mailto:feydengold@grainfood.ru)

Доцент кафедры зерна и продуктов его переработки, к.т.н. **Урлапова Ирина Борисовна**  
тел./факс (499) 235-46-91, [urlapova@grainfood.ru](mailto:urlapova@grainfood.ru)

**Деканат:** тел./факс (499) 235-95-79, [dekanat@grainfood.ru](mailto:dekanat@grainfood.ru).

**Руководитель программы,** д.т.н., профессор

**Ермолаева Галина Алексеевна** тел. (903) 549-88-04, [galina.ermolaeva@mail.ru](mailto:galina.ermolaeva@mail.ru)