



## МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ

### ПРОГРАММА

онлайн повышения квалификации специалистов предприятий  
по производству пива, кваса, напитков безалкогольных и слабоалкогольных,  
минеральных вод

**«Современные технологии и технологический контроль в производстве пива,  
напитков и минеральной воды»**

**10 – 12 марта 2020 г.**

**Руководитель программы:**

**Ермолаева Галина Алексеевна**, научный руководитель Института брожения, Международный преподаватель инженерных дисциплин Ing-PAED, член Экспертного совета Росалкогольрегулирования, д. т. н., профессор

**Лекторы:**

**Ермолаева Галина Алексеевна**, научный руководитель Института брожения, член Экспертного совета Росалкогольрегулирования, д.т.н., профессор

**Фейденгольд Владимир Борисович**, заведующий кафедрой зерна и продуктов его переработки НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия», д.т.н., профессор

**Даниловцева Алла Борисовна**, Председатель Технического комитета по стандартизации ТК 175 «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные», к.т.н.

**Ермолаев Сергей Вячеславович**, генеральный директор ООО «Группа БАС», к.т.н.

**Модератор программы:** **Урлапова Ирина Борисовна**, доцент кафедры зерна и продуктов его переработки НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия», к.т.н.

### Программа курса

*Программа реализуется онлайн в формате вебинара*

| <b>10 марта, среда</b>   |  |
|--------------------------|--|
| <b>10.00 - 11.00</b>     | <i>Тестовый вебинар для участников, обсуждение плана работы и формата обучения, технических вопросов</i>   |
| <b>11 марта, четверг</b> |  |
| <b>9.30 – 9.45</b>       | Организационные и технические вопросы, регламент проведения мероприятия  |
| <b>09.45 – 10.00</b>     | <b>Официальное открытие</b><br><b>Ермолаева Галина Алексеевна</b> , научный руководитель Института брожения, д.т.н., профессор<br><b>Фейденгольд Владимир Борисович</b> , зав. кафедрой зерна и продуктов его переработки МПА, д.т.н., профессор |
| <b>10.00 - 10.45</b>     | Тенденции развития рынка пивоваренной и безалкогольной продукции в России и за рубежом.<br><br><b>Ермолаева Галина Алексеевна</b> , д.т.н., профессор  |
| <b>10.45 - 11.00</b>     | <i>Перерыв</i>   |
| <b>11.00 – 12.00</b>     | <b>Современные технологии и организация производства:</b><br>- производство пива [технологические процессы: очистка и дробление солода; приготовление пивного сушла]. <i>(Часть I)</i><br><b>Ермолаева Галина Алексеевна</b> , д.т.н., профессор |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 12.00 - 12.30            | <i>Обеденный перерыв</i>  |
| 12.30 - 13.30            | <b>Современные технологии и организация производства:</b><br>- производство <b>пива</b> [технологические процессы: брожение сусле, дображивание и созревание пива]. ( <i>Часть 2</i> )<br><br><b>Ермолаева Галина Алексеевна</b> , д.т.н., профессор  |
| 13.30 – 13.45            | <i>Перерыв</i>  |
| 13.45 - 14.45            | <b>Современные технологии и организация производства:</b><br>- производство <b>пива</b> [технологические процессы: осветление пива, розлив и хранение - способы повышения стойкости пива]. ( <i>Часть 3</i> )<br><br><b>Ермолаева Галина Алексеевна</b> , д.т.н., профессор   |
| 14.45 - 15.45            | Лабораторное оборудование и теххимический контроль процесса производства солода для пива и кваса.<br><br><b>Фейденгольд Владимир Борисович</b> , д.т.н., профессор  |
| <b>12 марта, пятница</b> |   |
| 10.00 - 10.45            | <b>Современные технологии и организация производства:</b><br>- производство <b>кваса</b> [технологические процессы: приготовление квасного сусле; брожение, дображивание и купаживание кваса, розлив и хранение - способы повышения стойкости бутылочного и бочкового кваса].<br><br><b>Ермолаева Галина Алексеевна</b> , д.т.н., профессор |
| 10.45 – 11.15            | <b>Современные технологии и организация производства:</b><br>- производство <b>минеральных вод</b> [добыча минеральных вод; виды обработки: фильтрование, обеззараживание, насыщение диоксидом углерода, розлив и хранение].<br><br><b>Ермолаева Галина Алексеевна</b> , д.т.н., профессор  |
| 11.15 - 11.30            | <i>Перерыв</i>  |
| 11.30 – 12.30            | Методы идентификации и обнаружения фальсификации пива, напитков, кваса, минеральных вод.<br><br><b>Даниловцева Алла Борисовна</b> , к.т.н.  |
| 12.30 - 13.00            | <i>Обеденный перерыв</i>  |
| 13.30 – 14.15            | 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»)<br><br><b>Даниловцева Алла Борисовна</b> , к.т.н.   |
| 14.15 – 14.30            | <i>Перерыв</i>  |
| 14.30 - 15.15            | Влияние качества воды на ведение технологического процесса и качество готовой продукции.<br>Способы обработки воды для технологических целей.<br>Сырье и вспомогательные материалы пивоваренного и безалкогольного производств.<br><br><b>Ермолаева Галина Алексеевна</b> , д.т.н., профессор   |
| 15.15 – 16.15            | Тенденции развития рынка оборудования для пивоваренной и безалкогольной промышленности.<br>Особенности организации производства и технического оснащения мини-пивоварен.<br><br><b>Ермолаев Сергей Вячеславович</b> , к.т.н.  |
| 16.15 - 16.30            | <b>Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями</b>   |
| 16.30 – 16.45            | <b>Итоговое занятие. Круглый стол. Обсуждение результатов работы.</b><br><b>Официальное закрытие программы повышения квалификации.</b><br><br>Преподаватели, сотрудники МПА   |

\* – Организаторы оставляют за собой право внести изменения в настоящий проект программы, заменить выступающих и темы презентаций