



**Руководителям предприятий
пивоваренной и безалкогольной
промышленности**

Уважаемые коллеги!

Приглашаем Вас принять участие в программе повышения квалификации **«Современные технологии и контроль в производстве пива, напитков и минеральных вод в условиях технологической независимости»**, которая состоится **14 - 16 ноября 2022 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
повысить квалификацию за счет получения новых профессиональных знаний
для их эффективного использования в своей профессиональной деятельности.**

В процессе обучения будут рассмотрены следующие вопросы:

1. Актуальные вопросы развития рынка пивоваренной и безалкогольной продукции.
2. Актуализированные требования к пивоваренной продукции. Важные изменения за период 2020 – 2023 г.г. в нормативной базе и документах, регламентирующих качество и безопасность солода, пива, напитков, кваса, медовухи, сидра, минеральных вод. Маркировка продукции, сложные и спорные аспекты. Методы идентификации продукции.
3. Эффективное применение сырья и вспомогательных материалов в условиях технологической самостоятельности и импортозамещения.
4. Современные технологии и эффективная организация производства:
 - **производство пива** (роль степени дробления и предварительного увлажнения солода в варочном отделении; приготовление пивного сусла для разных типов пива; мероприятия по экономии хмеля, его сорта; расы дрожжей; особенности сбраживания сусла в ЦКБА разной вместимости для различных сортов пива, особенности дображивания и созревания; корреляция способов осветления пива и его стойкости; современные сорта пива; переработка вторичных ресурсов);
 - **производство кваса, медовых, пивных напитков, пива специального, сидра** (сусло, его сбраживание; расы дрожжей; купажирование; осветление и розлив; повышение стойкости);
 - **производство безалкогольных пива и сидра** (особенности технологий);
 - **производство безалкогольных и слабоалкогольных напитков** (сырье, особенности купажирования и повышения стойкости напитка; газирование);
 - **производство минеральных вод** (виды обработки воды; идентификационные показатели; отличительные признаки).

5. Лабораторное оборудование для контроля качества и безопасности ячменя, солода, ржи, пшеницы.

6. Сенсорный (органолептический) анализ качества пива (прозрачность, вкус, хмелевая горечь, аромат и пенообразование). Дегустаторы. Новые стандарты. Международная практика.

7. Влияние состава воды на ведение технологического процесса и качество готовой продукции. Способы водоподготовки.

8. Рынок оборудования в условиях технологической независимости. Проблемы и их решение при техническом перевооружении предприятий.

9. Особенности ведения технологического процесса на мини-пивоварнях с целью повышения эффективности производства.

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, Заслуженным работником пивоваренной отрасли России, Почетным работником высшего профессионального образования Российской Федерации **Ермолаевой Галиной Алексеевной**.

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

Стоимость обучения одного слушателя – **18 000,00 руб.** (НДС не облагается).

При обучении двух и более слушателей от предприятия стоимость обучения одного специалиста – **15 000,00 руб.** (НДС не облагается).

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

Заявку на участие в программе повышения квалификации **«Современные технологии и контроль в производстве пива, напитков и минеральных вод в условиях технологической независимости»** просим направить по электронной почте на адреса, указанные ниже.

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 85.42.

На платежном поручении необходимо указать **код группы – 57/22**.

Возможна оплата наличными с соответствующим оформлением документов.

Справки и заявки:

Фейденгольд Владимир Борисович

Заведующий кафедрой зерна и продуктов его переработки, д.т.н., профессор

тел./факс 8 (499) 235-81-86,

e-mail: feydengold@grainfood.ru

Урлапова Ирина Борисовна

Доцент кафедры зерна и продуктов его переработки, к.т.н.

тел./факс 8 (499) 235-46-91,

e-mail: urlapova@grainfood.ru

Деканат: тел./факс 8 (499) 235-95-79, e-mail: dekanat@grainfood.ru.

Руководитель программы, д.т.н., профессор

Ермолаева Галина Алексеевна

тел. +7 (903) 549-88-04, e-mail: galina.ermolaeva@mail.ru