

ПРОГРАММА
онлайн повышения квалификации специалистов
предприятий по производству пива, кваса, напитков безалкогольных
и слабоалкогольных, минеральных вод
«Современные технологии и контроль в производстве пива, напитков
и минеральных вод в условиях технологической независимости»
14-16 ноября 2022 г.

Руководитель программы:

Ермолаева Галина Алексеевна, научный руководитель Института брожения, д.т.н., профессор

Модератор программы:

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

14 ноября, понедельник	
10.00 – 10.30	Тестовый вебинар для участников, обсуждение плана работы и формата обучения, технических вопросов.
10.30 – 12.30	Консультации по программе
15 ноября, вторник	
9.30 - 9.45	Официальное открытие программы: <i>Иунихина Вера Сергеевна</i> , первый проректор Международной промышленной академии, д.т.н., профессор <i>Ермолаева Галина Алексеевна</i> , научный руководитель Института брожения, д.т.н., профессор <i>Фейденгольд Владимир Борисович</i> , заведующий кафедрой зерна и продуктов его переработки Международной промышленной академии, д.т.н., профессор
9.45 – 10.15	Актуальные вопросы развития рынка пивоваренной и безалкогольной продукции в России. <i>Ермолаева Галина Алексеевна</i> , д.т.н., профессор
10.15 – 10.45	Влияние состава воды на ведение технологического процесса и качество готовой продукции. Способы водоподготовки. <i>Ермолаева Галина Алексеевна</i> , д.т.н., профессор
10.45 – 12.00	Эффективное применение сырья и вспомогательных материалов в условиях технологической самостоятельности и импортозамещения (солод, несоложенные материалы, хмель, ферментные препараты, осветлители суслу, сахар, консерванты, стабилизаторы, красители). <i>Ермолаева Галина Алексеевна</i> , д.т.н., профессор
12.00 – 13.00	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. <i>Даниловцева Алла Борисовна</i> , Председатель Технического комитета по стандартизации ТК 175 «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные», к.т.н., доцент
13.00 – 14.00	<i>Перерыв на обед</i>
14.00 - 15.00	Методы идентификации продукции и обнаружения фальсификации пива, напитков, кваса, минеральных вод. <i>Даниловцева Алла Борисовна</i> , к.т.н., доцент

15.00 – 16.00	Лабораторное оборудование для контроля качества и безопасности ячменя, солода, ржи, пшеницы. <i>Фейденгольд Владимир Борисович, д.т.н., профессор</i>
16.00 – 17.00	Производство кваса, медовых, пивных напитков, пива специального, сидра. Особенности приготовления суслу из разных видов сырья, режимы брожения; расы дрожжей; купажирование; осветление и розлив; повышение стойкости. <i>Ермолаева Галина Алексеевна, д.т.н., профессор</i>
17.00 – 17.30	Безалкогольные пиво и сидр. Особенности технологий. <i>Ермолаева Галина Алексеевна, д.т.н., профессор</i>
16 ноября, среда	
9.30 – 11.00	Производство пива (роль степени дробления и предварительного увлажнения солода в варочном отделении; приготовление пивного суслу для разных типов пива; мероприятия по экономии хмеля, его сорта, сухое охмеление). <i>Ермолаева Галина Алексеевна, д.т.н., профессор</i>
11.00 – 12.00	Производство пива (расы дрожжей; особенности сбраживания суслу в ЦКБА разной вместимости для различных сортов пива; особенности дображивания и созревания; корреляция способов осветления пива и его стойкости; современные сорта пива). <i>Ермолаева Галина Алексеевна, д.т.н., профессор</i>
12.00 – 12.30	Производство безалкогольных и слабоалкогольных напитков (сырье, особенности купажирования и повышения стойкости напитка; газирование). <i>Ермолаева Галина Алексеевна, д.т.н., профессор</i>
12.30 – 13.00	Производство минеральных вод: добыча, виды обработки: фильтрование, обеззараживание, насыщение диоксидом углерода, розлив и хранение. Идентификационные показатели; отличительные признаки. Бутилированные воды. <i>Ермолаева Галина Алексеевна, д.т.н., профессор</i>
13.00 – 14.00	<i>Перерыв на обед</i>
14.00 – 14.30	Сенсорный (органолептический) анализ качества пива (прозрачность, вкус, хмелевая горечь, аромат и пенообразование). Дегустаторы. Новые стандарты. Международная практика. <i>Ермолаева Галина Алексеевна, д.т.н., профессор</i>
14.30 – 15.30	Рынок оборудования в условиях технологической независимости. Проблемы и их решение при техническом перевооружении предприятий. Переработка дробины и др. <i>Ермолаев Сергей Вячеславович, ген. директор ООО «Группа БАС», к.т.н.</i>
15.30 – 16.00	Лабораторное оборудование и приборы для контроля качества пива и напитков – при реконструкции малых предприятий. <i>Ермолаев Сергей Вячеславович, ген. директор ООО «Группа БАС», к.т.н.</i>
16.00 – 16.30	Особенности ведения технологического процесса на мини-пивоварнях с целью повышения эффективности производства. <i>Ермолаева Галина Алексеевна, д.т.н., профессор</i>
16.30 – 17.15	Итоговое занятие (круглый стол). <i>Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями.</i>
17.15 – 17.30	Официальное закрытие программы повышения квалификации. <i>Руководители Международной промышленной академии, Преподаватели программы повышения квалификации</i>

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