

Международный  
Исследовательский Центр  
«Пиво и напитки  
XXI век»

127287 г. Москва, Писцовая 16 стр.5  
тел/факс 8 (495) 685-13-84  
8 (495) 685-22-61  
8 (495) 602-53-81



e-mail: beercenter@gmail.com

International  
Research Center  
«Beer and beverage  
XXI century»

5-16, Pistsovaya street Moscow  
Federation of Russia 127287  
Tel/fax: 8 (495) 685-13-84, 685-22-61  
8 (495) 602-53-81

КАЛЕНДАРЬ СЕМИНАРОВ  
Учебный центр  
ООО «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»  
на 2016 год

ФЕВРАЛЬ

**02-03 февраля (2 дня)**

Ответственность производителя в соответствии с новыми требованиями пищевого законодательства. Разработка документов и внедрение системы ХАССП (НАССР) на пищевом предприятии (в соотв. с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001 и ТР ТС 021/2011).

**09-11 февраля (3 дня)**

Производство воды расфасованной в емкости. Микробиологические вредители производства, в том числе водоросли. Источники инфекции. Санитария производства.

**18 февраля (1 день)**

III Всероссийская конференция- дегустация: «Независимое пивоварение, сидроделие, медоварений России». *(Крафтовое пиво: дань моде или новое направление в пивоварении. Упрощенное регулирование как компромиссное решение. Итоги внедрения ЕГАИС.)*

МАРТ

**01-03 марта (3 дня)**

Технология приготовления кваса и натуральных напитков брожения (медовуха, сбитень, сидр). Современные виды сырья для создания вкусных напитков брожения. Особенности применения солодовых экстрактов, сиропов. Создание ассортимента.

**15-18 марта (4 дня)**

Влияние качества сырья, параметров процесса и санитарии производства на органолептический профиль пива (теоретический и практический семинар с использованием стандартов вкуса и аромата FlavorActiV).

**22-24 марта (3 дня)**

Крафтовое пиво. Особенности применения специальных сортов солода, хмеля, специй и нетрадиционных видов сырья. Влияние штамма дрожжей на сенсорные свойства пива. Особенности микробиологического контроля. Создание новых сортов.

**29-31 марта (3 дня)**

Организация и проведение работ по отбору и тренингу членов дегустационной комиссии, оценка работы дегустаторов (теория и практика проведения тестов).

## АПРЕЛЬ

**12-14 апреля (3 дня)**

Современные аспекты производства безалкогольных напитков. Сырье, ассортимент, технология, санитария производства и контроль качества (квас, безалкогольные напитки). *(Участники семинара получают в подарок информационно - обучающий материал «Посторонние микроорганизмы в производстве безалкогольных напитков»).*

**26-28 апреля (3 дня)**

Организация микробиологического контроля на предприятиях по производству пива и безалкогольных напитков. Основные источники инфекции. *(Участники семинара получают в подарок информационно-обучающий материал «Посторонние микроорганизмы в производстве пива»).*

## АВГУСТ - СЕНТЯБРЬ

**4 дня**

XVIII научно-практическая конференция-дегустация «РОССИЙСКИЕ НАПИТКИ-2015» (пиво, квас, сидр, медовуха, натуральные безалкогольные напитки брожения).

## СЕНТЯБРЬ

**13-15 сентября (3 дня)**

Современные виды тары для напитков и особенности их использования.

**20-22 сентября (3 дня)**

Повышение эффективности пивоваренного производства.

## ОКТАБРЬ

**11-13 октября (3 дня)**

Пивоваренный ячмень. Требования и новые сорта. Оценка солодовых свойств и пивоваренных качеств. Современные технологические режимы производства солода.

**18-20 октября (3 дня)**

Коллоидная и вкусовая стабильность пива.

## НОЯБРЬ

**15-17 ноября (3 дня)**

Фильтрации и стабилизация пива. Контроль производственного процесса. Современные методы контроля эффективности стабилизации.

**22-24 ноября (3 дня)**

Организация современной системы менеджмента качества пива и напитков.

**ВЕБИНАРЫ**  
(Webinar - онлайн-обучение  
без отрыва от производства  
посредством сети Интернет)  
**Учебный центр**  
**ООО «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»**  
**на 2016 год**

**29-31 марта (3 дня - с 10:00-12:30 по мск)**

**Современные виды тары для напитков и особенности их использования.**

**17-19 мая (3 дня- с 10:00-12:30 по мск)**

**Крафтовое пиво. Влияние штамма дрожжей на сенсорные свойства пива. Особенности применения специальных сортов солода, хмеля, специй и нетрадиционных видов сырья.**

**Доступ к уже состоявшимся Вебинарам (видео):**

- ❖ **Организация микробиологического контроля на предприятиях по производству напитков: пиво, квас, вода расфасованная в емкости.**
- ❖ **Основные аспекты качества питьевой и расфасованной воды. Требования к качеству воды для производства напитков. Санитария производства.**
- ❖ **Разработка документов и внедрение системы ХАССП (НАССР) на пищевом предприятии.**
  
- ❖ **ШКОЛА ПИВОВАРА**  
*цикл из 25 лекций по темам:*
  - **Сырье для производства пива.**
  - **Производство сусла.**
  - **Ведение дрожжей, брожение, созревание.**
  - **Фильтрация пива.**
  - **Санитария пивоваренного производства.**
  - **Коллоидная стабильность пива.**
  - **Ячмень для пивоварения. Производство солода.**

- **Семинары, конференции**
- **Индивидуальное обучение**
- **Дистанционное обучение (Webinar)**
- **Корпоративные программы**

Заявки на участие принимаются:

по телефону: 8-495-685-13-84, 685-22-61, 602-53-81

по адресу электронной почты: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)