



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ  
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7**

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto:rector@hlebspb.ru) ,

бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

*Руководителям и специалистам  
производственных лабораторий и отделов качества*

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**

*(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78/Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)*

*приглашает принять участие в программе повышения квалификации в рамках  
программы «Пищевая биотехнология»*

*в объеме 32 академических часов по теме:*

**«Органолептическая оценка качества пива, пивных  
и безалкогольных напитков.**

**Подтверждение компетенций для проведения органолептических испытаний  
и участия в дегустационных комиссиях»**

**29 ноября - 02 декабря 2021г.**



**Цель семинара:** повышение уровня профессиональных знаний и компетенций в области дегустации, освоение дегустационных методик, изучение факторов влияющих на сенсорный профиль пива.

**Целевая аудитория:** специалисты лабораторий, технологических служб и отделов контроля качества пивоваренных предприятий.

**В программе семинара:**

- ✦ Нормативная документация в области органолептического анализа. Термины и определения в области органолептического анализа.
- ✦ Требования к лабораториям органолептического анализа: ГОСТ Р 53701-2009, ГОСТ ISO/IEC 17025-2021.
- ✦ Организация органолептических испытаний.
- ✦ Требования к планировке лабораторных помещений, предназначенных для проведения органолептического анализа: ГОСТ ISO 8589 -2014.
- ✦ Подготовка отобранных испытателей и экспертов-испытателей, комплектование дегустационной комиссии.
- ✦ Оценка качества светлого пива по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51174-2009 «Пиво. Общие технические условия».
- ✦ Органолептическая оценка качества пива по 25-балльной шкале.
- ✦ Основные классы сенсорно-важных компонентов пива. Описательные и ассоциативные термины.
- ✦ Система классификации сортов пива по американскому стилистическому руководству по пиву, медовухе и сидру VJCP ( Beer Judge Certification Program).
- ✦ Оценка пива на основе стандартов VJCP.
- ✦ Особенности производства и дегустации кваса, медовухи и других напитков брожения.
- ✦ Технологический процесс приготовления напитка «Комбуча». Вторичная ферментация.
- ✦ Основные критерии оценки качества напитков на основе чайного гриба. Методы контроля.
- ✦ Влияние посторонней микробиоты пивоваренного производства на вкус и аромат готового напитка.

## Тестирование индивидуальных сенсорных способностей:

### Определение зрительной чувствительности (ГОСТ ISO 8586-2015):

- Идентификация цветов.
- Ранжирование цвета по интенсивности.

### Исследование обонятельной чувствительности (ГОСТ ISO 5496-2014):

- Обнаружение запахов.
- Идентификация запахов.
- Определение интенсивности запаха.
- Исследование сенсорной памяти.

### Определение вкусовой чувствительности (ГОСТ ISO 3972-2014):

- Ознакомление с основными вкусами.
- Идентификация вкусов.
- Исследование вкусовой чувствительности и порогов восприятия вкуса.

### Практические занятия

- Построение сенсорного профиля различных сортов пива.
- Дегустация пива с внесенными основными вкусами.
- Дегустация пива различных сортов и образцов пива участников семинара.
- Дегустационные особенности кваса, медовухи и других напитков брожения.
- Дегустация напитков «Комбуча» различных производителей. Вкусовые и ароматические особенности предложенных напитков.



### Оценка индивидуальных дегустационных способностей участников семинара.

**По окончании обучения слушателям выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца и именной сертификат подтверждающий право участия в дегустационной комиссии.**

Стоимость обучения в объеме 32 академических часов составляет **20 000 рублей**, НДС не облагается.

Оплата производится на основании **счета**, выставленного в Ваш адрес после получения заявки.

Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома об образовании (без вложения). Начало занятий в 10:00 по адресу: г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7 (метро «Невский проспект», «Гостинный двор», выход на канал Грибоедова). Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	1600-2300
размещение двухместное	1150-1850	550-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupr@bk.ru

### Информационное письмо № 84.21 от 04.08.2021г

Контактная информация: т/ф. (812) 312-33-32 каф. пищевой биотехнологии  
Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: [bio@hlebspb.ru](mailto:bio@hlebspb.ru) [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

Ректор

О.И. Пономарева