



## 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 78ЛП02 № 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, в том числе тонизирующих. Подтверждение компетенций для проведения органолептических испытаний и участия в дегустационных комиссиях»**

**06 - 09 февраля 2023 г.**



**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.
- ✚ Проведение органолептических испытаний. Требования к лабораториям органолептического анализа: ГОСТ Р 53701-2021, ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.
- ✚ Требования к планировке лабораторных помещений, предназначенных для проведения органолептического анализа: ГОСТ ISO 8589 -2014.
- ✚ Подготовка отобранных испытателей и экспертов-испытателей, комплектование дегустационной комиссии.
- ✚ Методы определения органолептических показателей и объема продукции в соответствии с требованиями ГОСТ 30060 – 2022. Органолептическая оценка качества пива по 25-балльной шкале.
- ✚ Основные классы сенсорно важных компонентов пива. Описательные и ассоциативные термины.
- ✚ Влияние на органолептические характеристики пива увеличенной солодовой базы и способов охмеления.
- ✚ Система классификации вкусов и ароматов пива EBC и SRM.
- ✚ Система классификации сортов пива по американскому стилистическому руководству по пиву, медовухе и сидру BJCP 2022г.(Beer Judge Certification Program).
- ✚ Отличие системы классификации ВА (Brewers Association) от системы классификации BJCP.
- ✚ Метод оценки пива – «Дедуктивный Метод Дегустации Пива».
- ✚ Влияние посторонней микробиоты пивоваренного производства на вкус и аромат готового напитка.
- ✚ 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.
- ✚ Характеристика безалкогольных тонизирующих напитков. Органолептический метод определения показателей качества

## 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.
- Сравнительная дегустация сортов светлого пива охмеленных различными способами.
- Дегустация пива различных сортов и образцов пива дедуктивным методом.
- Дегустация 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.



**Участие в программе повышения квалификации второго слушателя осуществляется на безвозмездной основе!**

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», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова). Проживание оплачивается отдельно.

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 номеров по телефонам или электронному адресу:	(981)123-25-12 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupr@bk.ru

**Информационное письмо № 09.23 от 29.11.2022г.**

**Контактная информация: кафедра пищевой биотехнологии т/ф. (812) 312-33-32**  
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**