

## SZKOLENIE

### „KURS KIPERSKI - ANALIZA SENSORYCZNA PIWA”

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 144 SEN

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Nauka rozpoznawania i oceny bodźców sensorycznych na przykładzie różnych gatunków piwa. Doskonalenie technik oceny sensorycznej – ugruntowanie również wcześniej zdobytej wiedzy. Poszerzenie wiedzy z zakresu konsumenckiej oceny organoleptycznej.

Wstęp do analizy struktury jakości, elementy składowe – wpływ jakości handlowej na produkt w aspekcie atrybutów sensorycznych. Wsparcie procesów opracowywania nowych produktów, zapewnienie stałości jakości produktów, porównanie jakości produktów konkurencyjnych.

Nauka przykładowych wzorców zapachowych najczęściej występujących w piwie, oraz rozpoznawanie ich w piwie.

Nauka umiejętności profilowania prezentowanych produktów, w trakcie warsztatów, dzięki czemu uczestnicy nauczą się przede wszystkim opisywania cech sensorycznych wykorzystując model matematyczny jak i przekazywania wiedzy na temat piwa w sposób wyważony i przystępny oraz intrygowania markami własnymi wykorzystując profil sensoryczny.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników działu produkcji, laboratoriów produkcyjnych, paneli sensorycznych, pracowników PR, marketingu i sprzedaży oraz liderów panelu degustacyjnego, działów jakości oraz handlowców.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

##### 1. Ocena Jakości produktów spożywczych:

- Wstęp – odpowiedzialne spożycie alkoholi,
- Obalenie alkoholowych i piwnych mitów,
- Skąd wzięło się piwo,?
- Podział surowców,
- Surowce - wpływ na smak i aromat,
- Etapy procesu - wpływ na smak i aromat,
- Podział związków zapachowych na przykładzie wzorców,
- Nauka technik oceny sensorycznej piwa, techniki oceny sensorycznej – ocena poszczególnych frakcji zapachowych piwa. Opisywanie zapachów,
- Wzorce sensoryczne – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźca, ocena profilowa na przykładzie: lager zielona butelka (chlebowy, słodowy, nasłoneczniony), strong lager (słodowy, zbożowy, alkoholowy), czeski pilzner (dwuacetyl, chmielowy, cierpki), weissbier (fenolowy - 2,4 vinyloguajakol, eugenol; kwaśny, drożdżowy, octan izoamylu), witbier (cytrusowy, ziołowy, kwiatowy), dry stout (palony, kawowy, chlebowy, ocena pełni smakowej) – warsztaty.

##### 2. Czynniki kształtujące jakość produktów:

- Główne wady procesowe,
- Podział gatunkowy piw,
- Czynniki wpływające na zafałszowania ocen.
- Ważkość poszczególnych wad sensorycznych (dyskusja z uczestnikami szkolenia),
- Cd. wzorce sensoryczne – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźca, ocena profilowa na przykładzie: bock - koźlak (karmelowy, słodowy, alkoholowy, alkohole wyższe), APA/IPA (chmielowy, goryczka, owocowy, kwiatowy, ziemisty, alkohole wyższe), piwo na słodach wędzonych (wędzony – guajakol), piwo klasztorne



(alkoholowy, owocowy, rozgrzewający, stęchły, słodki, drożdżowy), porter bałtycki (palony, orzechowy, pełnia smaku), lambic (kwaśny, octowy, słony, owocowy, stajnia) – warsztaty.

- Wady piwa,
- Zabójcy piwa!
- Zdziwiający świat piwa.

### 3. Pytania, dyskusja, zakończenie szkolenia.

#### TRENER:

Ekspert w zakresie oceny towaroznawczej i sensorycznej napojów alkoholowych. Od 2005 prowadzi szkolenia z zakresu technologii i oceny sensorycznej alkoholi takich jak piwa, nalewki, wódki, destylaty, whisky. Certyfikowany piwny kiper i niezależny sędzia piwny – przez okres 5 lat praca w panelu degustacyjnym na poziomie europejskim w strukturach SABMiller, od 2021 roku posiada certyfikat „WEST2 Pass with Merit” z zakresu oceny sensorycznej wina.

#### TERMIN:

**04-05.03.2025**

#### AGENDA SZKOLENIA:

09:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:00 cd. szkolenia

13:00 podsumowanie, zakończenie.

#### CENA SZKOLENIA:

##### TRYB ON-LINE

**1.049,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

**Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.**

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

#### ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W TRYBIE ON-LINE:

##### Wymagania sprzętowe:

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

##### Przed szkoleniem :

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.



**Szkolenie :**

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email. Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm.

Próbki do testowania zostaną wysłane do uczestnika, poprzez przewoźnika.

Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

**Po szkoleniu:**

Uczestnicy otrzymują zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

**ZGŁOSZENIA:**

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia. Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub Formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: [szkolenia@jsh.com.pl](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

