



Warsztaty domowej produkcji miodu pitnego oraz wprowadzenie do prawidłowej degustacji miodów pitnych wg standardów Mead Judging Programme

Numer usługi 2024/10/20/14533/2370226

1 000,00 PLN brutto

813,01 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

81,30 PLN netto/h

FT POLSKA SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Pławno / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 30.11.2024 do 30.11.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Rolnictwo
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: <ul style="list-style-type: none">- osób zainteresowanych produkcją miodu pitnego w domowych warunkach, czyli jak w rozpocząć i udanie prowadzić fermentację brzezki miodowej, aż do uzyskania miodu pitnego.- do osób, które chcą zdobyć podstawową wiedzę na temat produkcji miodu pitnego
Minimalna liczba uczestników	15
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	29-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	10
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Zapoznanie uczestników z bogatym światem miódów pitnych i metodami jego wytwarzania.
Poznanie podstawowych zasad degustacji miódów pitnych oraz degustacja wybranych próbek miódów pitnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: -znajomość definicji związanych z miodem pitnym -podział miódów pitnych -sensoryka miodu pitnego	Wykorzystuje wiedzę na temat miodu pitnego podczas jego nastawiania do fermentacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozróżnia rodzaje miodu pitnego.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

Program

Program szkolenia:

Ad.1

- Zapoznanie się z definicją miodu pitnego, jego składu, metod wytwarzania
- Główne parametry opisujące miód pitny
- Podział miódów pitnych w Polsce
- Podział miódów pitnych na świecie (wg standardu MJP)

Ad.2

- Zajęcia praktyczne jak zrobić własny miód pitny
 - o Omówienie sprzętu niezbędnego w domowej produkcji
 - o Czynności przygotowujące (dezynfekcja i czyszczenie sprzętu)
 - o Przygotowanie brzezki miodowej

- o Przygotowanie i suplementacja drożdży
- o Dokonanie pomiaru gęstości brzezki
- o Zaszczepienie drożdży

Ad.3

- Wprowadzenie do sensoryki- czym są zmysły węchu i smaku
- Uproszczony test na daltonizm smakowy
- Podstawowe zasady sensorycznej oceny miodu pitnego
- Zapoznanie się z uproszczonym systemem punktowej oceny miodu pitnego
- Zapoznanie się z uproszczonym systemem graficznej oceny miodu pitnego

Ad.4

- Analiza sensoryczna wybranych próbek miodów pitnych (maksymalnie 8 próbek)
- Omówienie podstawowych wad występujących w miodach pitnych
- Przedstawienie 6 próbek aromatycznych wybranych wad miodów pitnych

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Tematyka Ad.1	Mateusz Błaszczyk	30-11-2024	10:00	11:30	01:30
2 z 6 Tematyka Ad.2	Mateusz Błaszczyk	30-11-2024	11:30	13:00	01:30
3 z 6 Przerwa	Mateusz Błaszczyk	30-11-2024	13:00	13:30	00:30
4 z 6 Tematyka Ad.3	Mateusz Błaszczyk	30-11-2024	13:30	15:00	01:30
5 z 6 Tematyka Ad.4	Mateusz Błaszczyk	30-11-2024	15:00	18:00	03:00
6 z 6 Walidacja	-	30-11-2024	18:10	18:30	00:20

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	1 000,00 PLN
Koszt usługi netto	813,01 PLN

Koszt godziny brutto	100,00 PLN
Koszt godziny netto	81,30 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Błaszczyk

sędzia MJP na poziomie MASTER, Sommelier wina WSET, autor publikacji „Miód pitny- kompendium wiedzy o najstarszym alkoholu świata i metodach jego wytwarzania”, pomysłodawca i organizator Europejskiej Konferencji Miodosytników).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników na czas szkolenia otrzyma niezbędne materiały do przeprowadzenia części warsztatowo-ćwiczeniowych oraz inne materiały dydaktyczne. Po zakończeniu szkolenia uczestnik otrzyma - certyfikat ukończenia.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zebranie się grupy co najmniej grupy 15 osób. Jeśli grupa się nie zbierze, zostanie wyznaczony inny nowy termin szkolenia.

Informacje dodatkowe

Istnieje możliwość zastosowania zwolnienia z podatku VAT dla Uczestników, których poziom dofinansowania wynosi co najmniej 70% (na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity Dz.U. z 2020 r., poz. 1983).

- Za godzinę zajęć uznaje się:
 - zajęcia teoretyczne 45 minut.

Adres

ul. Plac Wolności 26
97-540 Pławno
woj. łódzkie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Ewa Jaworska

E-mail biuro@ftpolska.pl

Telefon (+48) 533 313 206