



Program szkolenia piwowarskiego

„Propagacja drożdży i procesy fermentacji w browarnictwie”

18-20 wrzesień 2019,

Wydział Technologii Żywności, ul. Balicka 122, sala 1.7, 30-149 Kraków

DZIEŃ 1	18.09. 2019	Czas	WYKŁADY, sala 1.7 (I piętro)
09:00	09:45	45m	Sprawy organizacyjne i przedstawienie uczestników
09:45	10:30	45m	Drożdże - fabryka piwa <i>Prelegent: dr inż. Magdalena Gurgul</i>
10:30	10:45	15m	<i>Przerwa kawowa</i>
10:45	12:15	90m	1. Propagacja drożdży a. cel b. etapy i urządzenia propagacji c. warunki prawidłowego procesu 2. Propagacja bakterii kwasu mlekowego <i>Prelegent: dr hab. inż. Aleksander Poreda, prof. UR</i>
12:15	12:45	30m	<i>Przerwa obiadowa</i>
12:45	16:15	210m	LABORATORIUM - Podstawy mikrobiologii (sala 1.138, I piętro) Część pierwsza: 1. Wykorzystanie mikroskopu optycznego do pracy 2. Metody oznaczania ilości biomasy Część druga: 1. Propagacja drożdży - dobór warunków procesu <i>Prowadzący: mgr inż. Katarzyna Fulara, mgr inż. Aneta Ciosek</i>
18:00			Spotkanie integracyjne Klub Buda, ul. Czapskich 2

DZIEŃ 2	19.09. 2019	czas	WYKŁADY
9:00	10:00	60m	Przemiany biochemiczne podczas fermentacji i dojrzewania piwa, kontrola procesu (cz. 1) <i>Prelegent: dr hab. inż. Aleksander Poreda, prof. UR</i>
10:00	10:15	15m	<i>Przerwa kawowa</i>
10:15	11:15	60m	Zachowanie higieny i zakażenia mikrobiologiczne w piwowarstwie <i>Prelegent: prof. dr hab. inż. Paweł Satora</i>
11:15	11:20	5m	<i>Przerwa techniczna</i>
11:20	13:00	100m	LABORATORIUM (sala 1.138, I piętro) Część 1 1. Oznaczanie żywotności drożdży i stanu odżywienia drożdży 2. Założenie banku drożdży a) izolacja czystej kultury b) bankowanie drożdży <i>Prowadzący: mgr inż. Katarzyna Fulara, mgr inż. Aneta Ciosek</i>
13:00	13:30	30m	<i>Przerwa obiadowa</i>
13:30	16:00	150m	LABORATORIUM Część 2 1. Kontrola czystości biomasy 2. Nastawienie fermentacji a) obliczenie dawki drożdży do zaszczepienia fermentacji <i>Prowadzący: mgr inż. Aneta Ciosek, mgr inż. Katarzyna Fulara</i>

DZIEŃ 3	20.09.2019	czas	WYKŁADY
9:00	11:30	150m	<p>LABORATORIUM (sala 1.138, I piętro)</p> <p>1. Kontrola przebiegu propagacji a) obliczanie wydajności propagacji</p> <p>2. Kontrola przebiegu fermentacji b) oznaczenie stopnia odfermentowania b) konsekwencje niewłaściwego dawkowania drożdży</p> <p><i>Prowadzący: mgr inż. Aneta Ciosek, mgr inż. Katarzyna Fulara</i></p>
11:30	11:45	15m	<i>Przerwa kawowa</i>
11:45	12:45	60m	<p>Przemiany biochemiczne podczas fermentacji i dojrzewania piwa, kontrola procesu (cz. 2)</p> <p><i>Prelegent: dr hab. inż. Aleksander Poreda, prof. UR</i></p>
12:45	13:15	30m	<i>Przerwa obiadowa</i>
13:15	14:00	45m	<p>Metody fermentacji, przebieg i etapy procesu</p> <p><i>Prelegent: dr hab. inż. Aleksander Poreda, prof. UR</i></p>
14:00	14:10	10m	<i>Przerwa kawowa</i>
14:10	14:45	35m	<p>Sterowanie procesem fermentacji (studium przypadku: mieszanie zawartości tanku fermentacyjnego)</p> <p><i>Prelegent: dr inż. Marek Zdaniewicz</i></p>
14:45	15:00	15m	Wydanie certyfikatów uczestnictwa i zakończenie szkolenia