



UNIWERSYTET ROLNICZY
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie



Szkolenie pt.

„Ocena organoleptyczna piwa z elementami analizy sensorycznej” (I-stopień)

9-10 lipca 2019

Wydział Technologii Żywności, Balicka 122, 30-149 Kraków

DZIEŃ 1			Zajęcia
9:00	9:30	30m	Przywitanie uczestników i oficjalne otwarcie
9:30	10:00	30m	Wykład: Ocena jakości piwa i podstawy oceny organoleptycznej
10:00	10:15	15m	<i>przerwa techniczna</i>
10:00	11:30	90m	Sesja praktyczna 1 „Wstęp do organoleptyki” podstawowe smaki, test na daltonizm smakowy, profilowanie piw komercyjnych
11:30	11:45	15m	<i>przerwa kawowa</i>
11:45	12:30	45m	Wykład: Techniki oceny organoleptycznej piwa i praktyczne wskazówki organizacji degustacji
12:30	13:30	60m	Sesja praktyczna 2 „Fermentacja” - produkty uboczne poznanie 4 smaków/aromatów - (zapoznanie, opisywanie, sprawdzanie nabytych umiejętności)
13:30	14:15	45m	<i>przerwa obiadowa</i>
14:15	15:15	60m	Sesja praktyczna 3 „Wady” - oznaki zakażenia mikrobiologicznego poznanie 4 smaków/aromatów (zapoznanie, opisywanie, sprawdzanie nabytych umiejętności)
15:15	16:15	60m	Sesja praktyczna 4 „Wady” - oznaki zakażenia starzenia piwa poznanie 4 smaków/aromatów (zapoznanie, opisywanie, sprawdzanie nabytych umiejętności)
16:15	17:15	60m	Wykład: Procesy technologiczne w browarnictwie i ich wpływ na występowanie poznanych cech organoleptycznych

DZIEŃ 2		WYKŁADY	
9:00	10:00	60m	Sesja praktyczna 5 „Cechy organoleptyczne pochodzenia słodowego” poznanie 4 smaków/aromatów (zapoznanie, opisywanie, sprawdzanie nabytych umiejętności)
10:00	10:15	15m	<i>przerwa kawowa</i>
10:00	10:45	45m	Wykład: Organizacja panelu sensorycznego w browarze (m.in. dobór osób i określenie potrzeb ich szkolenia, ciągłe doskonalenie, poziomy zaawansowania, warunki pracy)
10:45	11:00	15m	<i>przerwa techniczna</i>
11:00	12:30	90m	Sesja praktyczna 6 „Metody analizy sensorycznej” - różnicowanie; - szeregowanie - skalowanie.
12:30	13:15	45m	<i>przerwa obiadowa</i>
13:15	15:15	120m	Sesja praktyczna 7 „Test końcowy” - rozpoznawanie bodźca, rozróżnianie poziomu intensywności, próg wyczuwalności, prób rozpoznania, sprawdzenie uczestników metodą trójkątową
15:15	15:30	15m	<i>przerwa kawowa</i>
15:30	16:15	45m	Wykład: Czynniki wpływające na właściwości organoleptyczne piwa.
16:15	16:30	15m	Oficjalne zakończenie i wręczenie certyfikatów wraz z wynikami testu końcowego