



UNIWERSYTET ROLNICZY
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie



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

25-27 wrzesień 2019

Wydział Technologii Żywności, Balicka 122,
30-149 Kraków

DZIEŃ 1			Zajęcia
9:30	10:30	60m	Przywitanie uczestników i oficjalne otwarcie
10:30	10:50	20m	Przerwa kawowa
10:50	11:50	60m	Wykład: Ocena jakości piwa i podstawy oceny organoleptycznej Test na daltonizm smakowy
11:50	12:00	10m	Przerwa kawowa
12:00	13:00	60m	Wykład: Praktyczne wskazówki organizacji degustacji i techniki oceny organoleptycznej piwa
13:00	13:30	30m	Przerwa obiadowa
13:30	14:30	60m	Sesja praktyczna nr 1 „Profilowanie piw komercyjnych”
14:30	14:45	15m	Przerwa techniczna
14:45	16:00	75m	Sesja praktyczna nr 2 „Cechy organoleptyczne pochodzenia słodowego” - 4 bodźce Rozpoznawanie na wodzie
			Spotkanie integracyjne (18:00-20:00) Klub Buda, ul. Czapskich 2

Dzień II

ZAJĘCIA			
9:30	9:45	15 m	Przerwa kawowa
9:45	10:45	60 m	Sesja praktyczna nr 3 „Cechy organoleptyczne pochodzenia słodowego” - 4 bodźce Rozpoznawanie wzorców na piwie
10:45	11:00	15 m	Przerwa techniczna
11:00	12:30	90 m	Sesja praktyczna nr 4 „Fermentacja - produkty uboczne” - 4 bodźce
12:30	13:00	30 m	Przerwa obiadowa
13:00	14:15	75 m	Sesja praktyczna nr 5 „Wady” - oznaki zakażenia mikrobiologicznego - 4 bodźce
14:15	14:30	15 m	Przerwa kawowa
14:30	15:30	60 m	Wykład: Organizacja panelu sensorycznego w browarze (<u>m.in</u> dobór osób i określenie potrzeb ich szkolenia, ciągłe doskonalenie, poziomy zaawansowania, warunki pracy)

Dzień III

ZAJĘCIA			
9:30	9:50	20 m	Przerwa kawowa
9:50	11:05	75 m	Sesja praktyczna nr 6 „Wady - oznaki starzenia piwa” - 4 bodźce
11:05	11:20	15 m	Przerwa techniczna
11:20	12:50	90 m	Sesja praktyczna nr 7 „Wybrane metody analizy sensorycznej”
12:50	13:20	30 m	Przerwa obiadowa
13:30	14:30	60 m	Sesja praktyczna nr 8 - „Test końcowy”
14:30	15:00	30 m	Oficjalne zakończenie i wręczenie certyfikatów oraz omówienie wyników testu końcowego