

Senzorické laboratórium, Fakulta chemickej a potravinárskej technológie, STU, Bratislava,

ponuka kurzu

Senzorické hodnotenie vína, vínnych a nealkoholických nápojov

3.- 5.2.2010

Vážení kolegovia priložene Vám ponúkame kurz **Senzorické hodnotenie vína**. Je to už 104 kurz, ktoré naše Senzorické laboratórium zrealizovalo z toho vyše 45 bolo zamerané na hodnotenie vína. Na kurze prednášajú a cvičenia vedú vysokoškolskí učitelia medzi nimi známy enológ a znalec Prof. Malík ale aj významní pracovníci z praxe. Postupne aktualizujeme obsah kurzu tak aby odrážala progresívne tendencie dané ISO a EN, ktoré sú platné v celej EU.

Naše kurzy sú akreditované Akreditačnou komisiou MŠ SR v súlade so zákonom č. 386/1097 Z. z. o ďalšom vzdelávaní a absolvovala ich väčšina našich popredných výrobcov a predajcov vín. Na konci kurzu Vám odovzdáme **Osvedčenie o získanom vzdelaní s celoštátnou pôsobnosťou**.

Kurzy sú určené pre všetkých záujemcov teda ako pre odborníkov tak aj pre laikov - milovníkov vína, ktorých na kurze naučíme základy praktického hodnotenia vín teda používané techniky a metódy hodnotenia. Počas cvičení, ktoré tvoria prevažnú časť kurzu, pripravíme frekventantov kurzu na to, aby bez problémov úspešne zvládli záverečné testy, na základe ktorých dostanú **Osvedčenie vybraného posudzovateľa (OVP)**. Aktuálny zoznam držiteľov platných Osvedčení posudzovateľa pre víno získaný v akreditovanom Senzorickom laboratóriu FCHPT, STU, v Bratislave je uverejnený na [ww-stránke Oddelenia výživy a hodnotenia potravín](#), Ústav biológie výživy a ochrany zdravia, FCHPT, STU, z ktorého si organizátori rôznych prehliadok a konkurzov vín vyberajú členov hodnotiacich komisií.

Pre väčšom počte členov vinohradníckych spolkov a záhradkárov poskytujeme osobitné zľavy.

S pozdravom

Prof. Ing. A. Príbela, DrSc.
organizačný a odborný garant kurzu

Podrobnejšie informácie na adrese: alexander.pribela@stuba.sk ,
a.pribela@centrum.sk, Tel. 02/59235565, 0917279565.

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie, Oddelenie Výživa a hodnotenie potravín 812 35 Bratislava, Radlinského 9.

Osnova základného kurzu Senzorické hodnotenie vína, vínnych a nealkoholických nápojov**1. deň**

- 9 - 11h Úvod do senzorického hodnotenia vín, terminológia, zákonitosti, využitie senzorickej analýzy pri hodnotení nápojových surovín, polotovarov a hotových výrobkov. Senzorická hodnota ako významný marketingový prvok pri predaji vín - Prof. Príběla
- 11 - 12 Proces vnímania organoleptických vlastností zmyslami. Využitie nových poznatkov z anatómie a fyziológie zmyslových orgánov najmä čuchu, chuti, zraku (farba, zákal) a hmatu pri hodnotení vín, vínnych a nealkoholických nápojov. Doc. Takáčsová
- 12 - 13 Obedňajšia prestávka (obed v jedálni FCHPT)
- 13 - 16 Cvičenie 1.: rozpoznávanie rôznych druhov vôní a nežiadúcich pachov napr. po plesni, sude, zátke a cudzorodých látkach vyskytujúcich sa v surovinách, obaloch a hotovom výrobku. Určovanie kvality senzoricky aktívnych látok a ich prahových koncentrácií. Precvičenie párového, poradového, pamäťového testu, rozpoznanie druhov vín. Cvičenie je realizované podľa ISO a EU noriem. - Prof. Príběla,
- 16 - 17 Špeciálne cvičenie 1.: Praktické hodnotenie vybraných druhov vínnych a nealkoholických nápojov. Postupy a techniky pri hodnotení vínnych a nealkoholických nápojov. Praktické ukážky hodnotenia nápojov, slovná charakteristika deskriptorov. Vyhodnotenie cvičenia a hodnotiteľov - Ing. Tomášek

2. deň

- 8 - 10 h Praktické poznatky a skúsenosti s hodnotením vína na domácich a medzinárodných prehliadkach kvality a konkurzoch. Prof. Malík (Ing. Furdíková)
- 10 - 11 Praktické poznatky a skúsenosti s hodnotením vínnych a nealkoholických nápojov. Ing. Tomášek.
- 11 - 12 Požiadavky na senzorické laboratória a hodnotiteľov. Aplikácia STN, EN a ISO noriem pri senzorickom hodnotení vína vínnych a nealkoholických nápojov. Podmienky pre získanie Osvedčenia posudzovateľa. Prof. Príběla.
- 12 - 13 Obedňajšia prestávka (obed v jedálni FCHPT)
- 13 - 15,30 Cvičenie 2.: metódy overovania zmyslových schopností a predpokladov pre hodnotenie a výber hodnotiteľov. Rozlíšenie základných chuťových schopností, preverenie prahových koncentrácií senzoricky aktívnych látok, rozlíšenie prahových koncentrácií základných chutí. Skúška chuťovej a vôňovej pamäti. Rozlišovanie stupňa farby a zákal nápojov. Cvičenie je realizované podľa ISO a EU noriem. – Doc. Karovičová,
- 15,30 - 17 Špeciálne cvičenie 2.: Praktické hodnotenie vybraných druhov vín. Postupy pri organizovaní prehliadok hodnotenia vín, hodnotenie rôznych kategórií vín. Spôsoby používané pri hodnotiacich systémoch a schém, ich výhody a nevýhody. Praktické skúsenosti z hodnotenia vín na regionálnych a medzinárodných konkurzoch vín. Vyhodnotenie senzorických testov a posudzovateľov- Ing. Furdíková
- 17 – 17,30 Zhodnotenie kurzu a odovzdanie Osvedčení o absolvovaní kurzu

3. deň

- 8 - 12 h Preskúšanie záujemcov o Osvedčenie posudzovateľa sa vykonávajú v skupinách po 5-7 účastníkoch
- Prednášky:** Knižnica Oddelenie výživy a hodnotenie potravín, FCHPT, Radlinského 9. Bratislava, stará budova, 5.p.
- Cvičenia:** Senzorické laboratórium FCHPT, stará budova, prízemie, miestnosť 8a, 8b.

Senzorické laboratórium, Fakulta chemickej a potravinárskej technológie, STU, Bratislava

Závazná prihláška

kurz Senzorické hodnotenie vína, vínnych a nealkoholických nápojov

termín 3. - 5.2.2010

Závazne prihlasujeme na kurz a preskúšanie (**príp. len preskúšanie**) týchto pracovníkov:

Priezvisko, meno, titul: dátum narodenia
..... dátum narodenia

Adresa zamestnávateľa:

PSČ: tel: e-mail:

kontaktná osoba :

Nocľahy možno objednať v :

Ubytovacom zariadení SZU v Bratislave Limbova 12,
Ubytovacie zariadenie Šancová 102/A, 831 04 Bratislava
Ubytovanie STU Bratislava - Elena Trochtová: tel.: 0918/664 010,
e-mail: elena.trochtova@stuba.sk
Poplatok za nocľahy si platí každý sám v ubytovacom zariadení v hotovosti!

V jedálni FCHPT je možno zakúpiť si obеды

Náklady na kurz a učebné texty

pri 1 - 2 účastníkoch z jedného podniku 126.- €/osoba t. j. €

pri 3 - 4 účastníkoch z jedného podniku 120.- €/osoba t. j. €

pri 5 a viac účastníkoch z jedného podniku 110.- €/osoba t. j. €

Pre väčšie skupiny vinárskych spolkov a záhradkárov poskytujeme ešte osobitné zľavy

1. kurzovné spolu €

Súčasne prihlasujeme uvedených pracovníkov na získanie Osvedčenia vybraného posudzovateľa

37.- €/osoba za OVP - ak je súčasťou kurzu t. j. €

50.- €/osoba za OVP ak nie je súčasťou kurzu t. j. €

2. poplatok za Osvedčenie spolu €

Celková úhrada. (položky 1+2) €

Závaznú prihlášku prosíme poslať čo najskôr na adresu: Oddelenie výživy a hodnotenia potravín, FCHPT, STU, 812 37 Bratislava, Radlinského 9, do rúk Prof. Príbelu

Celkovú sumu prosíme uhradiť na účet: Slovenská potravinárska spoločnosť ZSVTS, Pobočka banky VÚB Bratislava – Ružinov, Jašíkova 8, Číslo účtu: 35036062 /0200, Variabilný symbol: 77 vinári IČO: 30846111 DIČ: 2021814366

Poplatok uhradiť aspoň 10 dní pred začiatkom kurzu alebo v hotovosti priamo na kurze.

Kontakt: Prof. A. Príbel tel.: 02/ 59325565, resp. 0917279565, fax: 02/52493198, e - mail:

a.pribela@centrum.sk; resp. alexander.pribela@stuba.sk;

V.....

dňa.....

.....

podpis a pečiatka