

## **CILJ ŠKOLE:**

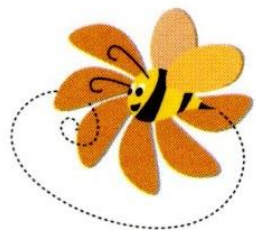
Predloženi kurs omogućava sticanje znanja o metodu za objektivno ispitivanje i ocenjivanje karakteristika meda.

Polaznici škole će se upoznati sa tehnikom ispitivanja i ocene karakteristika meda radi pružanja takvih informacija potrošačima, čime se medu obezbeđuje dodatna vrednost, poboljšavaju tehnike proizvodnje i čini da prezentacija proizvoda bude jasnija i uspešnija. . U toku kursa se smenjuju predavanja i praktična degustacija, čime se budući procenitelji uče da poboljšaju koncentraciju pri korišćenju čula, opisu i memorisanju senzornih percepcija najčešćih vrsta monoflornog meda. Predavači će upoznati polaznike sa načinima za poboljšanje kvaliteta meda u toku proizvodnje. Pored toga, polaznici će steći znanje kako da prepoznaju defekte kao što su fermentacija, loš miris ili dim, ukus metala i da ocenjuju druge fizičke karakteristike.

Učesnici koji savladaju najmanje 75% gradiva dobiće Sertifikat o pohađanju kursa “Osnove senzorne analize meda 1.0”. Molimo donesite svoje uzorke meda ukoliko želite da budu testirani tokom kursa.

Kontakt telefon:  
+381 63 106 67 44

Kontakt osoba:  
Predsednik Srpskog društva  
za testiranje i ocenjivanje meda  
doc. dr Slađan Rašić



**Bee|Sources**



Centar za biologiju pčela:  
Univerzitet u Beogradu - Biološki fakultet



Savez pčelarskih organizacija Srbije



Italian Register of Experts in the  
Sensory Analysis of Honey

## **INTERNACIONALNA ŠKOLA ZA DEGUSTATORE MEDA**



Srpsko društvo za testiranje i  
ocenjivanje meda

Raspored i satnica predavanja:

**“OSNOVE SENZORNE ANALIZE MEDA  
1.0”**

Dan I – 25. novembar 2017. godine

PREPODNE (9:00 - 12:30)

- Uvod u kurs, predstavljanje govornika i učesnika (razgovor)
- Senzorna analiza: opšti kriterijumi, elementi senzorne fiziologije, okruženje, materijali i individualne varijacije (predavanje)
- Prepoznavanje kroz degustaciju: 4 osnovna ukusa, provera ograničenja u individualnoj percepciji (degustacija)
- Razlike između ukusa i arome (degustacija)
- Ispitivanje mirisa radi prepoznavanja najčešćih loših mirisa (mentorsko učenje)

POPODNE (14:00 – 17:30)

- Ispitivanje mirisa 8 uzoraka monoflornog meda porekla (mentorsko učenje)
- Med: poreklo i sastav (predavanje)
- Tehnika degustacije (predavanje)
- Ispitivanje 15 uzoraka monoflornog meda: opisivanje i memorisanje karakteristika mirisa i ukusa (mentorsko učenje)

Dan II – 26. novembar 2017. godine

PREPODNE (9:00 - 12:30)

- Ispitivanje 15 uzoraka monoflornog meda: opisivanje i memorisanje karakteristika mirisa i ukusa (mentorsko učenje)
- Tehnologija kristalizacije (radi prepoznavanja uzoraka monoflornog meda)
- Ispitivanje mirisa radi prepoznavanja uzoraka monoflornog meda (provera uspešnosti)

POPODNE (14:00 – 17:30)

- Vežbe degustacije radi prepoznavanja uzoraka monoflornog meda (provera uspešnosti)
- Falični uzorci meda (predavanje i degustacija)
- Formulari za ocenjivanje meda (mentorsko učenje na uzorcima koje su doneli učesnici)
- Završna diskusija i uručenje sertifikata

**Maksimalni broj polaznika po kursu – 30. Kurs traje dva dana. Cena po polazniku je 12.000 dinara.**

**INTERNACIONALNA ŠKOLA ZA  
DEGUSTATORE MEDA**

Dana 25. i 26. novembra 2017. u organizaciji Srpskog društva za testiranje i ocenjivanje meda i Centra za biologiju pčela: Univerzitet u Beogradu - Biološki fakultet, a pod pokroviteljstvom Saveza pčelarskih organizacija Srbije, održaće se, po drugi put u Srbiji,

**INTERNACIONALNA ŠKOLA ZA  
DEGUSTATORE MEDA.**

Školu će voditi ekspert iz Organizacije „Bee Sorces“ iz Bolonje, Italija, koji je član Nacionalnog registra eksperata za senzornu analizu meda u Italiji u saradnji sa ekspertima Srpskog društva za testiranje i ocenjivanje meda iz Beograda, Srbija.