

Uhrzeit	Montag* 10 UE	Dienstag 12 UE	Mittwoch 10 UE	Donnerstag 8 UE
8:00	Begrüßung & Organisation	5	4	3
8:30	Die sensorische Stufen kontrolle im QMS einer Brauerei	Bierfehler in Theorie und Praxis	Die Sensorik von Hopfen	Sensorische Betriebskontrolle
9:00	1	5	3	
9:30	Einführung in die Wissenschaft der Sensorik und Führung durch Sensorik Labor der TUM	Die Sensorik von Malz	Bierfehler und ihre Ursachen Eigenherstellung von Bierflavors	
10:00				
10:30	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN
11:00				
11:30	Verkostertablett/Verkosterraum: Zusammensetzung - Eigenschaften - Voraussetzungen	2	7	8
12:00	1	Die Sensorik von Wasser	Die Sensorik von Hefen	Sensorik des Offenausschanks
12:30				
13:00	Sensorische Tests und Methoden, Zielsetzungen und Kontrolle	6		Erläuterungen Onlinekursteil und Übergabe Sensorik Sackerl
13:30	3	Die Sensorik von Malz	Führung durch die Staatsbrauerei Weihenstephan	Heimfahrt
14:00	Freizeit/Einchecken	2		
14:30		Spezialmalze		
15:00				
15:30	Besuch der Versuchsbrauerei, Begrüßungsabend im Bräustüberl Staatsbrauerei Weihenstephan	Freizeit	Freizeit	
16:00				
16:30				
17:00				
17:30				
18:00				
18:30				
19:00				
19:30				
20:00				
20:30				
21:00				
21:30				
22:00				
22:30				
23:00				

- 1 Axel Kiesbye
- 3 Martin Zankow
- 5 Florian Lehnhardt
- 7 Matthias Hutzler
- 2 Dr. Bertram Sacher
- 4 Stefan Stanglmair/BarthHaas
- 6 Martina Gastl
- 8 Joe Tippmann

Uhrzeit	Montag* 10 UE	Dienstag 10 UE	Mittwoch 12UE	Donnerstag 8 UE	Freitag 7 UE
8:00	Begrüßung & Organisation & Auflösung Hausübungen Onlinekursteil	1	2	2	8
8:30	Bierdesigning: Weizenbier- Aromen	2	Kommunikation und Präsentation von Bieren (auf WM-Niveau)	8	8
9:00	1	1	5	8	8
9:30	Die Sensorik der Hilfs- und Betriebsstoffe	Bierdesigning: Drinkability	Spezialwissen: Elektronische Sensorik	Wiederholungen inkl. Onlinekursteil	sensorische und schriftliche Prüfungen
10:00					
10:30	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN
11:00					
11:30	4	2	2	8	8
12:00	Bierdesigning: Die Bittere im Bier	Bierdesigning: Vintage- und holzfassgereifte Biere	Bierdesgning: Spezialmalze	Wiederholungen inkl. Onlinekursteil	mündliche Prüfungen
12:30					
13:00					
13:30					
14:00					
14:30					
15:00					
15:30					
16:00	Praktikum: Bierfehler-Mix	Praktikum in der Trumer Brauerei: Sinnes- Sensibilisierung	1	2	2
16:30					
17:00					
17:30					
18:00					
18:30					
19:00					
19:30					
20:00	Freizeit/Einchecken	Freizeit	Freizeit	Lernzeit	Diplomfeier
20:30					
21:00					
21:30					
22:00					
22:30					
23:00					

- 1 Axel Kiesbye
- 2 Jens Luckart
- 4 Dr. Rene Rehorska
- 5 Prof. Dr. Thomas Schlechter