

Ústav analýzy potravin a výživy
ve spolupráci s Ústavem biotechnologie
(dříve Ústavem kvasné chemie a bioinženýrství)

si Vás dovoluji pozvat na jednodenní seminář

SENZORICKÉHO HODNOCENÍ PIVA SE ZKOUŠKOU A CERTIFIKÁTEM PRO ÚSPĚŠNÉ ABSOLVENTY

Termín konání: 26.6.2014

Místo konání:

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
budova B
Technická 5, Praha 6 Dejvice
Posluchárna B02, senzorická laboratoř

účastnický poplatek: 2800 Kč
pro členy Českomoravského svazu minipivovarů sleva 10% - 2520,- Kč

Přihlášky posílejte na: Pavel.Dostalek@vscht.cz

Kurz se platí v hotovosti na místě.

Program:

8.30–9.00 registrace účastníků – B02

9.00 – 9.30 zahájení semináře a seznámení se senzorickou
analýzou
(*Doc.Dr. Ing. Zdenka Panovská*)

9.30 – 12.00 testování hodnotitelů

12. 00 –13.00 přestávka na oběd

13.00–16.00
Senzorické hodnocení pív
(*Prof. Ing. Pavel Dostálek CSc.*)

Úspěšní absolventi senzorických testů obdrží Osvědčení
vybraného posuzovatele pro senzorickou analýzu.