

Ústav analýzy potravin a výživy  
ve spolupráci s Ústavem biotechnologie

si Vás dovolují pozvat na jednodenní seminář

## **SENZORICKÉHO HODNOCENÍ PIVA SE ZKOUŠKOU A CERTIFIKÁTEM PRO ÚSPĚŠNÉ ABSOLVENTY**

Termín konání: 3.11.2016

### **Místo konání:**

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze  
budova B  
Technická 3, Praha 6 Dejvice  
Senzorická laboratoř (okolo vrátnice, vchod ze dvora),

účastnický poplatek: 2800 Kč  
pro členy Českomoravského svazu minipivovarů sleva 10% - 2500,- Kč

**Přihlášky posílejte na: [Pavel.Dostalek@vscht.cz](mailto: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.