

Ústav analýzy potravin a výživy
ve spolupráci s Ústavem biotechnologie

si Vás dovoluji pozvat na jednodenní seminář

SENZORICKÉHO HODNOCENÍ PIVA SE ZKOUŠKOU A CERTIFIKÁTEM PRO ÚSPĚŠNÉ ABSOLVENTY

Termín konání: 6.2.2019

Místo konání:

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
budova B
Technická 3, Praha 6 Dejvice
Posluchárna B21(2.patro), senzorická laboratoř

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

Přihlášky posílejte na: Pavel.Dostalek@vscht.cz

Kurz se platí v hotovosti na místě, je možno vystavit i fakturu.

Program:

8.30–9.00 registrace účastníků – B21(budova B, 2.patro)

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.