

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: 20.9.2019

### **Místo konání:**

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

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, je možno vystavit i fakturu.

### **Program:**

8.30–9.00 registrace účastníků–senzorická laboratoř (budova B)

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 piv  
(*Prof. Ing. Pavel Dostálek, CSc.*)

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