

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: 13.2.2015

### **Místo konání:**

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze  
budova B  
Technická 3, Praha 6- Dejvice  
Posluchárna B02 (přízemí vlevo od vchodu)

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

Platba na místě

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

### **Program:**

8.30–9.00 registrace účastníků

9.00 – 9.30 zahájení semináře a seznámení se senzoricou  
analýzou  
(*Doc.Dr.Ing. Zdeňka 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 senzoricých testů obdrží Osvědčení  
vybraného posuzovatele pro senzoricou analýzu.