



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta,
si Vás dovoluje pozvat na

workshop

„VÝROBA SÝRŮ – TEORIE A PRAXE V“

konaný v rámci projektu OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

Datum: **17. – 18. dubna 2014**

Místo: **Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích**, budova B (zootecnický pavilon), B 137
Studentská 23, 370 05 České Budějovice (<http://www2.zf.jcu.cz/~brunaj01/mapa/mapa/>)

Název projektu: **Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství**

Číslo projektu: CZ.1.07/2.3.00/09.0081 Web projektu: <http://www.mlekarstvi.cz>

PROGRAM:

Čtvrtek, 17. dubna 2014

9 ⁴⁵ – 10 ³⁰	Prezence účastníků, zahájení
10 ³⁰ – 11 ³⁰	Teorie výroby sýrů – část 1
11 ³⁰ – 12 ³⁰	Oběd
12 ³⁰ – 17 ³⁰	Praktická výroba sýrů

Pátek, 18. dubna 2014

8 ³⁰ – 9 ³⁰	Vyhodnocení praktické výroby
9 ³⁰ – 12 ¹⁵	Teorie výroby sýrů – část 2
12 ³⁰ – 14 ³⁰	Smyslové posouzení výrobků

- přednášky z teorie výroby sýrů budou obsahovat tato témata:
 - ⇒ kvalita syrového mléka pro výrobu sýrů; mikroorganismy v sýrařství;
 - ⇒ postup výroby sýrů – jednotlivé technologické operace;
 - ⇒ úprava mléka před syřením; solení a zrání sýrů; vady sýrů;
 - ⇒ zajištění bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti výroby

LEKTOŘI A TECHNICKÁ PODPORA:

doc. Ing. Eva Samková, Ph.D., Ing. Pavel Smetana, Ph.D., MVDr. Lucie Hasoňová, Pavla Vandasová,
(*Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta*);
Ing. Jiří Kopáček, CSc. (*Českomoravský svaz mlékárenský*)

Přihlášky (na adrese <http://kaf.zf.jcu.cz/index.php?p=57>) zasílejte do 10.4. 2014 na samkova@zf.jcu.cz ;
seminář má omezenou kapacitu.