



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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

workshop

„VÝROBA SÝRŮ – TEORIE A PRAXE VI“

konaný v rámci projektu OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

Datum: **21. – 22. dubna 2016**

Místo: **Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích**, pavilon E (nízký pavilon u budovy B)
Studentská 809, 370 05 České Budějovice (<http://stezka.zf.jcu.cz/>)

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, 21. dubna 2016

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, 22. dubna 2016

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 sýřením; solení a zrání sýrů; vady sýrů;
 - ⇒ afinace sýrů

LEKTOŘI A TECHNICKÁ PODPORA:

doc. Ing. Eva Samková, Ph.D., Ing. Pavel Smetana, Ph.D., MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D., Ing. Robert Kala, 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 18. 4. 2016 na samkova@zf.jcu.cz ;
seminář má omezenou kapacitu.