

JAK PŘEDCHÁZET VADÁM SÝRŮ?

Workshop pro malé a střední výrobce sýrů

Pořadatel:	VOŠ potravinářská a SPŠ mlékárenská Kroměříž
Termín:	12.9.2020
Program:	9:00 – 9:30 Prezentace
	9:30 – 9:40 Zahájení workshopu
	9:40 – 12:00 Dopolední část
	<ul style="list-style-type: none">• Technologický postup výroby přírodních sýrů• Kvalita surovin a pomocných látek• Prevence vad správným technologickým postupem• Diagnostika technologického postupu• Zásady práce s čistými mlékařskými kulturami• Označování sýrů
	12:00 – 12:30 Přestávka na občerstvení
	12:30 – 16:00 Odpolední část
	<ul style="list-style-type: none">• Vady a jejich příčiny podle jednotlivých typů sýrů• Ukázky vad sýrů• Možnost prezentace vad sýrů donesených účastníky workshopu• Diskuse
	16.00 Ukončení workshopu
Místo konání:	VOŠ potravinářská a SPŠ mlékárenská Kroměříž, Štěchovice 4176/14a, 767 01 Kroměříž
Odborný garant:	Ing. Josef Mrázek
Přednášející:	Prof. Ing. František Buňka, Ph.D., Ing. Josef Mrázek a další odborní učitelé školy
Vložné a platba:	500,- Kč za osobu (pracovní texty, občerstvení účastníků, odměna lektorům), platba v hotovosti při prezentaci účastníků
Přihlášky:	do 9.9.2020, nejvýše 50 účastníků podle data přihlášení, přihlášku možno stáhnout na www.potravinarska-skola.cz
Ubytování:	nezajišťujeme, kontakty na http://www.mojekromeriz.cz/kde-se-ubytovat