

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta,
katedra veterinárních disciplín a kvality produktů
Vás zve na workshop

„Čerstvé sýry“

Datum: **24. 5. 2013**

Místo: **Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích,**
místnost vědecké rady, Studentská 13, 370 05 České Budějovice

Název projektu: **Koordinace akademické sféry a provázání poznatků vědy do praxe**

Číslo projektu: CZ.1.07/2.4.00/17.0128

Web projektu:

<http://www.zf.jcu.cz/spoluprace/zajimavosti/operacni-program-vzdelavani-pro-konkurenceschopnost>

Program:

8.00 – 8.15	Zahájení Ing. Pavel Smetana, Ph.D.
8.15 – 12.15	Sýření mléka a používaná syřidla Ing. Ivana Fialová
12.15 – 12.30	oběd
12.30 – 16.30	Pasterace mléka a vady čerstvých sýrů Ing. Jiří Kopáček, CSc.
16.30	Závěr

Lektoři a technická podpora:

Ing. Pavel Smetana, Ph.D., Martina Malíková, Ing. Hana Smetanová (Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta)

Ing. Ivana Fialová, Ing. Jiří Kopáček, CSc. (Českomoravský svaz mlékárenský, Praha)

Účast na semináři je bezplatná. Účastníci obdrží studijní materiály.