



Střední odborná škola stravování Říčany s. r. o.

Jiráskova 1519, 251 01 Říčany

T: 313 037 153, MT: 603 710 168, 604 322 877, 737 705 515, datová schránka: 6gw4t6f

Web: www.sosricany.cz, E-mail: info@sosricany.cz, Moodle: <https://moodle.sosricany.cz>

ODBORNÝ SEMINÁŘ – SENZORICKÁ ANALÝZA PIVA

Obsah semináře:

Teoretická část:

- Blok I – Teorie sensorické analýzy
- Blok II – Sensorická analýze piva
- Blok III – Kruhové schéma chutí I
- Blok IV – Kruhové schéma chutí II
- Blok V – Sensorický profil piva

Praktická část:

- Identifikační test – rozlišení základních chutí ve vodném roztoku
- Pořadová zkouška – rozlišení intenzity dané chutě a sestavení pořadí dle daného parametru
- Párová zkouška – rozlišení daného parametru ve dvojici vzorků
- Trojúhelníkový test – rozlišení odlišného vzorku od standardu
- Identifikační test – trénink vybraných chutí z Kruhového schématu
- Identifikační test – praxe – rozlišení vybraných chutí v neznámých vzorcích
- Profilová degustace – nácvik stanovení sensorického profilu vzorku piva

Místo konání: SOS Říčany, učebna č. 6

Termíny konání: 12. března 2025

Časová dotace - 6 hodin (9–15 h), přestávky mezi jednotlivými bloky, přestávka na oběd

Pro třídy: 3.B, případně 1.N a 2.N (počet účastníků je omezen)

Cena kurzu: 750 Kč

(v ceně jsou zahrnuty studijní materiály, materiál na přípravu vzorků, práce lektora a certifikát)

Jako matrice pro trénink bude použito nealkoholické pivo

PŘIHLÁŠKA (přihlášku i platbu odevzdejte nejpozději 15.2.2025)

JMÉNO, PŘÍJMENÍ:

TŘÍDA:

Svým podpisem závazně potvrzuji účast na semináři

Podpis/podpis zákonného zástupce

Kontaktní osoba (informace, přihláška, platba):

**Věra Lehovcová, učitelka odborných předmětů, obor pivovarník-sladovník
a lektorka sensoriky**

Email: v.lehovcova@sosricany.cz, Mobil: 603 719 725