

AKREDITOVANÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM ĎALŠIEHO VZDELÁVANIA



SYRÁRSTVO



ODBORNÝ GARANT: *doc. Ing. Margita Čanigová, CSc.*

Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov, Fakulta biotechnológie a potravinárstva, Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

KURZ JE URČENÝ PRE: *začínajúcich farmárov, farmárov spracúvajúcich mlieko, pracovníkov družstevných mliekarní*

ROZSAH KURZU: 40 hodín

TERMÍN KONANIA KURZU: 21. 9. - 5. 10. 2018, v piatky a soboty (8:00 h – 16:00 h)

MIESTO KONANIA KURZU: SPU v Nitre, Tr. A. Hlinku č. 2, T-pavilón, 3. poschodie

CENA KURZU: 200 €

UKONČENIE KURZU: *absolventi získajú **OSVEDČENIE** o absolvovaní akreditovaného programu ďalšieho vzdelávania; získanie certifikátu je podmienené absolvovaním aspoň 75 percent z celkovej výmery výučby a vykonaním skúšky.*

ODBORNÝ OBSAH :

1. Výber mlieka pre výrobu syrov, praktické skúšanie mlieka
2. Syridlá a čisté mliekarenské kultúry pre výrobu syrov, praktické skúšanie syridiel
3. Úprava mlieka pred jeho syrením, praktické skúšanie
4. Základné kroky výroby syrov, praktická výroba syra
5. Najčastejšie chyby syrov, senzorické hodnotenie syrov
6. Správna výrobná prax a systém HACCP
7. Legislatíva a označovanie syrov

KONTAKT: Kancelária ďalšieho vzdelávania SPU v Nitre

<http://www.uniag.sk/sk/odborne-programy-a-kurzy>

Telefón: +421 37 641 4692

E- mail: kdv@uniag.sk

