



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Aktivita</b>	<b>KA 2350/1-6</b>
<b>Název inovace</b>	<b>Tepelná úprava vzorků pro senzorickou analýzu</b>
<b>Inovace předmětu</b>	V1MA2 – Hygiena produkce masa II
<b>Termín realizace inovace</b>	<b>LS 2012 (18. 4. – 10. 5. 2012)</b>
<b>Obrazová dokumentace</b>	01 – Seznámení s hodnotitelským protokolem





evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Aktivita</b>	<b>KA 2350/1-6</b>
<b>Název inovace</b>	<b>Tepelná úprava vzorků pro senzorkou analýzu</b>
<b>Inovace předmětu</b>	V1MA2 – Hygiena produkce masa II
<b>Termín realizace inovace</b>	<b>LS 2012 (18. 4. – 10. 5. 2012)</b>
<b>Obrazová dokumentace</b>	02 – Zařízení pro tepelnou úpravu vzorků



<b>Aktivita</b>	<b>KA 2350/1-6</b>
<b>Název inovace</b>	<b>Tepelná úprava vzorků pro senzoryckou analýzu</b>
<b>Inovace předmětu</b>	V1MA2 – Hygiena produkce masa II
<b>Termín realizace inovace</b>	<b>LS 2012 (18. 4. – 10. 5. 2012)</b>
<b>Obrazová dokumentace</b>	03 – Vzorky grilovací klobásy před tepelnou úpravou





<b>Aktivita</b>	<b>KA 2350/1-6</b>
<b>Název inovace</b>	<b>Tepelná úprava vzorků pro senzoryckou analýzu</b>
<b>Inovace předmětu</b>	V1MA2 – Hygiena produkce masa II
<b>Termín realizace inovace</b>	<b>LS 2012 (18. 4. – 10. 5. 2012)</b>
<b>Obrazová dokumentace</b>	04 – Vzorky grilovací klobásy po tepelné úpravě



<b>Aktivita</b>	<b>KA 2350/1-6</b>
<b>Název inovace</b>	<b>Tepelná úprava vzorků pro senzoryckou analýzu</b>
<b>Inovace předmětu</b>	V1MA2 – Hygiena produkce masa II
<b>Termín realizace inovace</b>	<b>LS 2012 (18. 4. – 10. 5. 2012)</b>
<b>Obrazová dokumentace</b>	05 – Hodnotitelské boxy



<b>Aktivita</b>	<b>KA 2350/1-6</b>
<b>Název inovace</b>	<b>Tepelná úprava vzorků pro senzoryckou analýzu</b>
<b>Inovace předmětu</b>	V1MA2 – Hygiena produkce masa II
<b>Termín realizace inovace</b>	<b>LS 2012 (18. 4. – 10. 5. 2012)</b>
<b>Obrazová dokumentace</b>	06 – Hodnocení grilovacích klobásy 1





evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Aktivita</b>	<b>KA 2350/1-6</b>
<b>Název inovace</b>	<b>Tepelná úprava vzorků pro senzoryckou analýzu</b>
<b>Inovace předmětu</b>	V1MA2 – Hygiena produkce masa II
<b>Termín realizace inovace</b>	<b>LS 2012 (18. 4. – 10. 5. 2012)</b>
<b>Obrazová dokumentace</b>	07 – Hodnocení grilovací klobásy 2





<b>Aktivita</b>	<b>KA 2350/1-6</b>
<b>Název inovace</b>	<b>Tepelná úprava vzorků pro senzoryckou analýzu</b>
<b>Inovace předmětu</b>	V1MA2 – Hygiena produkce masa II
<b>Termín realizace inovace</b>	<b>LS 2012 (18. 4. – 10. 5. 2012)</b>
<b>Obrazová dokumentace</b>	08 – Hodnocení salámu Vysočina 1







evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Aktivita</b>	<b>KA 2350/1-6</b>
<b>Název inovace</b>	<b>Tepelná úprava vzorků pro senzoryckou analýzu</b>
<b>Inovace předmětu</b>	V1MA2 – Hygiena produkce masa II
<b>Termín realizace inovace</b>	<b>LS 2012 (18. 4. – 10. 5. 2012)</b>
<b>Obrazová dokumentace</b>	09 – Hodnocení salámu Vysočina 2

