

JEDEME NA EXKURZI

**NA FAKULTU AGROBIOLOGIE,
POTRAVINOVÝCH A PŘÍRODNÍCH ZDROJŮ
ČESKÉ ZEMĚDĚLSKÉ UNIVERZITY V PRAZE
20. ZÁŘÍ 2022**

Exkurze je určena žákům 3. a 4. ročníku středních zemědělských škol,
kteří mají zájem o studium na vysoké škole.

**DOZVÍTE SE VŠE DŮLEŽITÉ O UNIVERZITĚ, STUDIU, VYSOŠKOLSKÉM ŽIVOTĚ
A PŘEDEVŠÍM O STUDIJNÍCH PROGRAMECH**

Přihlášky zasílejte na e-mail harvanova.michaela@uzei.cz do 14. září a uveďte v nich:

- název střední školy
- jméno, příjmení a kontakt na pedagogický doprovod žáků
- jména a příjmení žáků, kteří se exkurze zúčastní

Kapacita exkurze je omezena na 40 žáků, maximální počet žáků z jedné střední školy je 5.

PROGRAM

9:30 – 10:15 - ÚVODNÍ SETKÁNÍ S INFORMACEMI O UNIVERZITĚ:

představení fakulty a studijních programů

10:00 – ZAČÁTEK EXKURZÍ - TŘI OKRUHY:

- 1. Agrometeorologie - sledování vývoje počasí*
- 2. Aktuality z výzkumu v živočišné výrobě, prohlídka stáji*
- 3. Entomologie, škůdci, fytopatologie – laboratoř katedry ochrany rostlin*

12:40 – 13:30 - OBĚD

společný oběd v univerzitní menze

13:30 – POKRAČOVÁNÍ EXKURZÍ

- 4. Potravinářský pavilon - prohlídka přes exkurzní lávky (až 6 technologií) a senzorická laboratoř*

15:00 – Konec akce

1. Agrometeorologie se zabývá vlivem počasí a podnebí na zemědělství. Pomáhá v zemědělské výrobě dosahovat optimálních výnosů plodin a produktivity chovů. Uvidíte, jak probíhají meteorologické předpovědi výskytu nebezpečných a nepříznivých vlivů. Jak se využívají ke správnému stanovení agrotechnických termínů a pomáhají celkové organizaci zemědělské výroby.

2. Aktuality z výzkumu v živočišné výrobě – přiblížíme Vám činnost Katedry chovu hospodářských zvířat, která disponuje moderním chovatelským a experimentálním vybavením zaručujícím realizaci profesionálních vědeckých či poloprovozních experimentů v oblasti chovu hospodářských zvířat.

3. Laboratoř Katedry ochrany rostlin - navštívíme jednu z kateder s nejdelsí tradicí na fakultě. Je specializována na výuku a výzkum v oboru ochrany rostlin. Dozvíte se, jak probíhá výzkum patogenů a škůdců zahradních a polních plodin i okrasných rostlin. A také, jak probíhá chemická i nechemická ochrana rostlin a její řízení.

4. Potravinářský pavilon – navštívíme nově otevřené Výukové centrum zpracování zemědělských produktů, které tvoří celkem šest potravinářských provozů, zaměřených na zpracování masa, mléčných výrobků, pekárenskou a cukrářskou výrobu, zpracování ovoce a zeleniny, výrobu piva a lisování olejů. K nim patří i senzorická laboratoř, výživová poradna, gastroprovoz a řemeslná prodejna.