

JEDEME NA EXKURZI ***NA AGRONOMICKOU FAKULTU MENDELOVY*** ***UNIVERZITY V BRNĚ*** ***15. 11. 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 FYTOTECHNIKA, ROSTLINOLÉKAŘSTVÍ,
ZOOTECHNIKA, RYBÁŘSTVÍ, TECHNOLOGIE POTRAVIN,
AGROEKOLOGIE A ENVIRONMENTÁLNÍ TECHNIKA.***

Přihlášky zasílejte na e-mail harvanova.michaela@uzei.cz do 10. listopadu 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 50 žáků, maximální počet žáků z jedné střední školy je 5.

PROGRAM

9:00 – 10:00 - Úvodní setkání s informacemi o univerzitě
10:00 – 10:45 – 1. okruh exkurze - Fytotechnika a rostlinolékařství
10:45 – 11:30 – 2. okruh exkurze – Zootechnika a rybářství
11:45 – 12:30 – Oběd v menze
12:30 – 13:15 – 3. okruh exkurze – Technologie potravin
13:15 – 14:00 – 4. okruh exkurze – Agroekologie a environmentální technika
14:00 – 14:30 Závěr

BĚHEM EXKURZE SE PODÍVÁTE DO SKLENÍKŮ, FYTOTRONŮ, LABORATOŘÍ, MINIPIVOVARU, EXPERIMENTÁLNÍCH PROSTOR PRO CHOV RYB A DRŮBEŽE A NA DALŠÍ MÍSTA...

- 1. Fytotechnika a rostlinolékařství** – během tohoto okruhu uvidíte moderní pěstování všech kulturních a speciálních plodin, léčivek, podíváte se do skleníků na střeše budovy. Uvidíte, jak probíhá šlechtění nových odrůd – např. purpurové pšenice a budete si moci prohlédnout fytotrony (tzn. klima boxy pro řízené pěstování). Seznámíte se s využitím Smart technologie např. pro precizní zemědělství včetně dronů a modelů predikce sucha a srážek.
- 2. Zootechnika a rybářství** - během této části exkurze si budete moci prohlédnout zvířetníky s nosnicemi, křepelkami, potkany. V areálu navštívíte vlastní míchárenu krmiv a směsí, která slouží pro krmné pokusy na drůbeži a potkanech. Uvidíte i laboratoře reprodukce, genetiky, morfologie, fyziologie a Mendelův biotechnologický pavilon s chovem sladkovodních a mořských ryb.
- 3. Technologie potravin** - tento okruh strávíte v pavilonu potravinářských poloprovozů, tj. sladovna, pivovar, masna, mlékárna, pekárna, těstovinárna, čokoládovna, kde se dozvíte kromě technologií i vše o oborech jako je hygiena, mikrobiologie, kvalita a bezpečnost potravin.
- 4. Agroekologie a environmentální technika** – tento okruh je věnován pozemkovým úpravám a ochraně půdy. Seznámíte se s geoinformačními systémy, CAD software, uvidíte projektování na modelech pro vodní toky, přehrady, nádrže, odvodnění, terénní úpravy, vodní ekosystémy. Prohlédnete si laboratoř bioplynových transformací a laboratoř BAT (best available technics), s kapalinovým chromatografem, rentgenem apod.