VÚŽV
Výzkumný ústav živočišné výroby, v.v.i.

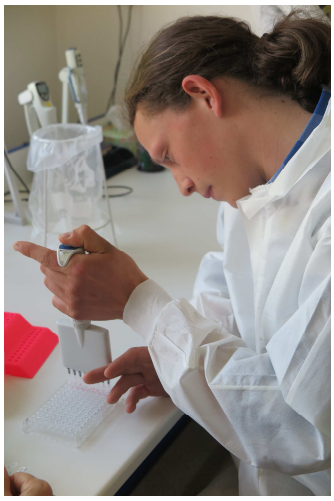
MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

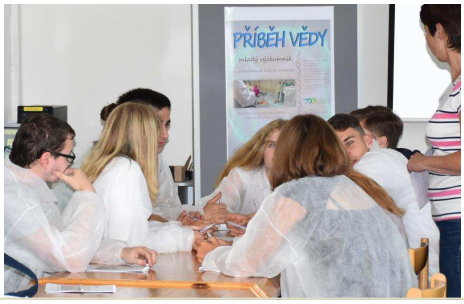
VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

PŘÍBĚH VĚDY - MLADÝ VÝZKUMNÍK

Podtitul

„VÝZKUMEM KE KVALITĚ POTRAVIN“





2019

VÝZKUMNÝ ÚSTAV
ŽIVOČIŠNÉ VÝROBY, v.v.i.
Přátelství 815
104 00 Praha Uhříněves
www.vuzv.cz

leden 2019

ZÁKLADNÍ ÚDAJE VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název vzdělávacího programu	PŘÍBĚH VĚDY - MLADÝ VÝZKUMNÍK „Výzkumem ke kvalitě potravin“
Realizátor	Výzkumný ústav živočišné výroby, v.v.i. Přátelství 815, 104 00 Praha Uhříněves IČ 0027014 statutární zástupce: doc. Ing. Petr Homolka, CSc., Ph.D., ředitel kontaktní osoba: Ilona Bečková
Cíl vzdělávací aktivity	- zážitková demonstrace a pokusy (experimentální činnost) z laboratoří VÚŽV, seznámení studentů (mládeže) populární formou se základy laboratorní výzkumné práce, vycházející z aktuálních podmínek a možností VÚŽV - seznámení studentů s výzkumnou problematikou - vyhledávání mladých vědeckých talentů - podpoření zájmu studentů o vědecko- výzkumnou činnost
	Realizátor má rozsáhlé zkušenosti s organizací podobných aktivit nejen pro žáky, ale i studenty středních a vysokých škol, má kvalitní a moderně vybavené laboratoře.

ORGANIZACE AKTIVITY

Cílová skupina- studenti	Středních odborné školy a gymnázia, výběr studentů, kteří mají zájem o tento program
Realizace programu	- jarní cyklus **29.3. ; 12.4. ; 17.5. 2019** - skupina 30 studentů - program zajištěn od 8:30 do 11:30

PROGRAM – METODIKA – VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

1.

PREZENTACE VĚDNÍCH OBORŮ

Garant

Ing. Veronika Koukolová, Ph.D.
vědní obory

Odpovědný pracovník

Ing. Tomáš Taubner, Ph.D
kvalita potravin – laboratorní část

- ✓ Studenti budou seznámeni s bezpečností práce při práci (BOZP) a se zpracováním osobních údajů studentů (GDPR)
- ✓ Studenti budou seznámeni s vědními obory ve VÚŽV, s možnostmi moderní zemědělské vědy, představení základních principů práce v laboratořích VÚŽV
- ✓ Pro studenty budou připraveny ochranné oděvy, záznamové bloky a propisky.

2.

laboratoř
MOLEKULÁRNÍ GENETIKY

Lektor

Ing. Jana Rychtářová, Ph.D.
Ing. Michala Hofmannová

- ✓ Studenti se seznámí s výzkumem genetické variability a biodiverzity v populacích zvířat zařazených do genových zdrojů a s úlohou Národního programu využití a konzervace genetických zdrojů hospodářských zvířat.
- ✓ Studenti si vyzkouší práci s pipetami, přípravu polymerázové řetězové reakce a elektroforetické dělení fragmentů nukleových kyselin.

3.
laboratoř
VÝŽIVY A KRMENÍ

Lektor

Ing. Filip Jančík, Ph.D.
Ing. Petra Kubelková, Ph.D.

- ✓ Studenti se seznámí s možnostmi ovlivnění kvality potravin krmnou dávkou, stanovením a hodnocením nutriční hodnoty tradičních a netradičních krmiv pro přežvýkavce (seznámení se základními krmivy a jejich nutričním rozborem)
- ✓ Vyzkouší si tzv. „poznávačku krmiv“
- ✓ Zábavnou formou si studenti sestaví krmnou dávku pro vysokoužitkové dojnice s využitím software (vlastní sestavení krmné dávky).
- ✓ „Pomocí sítového separátoru si studenti prakticky vyzkouší vyhodnotit kvalitu a strukturu směsných krmných dávek, včetně posouzení a tvorby doporučení pro praxi.“

4.

laboratoř
FYZILOGIE VÝŽIVY A JAKOSTI PRODUKCE a CHOVU SKOTU

Lektor

Ing. Daniel Bureš, Ph.D.
Ing. Kateřina Růnová

V senzorické laboratoři se studenti seznámí se senzorickou analýzou, tedy vědeckou disciplínou, která se využívá k měření, analyzování a interpretaci vlastností potravin a látek působících na lidské smysly.

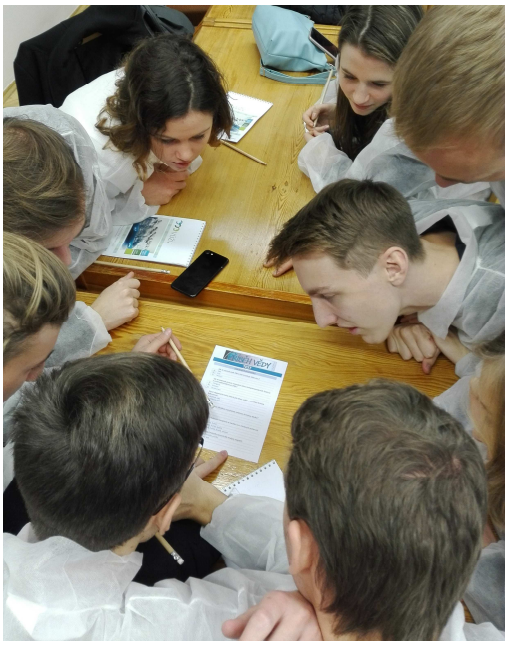
Studenti si osvojí základní přístupy při hodnocení, seznámili se způsobem výcviku a výběru posuzovatelů a vyzkouší si posuzování živočišných produktů prostřednictvím různých metod:

- ✓ sestaví škálu podle tučnosti mléka
- ✓ vyzkouší metodu senzorického profilu u hovězího masa
- ✓ vyzkouší rozdílovou metodu hodnocení - trojúhelníkový test: hormony kančího pachu

Na závěr studenti společně s lektorem porovnají svá hodnocení jednotlivých testů.

5.
ZÁVĚREČNÉ ZHODNOCENÍ

- ✓ Na závěr celého programu si studenti své vědmomosti resp. získané poznatky ověří v jednoduchém testu.
- ✓ Odměnou pro všechny účastníky programu je USB flash disk.



V Uhříněvsi, dne 11.1.2019

Ilona Bečková

Administrátor projektu

VÝZKUMNÝ ÚSTAV ŽIVOČIŠNÉ VÝROBY, v.v.i.

Přátelství 815 | 104 00 Praha Uhříněves | www.vuzv.cz

267 009 685 | 605 462 369