

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Workshop

„VÝROBA SÝRŮ – TEORIE A PRAXE III“

konaný v rámci projektu OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

Datum: 19. – 21. dubna 2012

Místo: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, budova B (zootechnický pavilon), B 432
Studentská 23, 370 05 České Budějovice (<http://www2.zf.jcu.cz/~brunaj01/mapa/mapa/>)

Název projektu: **Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství**





INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

workshop

„VÝROBA SÝRŮ – TEORIE A PRAXE III“

konaná v rámci projektu OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

OP VK CZ.1.07/2.3.00/09.0081: Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství

Koordinátor : doc. Ing. Květa Šustová, Ph.D. (MZLU v Brně)

Web projektu: http://web2.mendelu.cz/af_291_projekty/, www.mlekarstvi.cz

Klíčová aktivita 04: Vzdělávací program v oblasti produkce a zdravotní nezávadnosti mléka

Hlavní řešitel: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta, katedra veterinárních disciplín a kvality produktů)

Lektoři a technická podpora:

Ing. Ivana Fialová, MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D., doc. Ing. Eva Samková, Ph.D., Ing. Pavel Smetana, Ph.D., Pavla Vandasová (Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta, Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů)

Ing. Jiří Kopáček, CSc. (Českomoravský svaz mlékárenský)

Datum: 19.4. 2012 – 21.4. 2012

Místo: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta
budova B (zootechnický pavilon), B 432, Studentská 23, 370 05 České Budějovice
Biofarma Slunečná (Ing. Pavel Štěpánek)

Výstupy: zpracování přednášek jednotlivých lektorů do sborníku „Výroba sýrů – teorie a praxe III. Studijní materiály“, závazné přihlášky, prezenční listina, dotazníky, certifikáty o absolvování workshopu, publikace na webových stránkách 1) projektu (www.mlekarstvi.cz), 2) katedry veterinárních disciplín a kvality produktů (<http://kaf.zf.jcu.cz/index.php?p=57>), 3) Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích v sekci Novinky. O akci byl sepsán informační článek v časopise Mlékařské listy č.133/2012.

Popis akce:

Třetí ročník vzdělávací akce pro studenty, odbornou veřejnost a další zájemce s názvem „*Výroba sýrů – teorie a praxe III*“ byl podobě jako v loňském roce třídenní akcí a skládal se ze tří bloků – teoretického, praktického a exkurze na Biofarmě Slunečná. V rámci teoretické části zaujala účastníky mimo jiné přednáška týkající se kvality syrového mléka včetně rizik konzumace v případě nedodržení základního technologického procesu v mlékárenství, kterým je pasterace. Velmi zajímavou prezentací byla i prezentace s informacemi o vadách sýrů a příčinách jejich vzniku. V praktické části se podařilo všem vyrobit výborný čerstvý sýr a ve spolupráci s lektory další mléčné produkty. Na farmě Slunečná provázal při provádění farmou a minimlékárnou Ing. Štěpánek. Zájem všech zúčastněných byl pro Ing. Štěpánka velmi potěšující, a věnoval se nám s maximálním nasazením. Nakonec nechyběla ani vzájemná ochutnávka – výrobků vyrobených a dovezených účastníky workshopu a výrobků z farmy. V závěru workshopu obdrželi všichni účastníci certifikát o jejím absolvování.