AGROZHLED

NEWSLETTER AGRONOMICKÉ FAKULTY MENDELOVY UNIVERZITY V BRNĚ
ČÍSLO 5 / BŘEZEN 2019

Bio, nebio

Strana 3

Srdeční záležitosti ekofarmáře

Strana 5

Je nám 100 let!

Strana 4

ÚVODNÍ SLOVO

Milí čtenáři,

je mi ctí a radostí vás oslovit na začátku roku, ve kterém naše fakulta oslaví 100. výročí od svého založení. Historii fakulty odvozujeme od Hospodářského odboru, zakládajícího studijního oboru tehdejší nově vzniklé Vysoké školy zemědělské v Brně, ustavené zákonem č. 460/1919 Sb. ze dne 24. 7. 1919 Národním shromážděním československým. Agronomická fakulta je jedinou z dnešních fakult Mendelovy univerzity v Brně, která zahájila svou pedagogickou činnost již v roce 1919 a přetrvala po celou dobu existence našeho vysokého učení.

Sto let v životě lidském je úctyhodný věk, stejně tak je tomu i u naší alma mater. Z dítěte v plenkách se časem stala slečnou, dospělou ženou a z dnešního pohledu zralou dámou, která může bilancovat a hrdě se ohlédnout do minulosti. Jako v každém životě i ona zažila lepší i horší časy. V kontextu dějinných událostí se musela nesčetněkrát přizpůsobit nejen novým výzvám, ale bohužel i temnějším dobám. Ve svých začátcích rozvíjela jeden vše objímající zemědělský obor později zasažený okupací a uzavřením vysokých škol, kdy naše fakulta byla okolnostmi nucena fungovat pod německou správou. V období puberty se musela vyrovnávat s řadou reforem zemědělství i reformami vysokoškolského vzdělávání v padesátých letech minulého století. Jako dospělá žena, vědomá si svých kvalit, postavila pevný základ dvou zásadních studijních oborů – agronomického a zootechnického. Po uvolnění univerzitní atmosféry na konci šedesátých let pak musela čelit nástrahám normalizace. Překonáním všech nástrah ale naše fakulta získala nadhled zkušené dámy, které historické ústrky přidaly na kráse a půvabu.

Fakulta není jen soubor budov, poslucháren, laboratoří a zařízení. Fakultu tvoří především lidé – její zaměstnanci, studenti, absolventi a jejich společný život. Každého, jehož osud byl alespoň na chvíli spjat s naší fakultou, mohla ovlivnit tím nejlepším způsobem. V některých údobích mohla ale zanechat i pocity křivdy. Běh času naštěstí obrušuje hrany dávných sporů i možných nespravedlností a nyní, s odstupem, je možno pohlédnout historii do očí bez významné záště. Sté narozeniny naší fakulty jsou tím nejlepším podnětem k ohlédnutí, ale také možností k bilancování a příležitostí k oslavám.

Oslavy jsou, kromě příjemných setkávání a vzpomínání, i prostorem vyzdvihnout význam a tradice zemědělského vzdělávání a zemědělství jako součásti našeho hospodářství důležitého pro celou společnost i pro každého z nás. Aby se tehdejší poválečná společnost uživila, zaměstnával tento sektor 50 % produktivní populace. Dnes k tomu „stačí“ necelá 2 % obyvatel pracujících v zemědělství. Můžeme tedy dovodit, že produktivita zemědělství se vyvíjela nejvíce ze všech odvětví národního hospodářství. Dosahovat takových výsledků by nebylo možné bez přímé a rychlé aplikace poznatků vědy a výzkumu do provozů. Propojovat vědecké poznání s praxí bylo vždy bytostným posláním pedagogů naší fakulty. Současně je dnešní velkou výzvou obhájit význam zemědělství a příbuzných disciplín u většinové společnosti, protože nízký podíl obyvatelstva v něm pracujících s sebou přináší i slabší vnímání jeho strategického významu.

Dnešní zemědělství není zdaleka tím, čím bývalo. V mnoha lidech je však zakořeněný názor, že je to jen práce špinavá, nekvalifikovaná, a tudíž špatně ohodnocená. Opak je však pravdou. Příkladem nechť jsou třeba farmáři na západ od našich hranic, jejichž společenská prestiž je velmi vysoká a srovnatelná například s profesemi právníků či lékařů. Jejich práce si obyvatelé váží, jsou patrioti a kupují si produkty z lokální provenience, aby podpořili místní zemědělce a tím i hospodářství své země.

Přispívat k budování profesní hrdosti českých zemědělců si klade za cíl již celých 100 let i naše fakulta a její pedagogové. Nelze to lépe vyjádřit než slovy z inauguračního projevu prof. Ing. MVDr. Pavla Jelínka, DrSc., rektora Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně ze dne 10. února 1994: „Učitel je tím nejdůležitějším a namnoze rozhodujícím faktorem kvality a úspěchu dění, jemuž se říká pedagogický proces. Pedagogika je však věda zabývající se nejen problémem vzdělávání (nebo dokonce vyučování, jak si mnozí zjednodušují), ale též výchovou. Výchovou, umožňující začlenění našeho absolventa do společnosti v roli, funkci a pozici, které by mu měly vzhledem k jeho profilu příslušet.“

Vážení studenti, zaměstnanci, absolventi, přátelé. V roce 2019 čeká fakultu a univerzitu mnoho tradičních i netradičních akcí spojených s oslavami výročí založení našeho vysokého učení. Při této výjimečné příležitosti bych chtěl popřát naší instituci do dalších let vnitřní zdraví, pružnost a otevřenost novým myšlenkám a vás touto cestou srdečně pozvat k účasti na oslavách stoletého jubilea.

doc. Ing. Pavel Ryant, Ph.D.
děkan Agronomické fakulty

STUDIUM

Jsme AGRO široce rozkročená fakulta

Nabízíme

Bakalářské studijní obory (titul Bc.) – 3 roky studia

Agrobyznys, Agroekologie, Fytotechnika, Molekulární biologie a biotechnologie, Odpadové hospodářství (+K), Pozemkové úpravy a ochrana půdy, Provoz techniky, Rostlinolékařství, Technologie potravin, Všeobecné zemědělství (+K), Zootechnika.

Navazující magisterské studijní obory (titul Ing.) – 2 roky studia

Agrobyznys, Agroekologie, Automobilová doprava, Biotechnologie rostlin, Ekotrofologie, Fytotechnika, General Agriculture (AJ), Chov koní a agroturistika, Jakost a zdravotní nezávadnost potravin, Krmivářství, Provoz techniky, Rostlinolékařství, Rozvoj venkova, Rybářství a hydrobiologie, Technologie a management odpadů (+K), Technologie potravin, Všeobecné zemědělství (+K), Zootechnika, Živočišné biotechnologie.

(Vysvětlení zkratek v závorce: +K = obor je vyučován i v kombinované formě, AJ = v anglickém jazyce)

Úspěšní absolventi navazujících magisterských oborů mohou následně pokračovat i v **doktorském studiu** a získat titul **Ph.D.**

Pestrý rok na agrošce

Nenechte si během roku 2019 ujít akce představující jednotlivé studijní obory Agronomické fakulty: promítání filmů na aktuální žhavá témata s následnou přednáškou odborníků MENDELU, workshopy, semináře, konference.

Více informací na **toleti.cz**

Buďte u toho!

Přihlášky ke studiu do 31. 3. 2019

Kontaktní adresa:
Agronomická fakulta, Mendelova univerzita v Brně
Zemědělská 1665/1, 613 00 Brno
agro@mendelu.cz
af.mendelu.cz
FB/**af.mendelu**

AgRozhled
Newsletter Agronomické fakulty
Mendelovy univerzity v Brně

Vydává AF MENDELU, Zemědělská 1, 613 00 Brno
Redakční rada: Radim Cerkal, Romana Jalůvková, Pavlína Turečková, Patrik Vacek
Foto: AVC MENDELU, Nikol Klapková/Nakladatelství Kazda, s. r. o., Archiv MENDELU, Adéla Samiecová, Miroslav Jůzl, Tauferova střední odborná škola veterinární
Náklad 3 000 ks. Číslo 5 vyšlo v březnu 2019.

Na obálce: Absolvent Ing. Miroslav Skřivánek
Foto: Nikol Klapková/Nakladatelství Kazda, s. r. o.

Bio, nebio

Prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc. působí jako akademický pracovník na Ústavu technologie potravin Agronomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně, kde se věnuje mimo jiné jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a jejich zdrojů.

Co si jako odborník z nejpovolanějších myslí o tom, že biopotraviny jsou prokazatelně zdravější než potraviny konvenčně produkované?

V souvislosti s růstem poptávky po biopotravinách v hospodářsky vyspělých zemích může být zajímavé objektivní srovnání jakosti a zdravotní nezávadnosti těchto potravin s potravinami konvenčními. Hned v úvodu je třeba zdůraznit, že vliv půdních a meteorologických podmínek, odrůdy, data sklizně, resp. stupně čerstvosti, na uvedené ukazatele bývá obecně větší, než bio či konvenční původ.

Pokud jde o nutriční hodnotu, vitamin C je jedním z ukazatelů, ve kterém jsou pravděpodobně bioprodukty nadřazeny odpovídajícím konvenčně vyráběným produktům. Obdobně u bio-mléka se ve srovnání s mlékem konvenčním obvykle zjišťuje vyšší obsah zdravotně prospěšných polynenasycených mastných kyselin řady n-3. Naopak dosavadní studie porovnávající obsah minerálních látek většinou vyznívají ve prospěch produktů konvenčních.

Tradovaný názor o nadřazenosti biopotravin v parametrech zdravotní nezávadnosti vyplývá z předpokladu nižšího příjmu chemických látek konzumací biopotravin ve srovnání s konvenčními potravinami. Značné množství chemických látek se však dostává do potravního řetězce z životního prostředí, což lze pouze obtížně ovlivnit volbou systému pěstování nebo chovu. Obsahy chemických látek jsou i v konvenčních potravinách na základě platné legislativy velmi pečlivě hlídány a mimo to se „cizorodé“ chemické látky podílejí velmi malou měrou na vstupu karcinogenů do organismu člověka. Na druhou stranu velké množství potenciálních karcinogenů vzniká až při kulinárním zpracování potravin, což nijak nesouvisí s metodou získávání produktů pro výrobu těchto potravin. Obsah dusičnanů bývá ve většině studií v bio-produktech nižší než v odpovídajících produktech konvenčních; toxikologický význam dusičnanů samotných je však u dospělé populace nevelký, přičemž jejich rozhodujícím zdrojem v potravě je zelenina a existuje průkazný negativní vztah mezi příjmem zeleniny – bez ohledu na způsob produkce – a rizikem rakoviny. V případě mykotoxinů např. bio-mléko může obsahovat ve srovnání s mlékem konvenčním vyšší koncentrace aflatoxinů, bio-piva bývají ve srovnání s pivy konvenčními častěji kontaminována ochratoxinem i deoxynivalenolem.

Tradovaný názor o nadřazenosti biopotravin v parametrech zdravotní nezávadnosti vyplývá z předpokladu nižšího příjmu chemických látek konzumací biopotravin ve srovnání s konvenčními potravinami

Obsah reziduí pesticidů je logicky v bioproduktech ve srovnání s konvenčními produkty nižší. Avšak i většina konvenční produkce je bez reziduí pesticidů, případně obsahuje chemické látky na ochranu proti škůdcům pod hodnotami maximálních limitů reziduí (legislativně povolené hodnoty). Naopak průměrně ve čtvrtině vzorků bio-ovoce a bio-zeleniny bývají nalézána rezidua pesticidů vlivem kontaminace prostředí a tzv. driftu. Celosvětově je příjem reziduí pesticidů hluboko pod hodnotami tolerovatelného denního příjmu a v současnosti tedy nepředstavují rezidua pesticidů riziko pro lidské zdraví. K problematice biologicky aktivních látek (rezidua veterinárních léčiv, růstové stimulátory) je možno říci, že ohledně jejich použití není český veterinární zákon (konvenční živočišné produkty) o mnoho benevolentnější než zákon o ekologickém zemědělství (bioprodukty).

Výskyt přídatných látek v biopotravinách by měl být z definice nižší než v konvenčně vyrobených potravinách. Legislativní limity (nejvyšší povolené množství, NPM) obsahu přídatných látek v potravinách obecně by však měly zaručovat zdravotní nezávadnost i konvenčně vyráběných potravin.

Lze tedy shrnout, že smysl biopotravin lze spatřovat především v souvislosti s jejich produkcí v rámci ekologického zemědělství s jeho šetrným přístupem k životnímu prostředí. Výsledky vědeckých studií ohledně případných rozdílů mezi biopotravinami a konvenčními potravinami v ukazatelích nutriční hodnoty a zdravotní nezávadnosti jsou často protichůdné. Pokud jsou zjištěny statisticky průkazné rozdíly (ve prospěch kterékoliv z porovnávaných skupin potravin), jsou tyto rozdíly při vyjádření v absolutních hodnotách daných ukazatelů tak malé, že jejich přímý dopad na lidské zdraví je prakticky neměřitelný; snížení rizika např. kardiovaskulárních onemocnění nebo některých typů rakoviny lze dosáhnout v rámci správné volby celkového životního stylu (včetně dostatečné fyzické aktivity) zvýšením konzumace ovoce a zeleniny bez ohledu na jejich bio nebo konvenční původ.

(pt)

Je nám 100 let!

Příběh, který začal před 100 lety a rozhodně nekončí. Rok 2019 je pro Mendelovu univerzitu v Brně a její Agronomickou fakultu rokem oslav sta let od jejího založení. V souvislosti s takto významným výročím připravuje Agronomická fakulta mnoho akcí nejen pro studenty, zaměstnance a partnery univerzity, ale také pro širokou veřejnost. Připravované akce budou probíhat během celého kalendářního roku 2019.

Jednou z těchto akcí, která se uskuteční přímo v prostorách univerzity, a to v sobotu 13. dubna 2019, bude historicky první univerzitní jarmark, který ponese název „Velikonoční jarmark století“. Návštěvníci se zde stanou součástí oslav vzdělávání v zemědělství a návratu k tradicím.

Již od pradávna byla půda naším hlavním zdrojem obživy. Nástupem moderní civilizace zemědělství ustoupilo do pozadí a na tento obor se nahlíželo jako na něco neatraktivního. Postupně se ale zemědělství, i díky současnému trendu zdravého životního stylu, dostává opět do popředí a nabírá druhý dech. Lidé se zajímají o to, co konzumují a co se dostává na jejich stůl. Zemědělství začíná být znovu objevováno, a pokud vás zajímá, zda je současný způsob hospodaření udržitelný i do budoucna, přijměte pozvání na náš Velikonoční jarmark století.

Pojďte se tedy společně s námi znovu nadechnout a oslavit nejen naše sté výročí, ale především svátky jara, protože jaro je pro zemědělce vždy výzvou a začátkem nového života.

#toleti

af.mendelu.cz toleti.cz

Jarmark století

Zábava, věda, farmářské produkty, folklor a koncert Tomáš KOČKO & ORCHESTR

Areál MENDELU, Zemědělská 1, Brno

1919 2019 Slavíme století

MENDELU Agronomická fakulta

Srdeční záležitosti ekofarmáře

Když člověk dělá věci od srdce, může jich dělat několik a všechny dobře. Tak jako doktorand AF, majitel ekofarmy a starosta v jednom Ing. Miroslav Skřivánek

Zemědělství jste studoval a stále studujete, v zemědělství pracujete. Kdy jste si uvědomil, že se chcete tomuto oboru věnovat?

Pro mě je zemědělství srdeční záležitost. Zde na horách jsem se narodil a teď pokračuji v zemědělské tradici rodičů, kteří pracovali tady v Jeseníkách na Státním statku Hanušovice, hospodářství Branná. Po revoluci tuto farmu zprivatizovali a od té doby se počítá narození naší rodinné zemědělské farmy.

Vlastníte rodinnou ekologickou farmu v nádherné krajině jesenických hor. Můžete nám ji představit?

Ekologická farma má výměru 750 hektarů trvalých travních ploch a 12 hektarů orné půdy. Rozkládá se v katastrech obcí Branná, Ostružná a Vikantice, ve středu bioregionu Jesenicko, který je částí geomorfologického celku Hrubý Jeseník. Bioregion spadá svojí nižší částí do chladné klimatické oblasti. V tomto území se vyskytují nepůvodní louky a pastviny, které nahradily původní lesní vegetaci. Na farmě chováme mnoho druhů zvířat. Důležitý je pro nás ale chov skotu s mléčnou a masnou produkcí, chov ovcí, koní, drůbeže, včel, ryb, prasat a králíků. Vše na farmě chováme v ekologické produkci kontrolované organizací KEZ, o. p. s. Farma disponuje nově zrekonstruovanou dojírnou, poloviční verze rybinového typu 1 x 11 stání pro dojnice. Farma se samozásobuje objemným krmivem – senáží a senáží ze zavadlé píce.

Proč ekologická farma? Co obnáší hospodaření v režimu ekologického zemědělství? Jaké starosti a radosti tento způsob hospodaření přináší?

Hospodaření v ekologickém režimu je jedna z možností, jak efektivně využívat marginální oblasti našeho regionu pro zemědělské účely, a to udržitelnou formou. Pro mě už není jiná varianta. Vidím dnes a denně, jak klasický způsob hospodaření v jiných částech republiky negativně ovlivňuje například hospodaření s vodou v krajině, výnosy zemědělských plodin či pohodu zvířat. Vzpomeňme všichni na záběry z klecových chovů drůbeže nezodpovědných farem. Takto já hospodařit nechci. Kdo se chce přesvědčit, jak ráno chutná čerstvě nadojené mléko či jak náročné je stavění ohradníků, asistovat u porodů, sklizně pícnin, zkrátka jaké radosti a starosti přináší ekologický způsob hospodaření, ať k nám přijde na diplomovou praxi. Vše zažije na vlastní kůži.

Vnímáte větší zájem společnosti o zdravou výživu? Kdo jsou Vaši odběratelé?

Vnímám to, že si lidé uvědomují, že všechno má svoje meze. Vidí kolem sebe, že se mění způsoby života ve vztahu k suchu atd. Prostě že se s přírodou něco děje. Ekologické zemědělství vidí mnozí lidé konečně ne jen jako BIO produkt ale jako způsob zemědělských činností, které nezatěžují životní prostředí a že se jedná o takovou práci, za kterou se sám farmář, ale i spotřebitel jeho produktů nemusí stydět. Když už z přírody v rámci hospodářských chovů či pěstování plodin něco těžíme, tak se snažíme, aby to nedělalo velkou paseku, aby zvířata žádným způsobem netrpěla atd. O způsobech, jak to děláme, se můžete přesvědčit třeba u nás na farmě či na jiných ekologických hospodářstvích. Naši odběratelé jsou nejen z okolí naší vesnice, ale i z Brna, Olomouce, Prahy atd.

Využíváte znalosti z fakulty ve Vašem podnikání nebo je praxe „o něčem jiném“?

Pro každou lidskou činnost jsou důležité teoretické základy. Já jsem na Mendelovu univerzitu v Brně nastoupil z praxe, ale i tak se přede mnou otevřel úplně jiný svět poznání. Pokud není člověku umožněno poznání, tak vše, co se kolem něj děje, bere jako samozřejmost, bez hlubšího zájmu o fungování toho daného. Každá přednáška mi byla přínosem. Současní studenti si na má slova vzpomenou, až se dostanou do praxe a budou využívat vědomosti z fakultních lavic. Pokaždé, když k nám přijde na farmu exkurze, ptám se na jednu otázku: Když kráva žere trávu… a to je polysacharid… a dojí mléko, to je plné bílkoviny… kde se ona bílkovina bere? Je kráva vegetarián? Tyto otázky a mnoho jiného vám zodpoví jen studium teorie zemědělství.

Jakou má podle Vašeho názoru studium na Mendelově univerzitě v Brně, konkrétně na Agronomické fakultě, perspektivu?

Zemědělství a potravinářství je základní pracovní činností člověka. Vždyť výroba potravin a krmiv je i pro všechny nezasvěcené jednou z priorit každého z nás. Nic na tom nezmění ani automatizace a robotizace naší lidské společnosti. Je důležité vzdělávat odborníky pro současnou zemědělskou praxi, zemědělskou vědu atd. To vše splňuje studium na mé oblíbené Mendelově univerzitě v Brně a její Agronomické fakultě.

(pt)

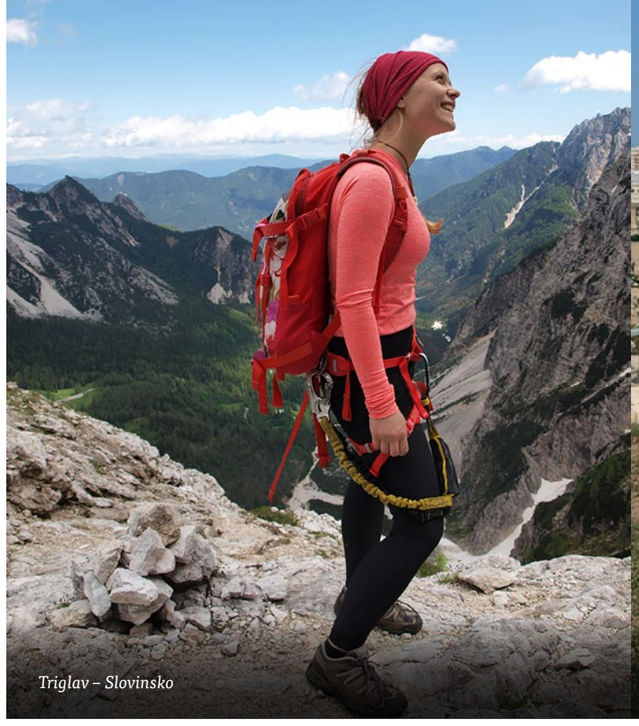
Ing. Miroslav Skřivánek studoval na Agronomické fakultě Mendelovy univerzity v Brně bakalářský studijní obor Všeobecné zemědělství a následně magisterský obor Zemědělské inženýrství. Nyní pokračuje v doktorském studiu oboru Speciální zootechnika. Veškerá studia probíhala při zaměstnání, neboť je majitelem ekologické zemědělské farmy v Branné, kde zároveň působí jako starosta.

FB/**farmabranna**

Jak se osamostatnit?

VYRAZIT NA STUDIJNÍ POBYT

Studentka 2. ročníku magisterského studijního oboru Jakost a zdravotní nezávadnost potravin Bc. Adéla Samiecová navštívila v rámci studijních pobytů hned několik zemí vzdálených si navzájem nejen geograficky, ale i kulturně. Jak tyto pobyty hodnotí a co jí přinesly?



Triglav – Slovinsko

Matera – Itálie

Pro své studijní pobyty jste si vybrala poměrně odlišné země. Které to byly a proč právě tato místa?

Svůj první 'Erasmus' jsem absolvovala ve Slovinsku, na univerzitě v Mariboru. Slovinsko jsem si nevybrala ani tak já, jako přítel, kvůli kterému jsem se programu zúčastnila. Po této zkušenosti, kdy se mi pobyt v zahraničí velice zalíbil, jsem toho chtěla využít i v dalším semestru. Se spolužačkou jsme jely studovat do Thajska, do vnitrozemského města Chiang Rai, a to proto, že naše fakulta (v té době jsem studovala na Zahradnické fakultě) měla s touto univerzitou velmi dobré vztahy. Poslední pobyt jsem strávila na jihu Itálie ve městě Foggia. Italové říkají: chceš-li poznat pravou Itálii, musíš jet na jih, a tak jsem neváhala ani chvíli.

Kde jste se dozvěděla o možnosti vyjet na jednotlivé studijní pobyty?

Prvního pobytu jsem se zúčastnila kvůli příteli, tudíž jsem si musela všechno zjistit sama. Začalo se točit kolečko internet – zahraniční oddělení – internet. S druhým pobytem to bylo velice podobné, avšak na zahraničním oddělení byli vždy velice ochotní a nápomocní. Na univerzitě v Itálii jsem znala jednoho profesora, který mi o možnosti spolupráce řekl.

Jak složitá je příprava? Co všechno musí student udělat pro to, aby na takový pobyt odjel?

Podle mě složitá vůbec není. Člověk se jen musí prokousat všemi administrativními věcmi, které zaberou dost času, vyřídit spoustu emailů a udělat jazykové zkoušky. Jazykový test se skládá z písemné a ústní části. Jakožto člověk, který neovládá gramatiku, mívám s písemnými testy problém, ale jde to, podle mě je důležitější komunikace.

Měla jste možnost poznat různé způsoby výuky a studia na vzdálených univerzitách. Setkala jste se s velkými odlišnostmi nebo byla úroveň studia srovnatelná?

Určitě ano. Například v Thajsku je pro studenty i učitele výuka a individuální přístup na prvním místě. Vládly zde velice přísné režimy – večerka na kolejích ve 22:00, zákaz jakýchkoliv návštěv, povinná uniforma a někdy i výuka o víkendech. Na druhou stranu musím říct, že laboratoře byly perfektně vybavené a jako student jsem měla možnost samostatně pracovat v laboratoři a všechno si vyzkoušet. Během semestru jsme absolvovali asi 7 odborných a velice zajímavých exkurzí. Ve Slovinsku a Itálii byla výuka obdobná jako u nás.

Jistě jste se seznámila se spoustou místních i zahraničních studentů. Jak jste trávila svůj volný čas?

Svůj volný čas jsem vždy trávila v přítomnosti dalších zahraničních či místních studentů. V Thajsku jsem měla možnost poznat spoustu lidí z celé jihovýchodní Asie, včetně Číny a Nepálu. Nejvíce volného času jsem věnovala cestování a sportu. Dá se říct, že mám proježdění téměř celé Slovinsko, je to přenádherná malá země. V Itálii jsem se snažila poznávat místní kulturu, jídlo a krásy jihu. Poznávání místní kultury bylo obrovským zážitkem v Thajsku. Zde jsem procestovala malou část i úplně sama, naštěstí lidé jsou zde velmi milí a nápomocní.

Co Vám pobyty přinesly?

Obrovskou životní zkušenost. Teď už vím, že je úplně zbytečné mít strach z toho, cestovat někde sám. Je to skvělý zážitek, zjišťovat, jak se o sebe člověk umí postarat a jak umí být i cizí lidé nápomocní. Kromě toho jsem si zlepšila mluvenou angličtinu a naučila se základy italštiny, které chci dále rozvíjet.

Našla byste i nějaké stinné stránky svých pobytů?

Určitě ano. Na univerzitě v Itálii neprobíhala výuka v angličtině, i když mi bylo několikrát řečeno, že studium bude v angličtině. Takže to profesoři vyřešili formou samostudia, což mě velice mrzelo.

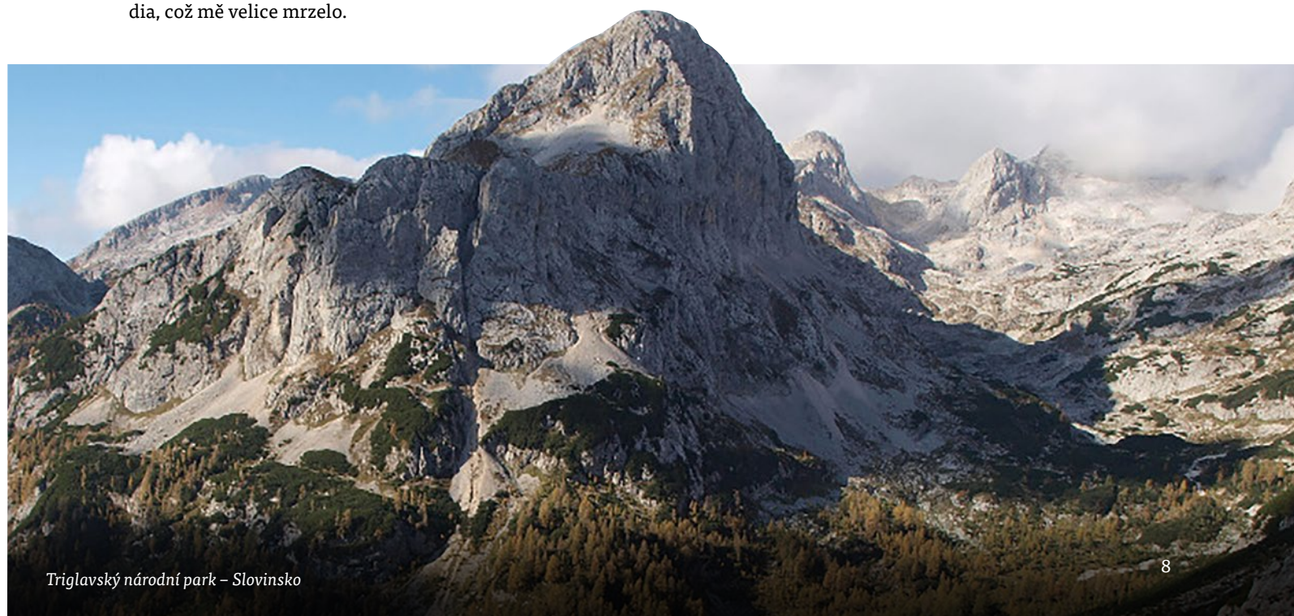
Doporučila byste ostatním studentům studium v zahraničí?

Bezpochyby. Je to geniální způsob, jak se osamostatnit a udělat si představu o naší republice a školství z venku. Navíc si člověk zlepší jazyk, pozná jiné lidi, jejich kulturu, zvyky...

Plánujete ještě vyrazit na nějaký další zahraniční studijní pobyt?

Ano, mám v plánu zahraniční stáž. Zatím je má představa Švýcarsko, ale záleží to také na penězích.

(pt)



Triglavský národní park – Slovinsko

FOTOREPORTÁŽ

Jedno celé století

Přesně tolik slaví Mendelova univerzita v Brně a její Agronomická fakulta v letošním roce

Agronomická fakulta je přímou pokračovatelkou hospodářského odboru ustanoveného v roce 1919 při vzniku Vysoké školy zemědělské v Brně (VŠZ), který umožňoval studium zemědělského inženýrství. Základem profesorského sboru se stali erudovaní učitelé táborské akademie profesoři František Bubák, Josef Černý, Theodor Dohnal, Karel Holý, Rudolf Trnka a Josef Munzar. Přednášky pro první dva ročníky hospodářského odboru o celkovém počtu 182 posluchačů byly zahájeny 18. listopadu 1919. Poslední absolventi zakladatelského odboru ukončili svoje studia symbolicky po dvacetileté historii v roce 1949.

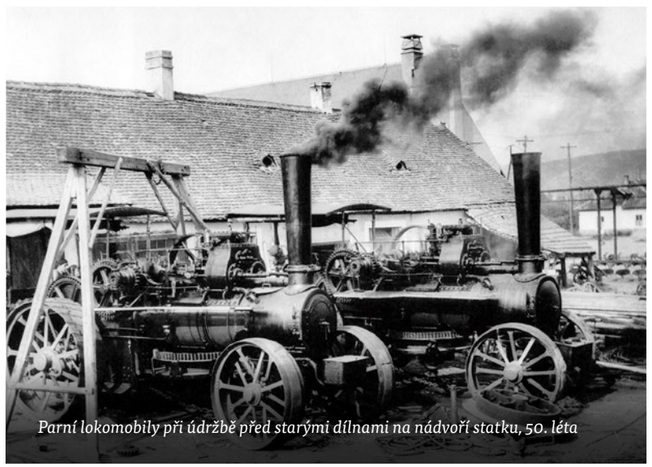
Reformami vysokého školství v padesátých letech minulého století se postupně transformoval původní Hospodářský odbor přes Zemědělskou fakultu (do r. 1952), Agronomickou a Zootechnickou fakultu (v letech 1952–1959) až do dnešní Agronomické fakulty.

Naše fakulta byla po celou dobu své existence trvale zapojena do bezprostřední spolupráce se zemědělskou praxí a pružně na potřeby zemědělské praxe reagovala, jak v získávání poznatků vědy a výzkumu, tak v oblasti nabídky studijních oborů, směrů či specializací.

Již v roce 1925 získala VŠZ pro hospodářský odbor Školní zemědělský statek v Žabčicích, na němž probíhá praktická výuka až do současnosti.

Na následujících stránkách přinášíme historické fotografie, které přibližují převážně začátky vzdělávání na naší fakultě a dokumentují její vývoj v proudu času.

Zemský ústav pro nevidomé, sídlo hospodářského odboru VŠZ v Brně, 1920


Parní lokomobily při údržbě před starými dílnami na nádvoří statku, 50. léta

Přednáška v posluchárně budovy C, počátek 90. let

Studenti při praktických cvičeních v laboratoři

Setí koňskými potahy, 30. léta

Sběrači uroseného lnu při práci, konec 50. let

Smuteční průvod z VŠZ k uctění památky Jana Palacha, 1969

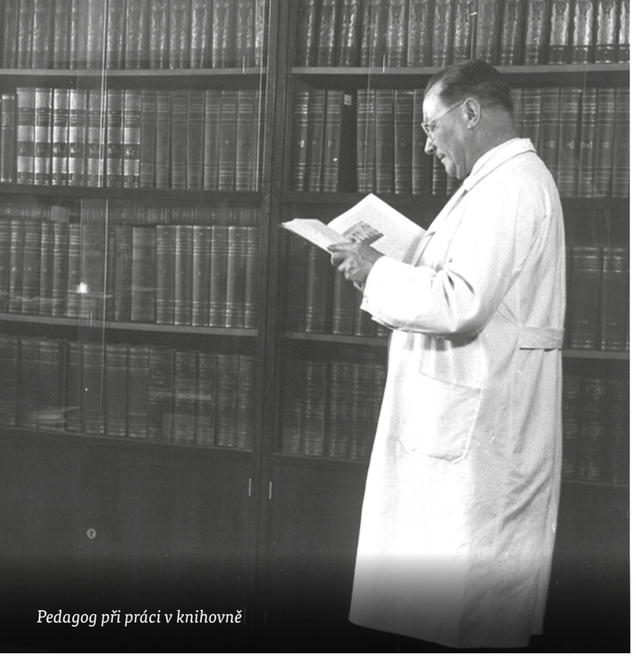
Přehlídka potomstva-prvotelek ze Stanice KD na dvoře Šanhaje, 1961

Povinná praxe posluchačů – Žabčice, 1926

Výuka v laboratoři

Sklizeň cukrové řepy, ruční nakládání bulev, Žabčice, 50. léta

Sběrači lnu při práci, 70. léta



Pedagog při práci v knihovně

VŠZ, 1964

KLASAF 1919 2019 Slavíme století

Spolek absolventů, přátel a studentů „KLAS AF MENDELU“

12.– 15. 5. 2019
Výstaviště BVV Brno

klas.af.mendelu.cz
af.mendelu.cz/stoleti
toleti.cz

#toletí

Nenechte si ujít Setkání století

Místo setkání. Místo radosti, sdílení zkušeností, plánů do budoucna, rozhovorů i nostalgického vzpomínání. Setkání se spolužáky, přáteli i novými lidmi nás vždy obohatí a povzbudí.

V průběhu Národní výstavy hospodářských zvířat na BVV v Brně bude příležitost k neformálnímu setkání absolventů naší alma mater, současných studentů, zaměstnanců, přátel školy a zemědělského vzdělávání. Jedinečná šance spojit příjemné s užitečným, navštívit výstavu hospodářských zvířat, prohlédnout si videoprojekci, fotografie a dokumenty z historie školy, setkat se se stejně naladěnými přáteli, spolužáky a kolegy z oboru. Mendelova univerzita v Brně – to je to, co nás spojuje.

Stavba chemicko-technologického pavilonu, budova C (1965–1970)

Klasický podestýlkový kurník s výběhem v sadech na Úlehle, 50. léta

Práce v chemické laboratoři, 20. léta

Výjezd se studenty, JZD Kunštát, 1983

Příprava referentských vozidel na technickou kontrolu, 1983

Navlékání tabákových listů na šňůry před sušením, v pozadí baterie pro odchov kuřat, Žabčice, poč. 60. let

UŽ JSTE OCHUTNALI?

Náš Gothajský salám

Starší generace na Gothajský salám vzpomíná s nostalgií a jako krájený výrobek bývá stále položkou jejich nákupu, mladší generace jej mnohdy přehlíží z nutričních důvodů a dá přednost raději šunce. Přesto mám hřejivou vzpomínku na ještě teplý gothaj s čerstvým chlebem, který byl pro mě nezapomenutelnou svačinou, když mi ji v dětství chystával můj dědeček. To jsem netušil, že jej budu mít možnost vyrábět na univerzitě.

Podle vyhlášky je Gothajský salám tepelně opracovaným masným výrobkem. Tento měkký tyčový salám patří k výrobkům, které mají základ v ČSN ISO normách, jmenovitě ČSN 57 7231 Gothaiský salám. Původ názvu je geografický, odkazuje na město Gotha, které je v Německu ve spolkové zemi Duryňsko.

V příloze vyhlášky č. 69/2016 Sb. se uvádí základní suroviny pro jeho výrobu: hovězí a vepřové maso, nepřipouští se použití tzv. separátu. Smyslové požadavky jsou obecně vymezeny konzistencí, ta má být pružná a soudržná, na řezu má vychlazený výrobek tmavěji masově růžovou barvu, jemně vypracovanou spojku, špekovou mozaiku nepravidelně rozdělenu o velikosti zrn převážně do 8 mm, vůně a chuť je jemně kořeněná, přiměřeně slaná. Obsah masa má být min. 40,0 % a obsah tuku nejvýše 40,0 %.

Náš gothaj je vyráběn ve fakultní schválené masné výrobně (CZ 22067). Recepturně vycházíme z normy, třetinu tvoří vepřové maso různého obsahu tuku, třetinu vepřové sádlo na mozaiku, více než pětina je z hovězího masa. Dále používáme led, solicí a kořenící směs. Její součástí je sladká paprika, mletý kmín kořenný a koriandr. V závislosti na projektech a diplomkách studentů upravujeme množství soli v receptuře nebo testujeme různé kořenící směsi. Plníme do červených umělých střev a během praktické výuky bývá v prodeji v menze. V roce 2018 jsme se zúčastnili soutěže Regionální potravina Jihomoravského kraje a obstáli v konkurenci místních výrobců, náš gothaj může nést logotyp Chuť jižní Moravy.

Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.
Ústav technologie potravin AF MENDELU

ŠEST STUDENTŮ, ŠEST STUDIJNÍCH OBORŮ, **JEDNA FAKULTA**

Každý je jiný, má jiné zájmy, představy a nároky. S jakými očekáváními se na fakultu hlásili, jak se jejich představy naplnily a v co doufají studenti šesti studijních oborů na Agronomické fakultě?

Jan Janecký (1. ročník Bc. studia, obor Provoz techniky)
Studoval jsem Střední školu zahradnickou a technickou v Litomyšli, obor Mechanizace a služby se zaměřením na Dopravní a servisní služby. Po jejím dokončení jsem se rozhodoval mezi čtyřmi vysokými školami. Vybral jsem si MENDELU, protože poskytovala ve své nabídce obor, kterým jsem mohl navázat na předchozí studium. Našel jsem zde nové přátele, a nejen díky vysoké škole jsem zjistil, jak moc je svět ve skutečnosti malý. Líbí se mi, že mi škola dává v podstatě volnou ruku v tom, jak trávit čas a do ničeho mě nenutí. V dalším studiu doufám, že si prohloubím své znalosti nabyté na SŠ a že zde taktéž získám nové.

Kryštof Pospíšil (1. ročník Bc. studia, obor Zootechnika)
Studoval jsem Střední rybářskou školu ve Vodňanech se zaměřením na chov ryb. Po jejím dokončení jsem měl obavy z rozdílu mezi SŠ a VŠ a odlišného způsobu výuky. Předpokládal jsem, že učení bude hodně a v podstatě celé prázdniny jsem se připravoval na vysokoškolský život a jeho zvládání. Na vysoké student totiž teprve postupně zjišťuje, jaké to je učit se něco sám od sebe, když k tomu není nikým přímo nucen. Zažil jsem zde v podstatě to, co jsem dříve předpokládal. Jde jen o to, zapadnout do správných kolejí a nevytrhnout se z nich. Mendelovku jsem si vybral na základě doporučení od odborných kantorů a spolužáků z vyšších ročníků, kteří zde již studují. Je fajn, že je tu takový rodinný kolektiv, který vám dokáže s čímkoliv pomoci, ať už jsou to vaši spolužáci nebo studenti z vyšších ročníků. Zatím jsem v prvním semestru a cítím se jako ve 4. ročníku střední školy před maturitou. Denně si kladu otázky, zda to vůbec zvládnu, rozhodně se ale postupně připravuji na těžší a těžší dny. Jsem tu především kvůli rybářství, které je až v navazujícím oboru, takže mám motivaci to tu všechno zvládnout.

Roman Smutný (1. ročník navazujícího Mgr. studia, obor Odpadové hospodářství)
Jsem absolventem Střední průmyslové školy chemické v Brně. Studoval jsem obor Analytická chemie. Od MENDELU jsem očekával odbornost, spojení s praxí, benevolentnější přístup od kantorů a zároveň mnohem vyšší nároky na studium a samostatnost. Má očekávání se ve velké míře splnila. Na oboru Odpadové hospodářství mne zaujalo to, že se v něm prolíná ekologie, ekonomie a technika. Také je zde velký prostor pro kreativitu a samostatnost. Navíc je takové studium možné jedině u nás na MENDELU, na jiných vysokých školách v ČR totiž tento obor nenajdete. Od mého nastávajícího studia očekávám titul Ing., a to co nejdříve.

Simona Rezková (1. ročník Bc. Studia, obor Technologie potravin)
Technologii potravin jsem se rozhodla studovat kvůli různým videím, které poukazují na škodlivost určitých potravin a přidaných látek. Od mého nastávajícího studia na Mendelově univerzitě v Brně jsem očekávala vstřícnost a lidský přístup, doufala jsem v pochopení, protože jsem přišla ze střední veterinární školy do úplně jiného systému. Mé očekávání se splnilo. Ze začátku jsem sice nevěřila ve vstřícnost ústavu, protože jsem často slýchávala od starších kamarádů z různých škol, že na vysoké už takové chování jako doposud nezažiji. Opak byl pravdou. Nestalo se mi ani jednou, že by se mi učitelé nebo jakýkoliv ze zaměstnanců školy nesnažil pomoci. Tato škola zkrátka předčila má očekávání. Vždy se samozřejmě dá něco zlepšit, ale já jsem momentálně naprosto spokojená. Líbí se mi, že se škola snaží pomoci například půjčením skript, poskytováním studoven a podobně. Co se týče studentů, jsme zde jedna velká rodina. Také mě zaujala možnost zúčastnit se pomocí MENDELU projektu Erasmus. Od studia očekávám nové zkušenosti a jejich pozdější rozvoj.

Vendula Mašková (1. ročník Bc. studia, obor Molekulární biologie a biotechnologie)
Než jsem nastoupila na MENDELU, studovala jsem čtyřleté gymnázium se všeobecným zaměřením v Brně na Křenové ulici. Už na střední škole mě začala bavit biologie a chemie, ze kterých jsem také později maturovala. Hledala jsem obor s tímto zaměřením, a potom našla právě molekulární biologii na Mendelově univerzitě v Brně. Zaujaly mě předměty, které tento obor nabízí, jako například genetika. Dalším důležitým aspektem při výběru VŠ pro mě byla také úroveň školy a aby byla škola v Brně. Upřímně jsem nevěděla, co od nového studia očekávat a jak bude výuka na VŠ probíhat. Spíš jsem doufala, že se do nového systému brzy zaběhnu a že mě studium bude bavit. Zatím mohu říct, že baví, a těším se na další zajímavé předměty. Jako molekulární biolog studuji předměty zaměřené jak na zvířata, tak na rostliny a další biologická odvětví. Samozřejmě se mi také líbí areál školy a hlavně arboretum. A taky je super mít ve škole pizzerii. Od dalšího studia očekávám, že mě bude i nadále bavit, že se mi mé nové znalosti budou hodit pro můj budoucí život a najdu si díky němu snadno uplatnění v oboru.

Viktorie Plhalová (1. ročník Bc. studia, obor Rostlinolékařství)
Na Střední odborné škole a Středním odborném učilišti ve Vyškově jsem studovala obor agropodnikání. Po maturitě jsem ještě docházela na jazykovou školu do pomaturitního kurzu angličtiny. Od studia na MENDELU jsem očekávala, že se zdokonalím v daném oboru. Myslím si, že má očekávání nejsou záležitostí pouze jednoho semestru, ale celého studia, a také si myslím, že už za tuto dobu jsem se toho hodně naučila. MENDELU jsem se rozhodla studovat proto, že je to špička mezi vysokými školami zaměřenými na zemědělství. Obor Rostlinolékařství je dle mého názoru velice důležitý pro naši budoucnost, proto jsem se na něj rozhodla zaměřit. Na studiu se mi nejvíce líbí ta rozmanitost. Je výhodou, že jsme tu všichni svým pánem a také to, že nás škola učí zodpovědnosti za své činy. Od dalšího studia očekávám osobní rozvoj v daném oboru a získání užitečných vědomostí a zkušeností.

(Markéta Rosochová,
studentka 1. ročníku Bc. studia,
obor Zootechnika)

Julča's take

CELEBRATING THE CENTENARY

Making a hundredth mark is a true milestone in any field. Small wonder then the Faculty of AgriSciences of Mendel University in Brno is brimming with anticipation of a string of special events that, true to its nature, will be commerative, entertaining, and devilishly cerebral.

Our faculty has been the pivotal force of the university and as such it looks at the rear-view mirror of a century, posing some big and serious questions. What does it hope to find out?

While dealing with the house of higher education this venerable and renowned, we cannot omit its modest beginnings that go back to the year of 1919 when it became the pillar of the oldest independent specialized university in the Czech Republic. **This remarkable history will be on display throughout the year at building C (starting on February 4)**, bringing many a highlight of the first hundred years. Among the chief draws of the exhibiton is, of course, the rich and stimulating collection of archival photographs and objects that put the light on the less known aspects of the interiors and surroundings of the Faculty.

The story of agriculture makes up for a fundamental aspect of mankind's survival, and the multifaceted development of the field is the backbone of **Easter Centenary and Scientific Fair (held on April 13)** – an event that strives to illuminate long-forgotten realm of food production and its recently restored vitality and social responsibility. It also serves as a zone of scientific reference and mutual exchange, a true beehive of spring celebrations and all things learned and practical.

Meeting of the Century (May 12–15, 2019) certainly might sound impressive. But the convention we are talking about is destined to be nothing if not spectacular. A four-day event gathers all the alumni, current students, and members of staff and academia for a massive feast of friendship, knowledge, and shared memories while trying to charter new paths of future co-operation under the roof of the Faculty and Mendel University in Brno.

Exhibition of the Century (June 17 – September 6, 2019) is another opportunity for recollecting and reflection, and definitely yummy a sight for the interested eyes. Technical Museum in Brno seems to be a fitting location for carefully curated selection of artifacts from the Faculty's vast collection of technical devices many of which have found the firm place in everyday use whilst number of them were conceived directly by faculty's employees.

Dožínky (a Slavic harvest festival), held on September 1, 2019, can be seen as unique for the area of Central and Eastern Europe. Being a sort of late-summer Boxing Day in that sense that owners and working class switch their roles, this is the day filled with flowers, sweets, and Arcimboldo-like costumes. Organized by the Faculty of AgriSciences, it pays respect to this beautiful tradition, which was immortalized in many Czech films including All My Good Countrymen by Vojtěch Jasný and, much earlier, in The Harvesters by Pieter Bruegel the Elder.

Those technically inclined are welcome to attend the **Ploughing of the Century which will be held on October 5, 2019** in University's agriculture farm in Žabčice. The plougher's profession, rather demanding, has been a part of rustic life for centuries, and today, while overwhelmingly replaced with heavy mechanization, it still calls for a great deal of manual skill and physical perseverance.

Christmas Fair of the Century (November 30, 2019) at MENDELU campus will make an appropriate end to this year of celebrations and surprises. And I am happy to say I will be your host for all the events throughout the year. I very much look forward to it.

Vocabulary:
alumnus [əˈlʌmnəs]**:** absolvent
beehive [ˈbiːˌhaɪv]**:** úl, včelín
demanding [dɪˈmɑːndɪŋ]**:** náročný
fitting [ˈfɪtɪŋ]**:** případný, vhodný
highlight [ˈhaɪˌlaɪt]**:** vrchol, zlatý hřeb akce
path [pɑːθ]**:** pěšina, cesta, stezka

FB/**kravajulca**

KARIÉRNÍ CENTRUM AF MENDELU

4 workshopy, 4 příležitosti jak proměnit studentský život

Také vám rétorika, veřejný projev, vystupování před kamerou a myšlenky na osobní vize přijdou jako z jiného světa? Možná, že jste se s nimi ještě neměli možnost setkat osobně.

Ti, kteří se odvážili překonat vlastní bariéru, přišli na sérii workshopů Miluše Těthalové a Veroniky Hollerové. Už podruhé je organizovala Agronomická fakulta v návaznosti na Mezinárodní týden koučování.

Od rétoriky k zemědělství

Připusťte si, práce před kamerou (když Tě kamerou natáčí) je opravdu dřina. Překonat ostych, neztrapnit se před publikem, ale především, překonat sám sebe. Že to nejde? Někdy stačí jedna malá příležitost, aby změnila náš život o 180 stupňů.

Co když po absolvování jednoho z workshopů dokážete zlepšit svůj veřejný projev tak, že už nebudete mít trému, vypustíte nevhodná slova a gesta, dokážete se soustředit na podstatné, zvládnete prezentovat jako skuteční profesionálové a navíc si konečně uděláte jasno v tom, jak pokročit se svým studentským a následně profesním životem? Ano, říká se tomu jasná vize. Na jejím začátku stojí chuť stanovit si třeba jen malé cíle a příležitosti, proměnit studentský život.

Práce před kamerou a zemědělství – jak moc jdou tyto dvě oblasti dohromady? Zdálo by se, že najdeme jen těžko něco společného. K čemu jsou teorie o tom, proč se zrovna rétorika, koučování a práce s cíli ale vůbec nehodí ke studiu zemědělství?! Stačí najít si čas a budete to chtít zažít znova. Pro doplnění snad už jen slova spokojených účastníků:

„Z workshopů jsem doslova nadšená! Jsem moc ráda, že se na naší fakultě pořádají. S lektorkami jsem nadmíru spokojená. Je vidět, že jsou to opravdu odbornice a že je práce baví. Proto se už teď těším na další setkání."

„Chtěla jsem ještě jednou moc poděkovat za dnešní seminář. Bylo to skvělé a mám z toho velký zážitek, ze kterého budu dlouho čerpat."

www.mt-kouc.cz
www.veronikahollerova.cz

AgroContact
S námi porostete

POZVÁNKA

Březen 2019 – „Koučovací zóna" na Kariérním dni 13. 3. 2019

Květen 2019 – „Koučovací zóna" na AF MENDELU v rámci Mezinárodního koučovacího týdne 29. 4.–5. 5. 2019

Podzim 2019 – workshopy na téma práce s kamerou, osobní vize, životopis, testy manažerských předpokladů

www.agrocontact.cz
FB/**agrocontact.cz**

PŘEDSTAVUJEME

Připraveni pro praxi i další studium

Tauferova střední odborná škola veterinární při svém vzniku v roce 1952 navázala na nejlepší tradice moravského zemědělského školství, které v Kroměříži začalo již roku 1875.

Naši žáci přicházejí do Kroměříže studovat z celé Moravy, máme k dispozici kvalitní pedagogický sbor, plně vybavený areál a vlastní domov mládeže. V současné době ve kole studuje 357 žáků ve 12 třídách, zřizovatelem školy je Zlínský kraj.

Jméno prof. Josefa Taufera, uznávaného experta v oblasti veterinární medicíny a zootechniky, zosobňuje základní odbornosti, které absolventi v průběhu studia získávají. Ve školním vzdělávacím programu je organicky propojena problematika chovu zvířat, výživy a reprodukce, diagnostiky a léčení nemocí a následná produkce nezávadných potravin. Výuka probíhá v moderně vybavených odborných učebnách, stájích, laboratořích, ale také v terénních pracovištích odborné praxe. Zde si žáci mohou ověřit získané vědomosti a dovednosti, získají návyky a schopnosti, které jim umožní velmi dobré uplatnění po absolvování školy.

Škola využívá opravdového zájmu žáků o studovaný obor, snahy zlepšovat se, následně získat uplatnění a zajímavou práci. Nabízí žákům možnost pracovat v přátelském prostředí s podobně motivovanými mladými lidmi. Ve škole klademe důraz na spolupráci, týmovou práci, ochotu vzájemné pomoci mezi spolužáky a učiteli. Žáci mají opakovaně výborné výsledky v soutěži SOČ a v Biologické olympiádě na celostátní úrovni, vysokou úspěšnost u maturitních zkoušek a při studiu na vysokých školách se zaměřením na biologii a zemědělství.

Těchto výsledků dosahuje škola také díky spolupráci s vysokými školami, zvláště oceňujeme dlouhodobou spolupráci s Mendelovou univerzitou v Brně. Díky studentům a učitelům MENDELU organizujeme odborné exkurze a programy pro žáky, vědomostní soutěže i neformální setkání s absolventy. Tradiční a velmi oblíbený je každoroční Memoriál MVDr. Miholové, na kterém zástupci MENDELU plní úlohu jednoho z odborných garantů a jsou pro naše žáky příkladem a inspirací do dalšího studia. Máme zájem o prohloubení další vzájemné spolupráce, zajímavá by byla např. účast žáků na odborných cvičeních společně s vysokoškolskými studenty nebo spolupráce na pracích SOČ zaměřených na zemědělství a potravinářství.

Většina našich absolventů pokračuje po maturitě ve studiu na vysokých školách a Mendelova univerzita v Brně je velmi oblíbeným cílem jejich dalšího vzdělávání.

Tauferova střední odborná škola veterinární
Koperníkova 1429, Kroměříž
vetkm.cz

MORAVSKOSLEZSKÉ CUKROVARY A.S.

Vyrábíme bílé zlato

Cukrovou řepu máme v krvi, je náš život. Dává nám práci, smysl i zisk. Díky naší životaschopnosti, odlišnosti od konkurence a inovativnosti zde budeme nejen za 30 let, ale stále, pokud bude cukr bílým zlatem. Řepa je skutečně bílé zlato! Drží hodnotu a rodí se na poli.

Společnost Moravskoslezské cukrovary, a.s. je dceřinou společností koncernu AGRANA. Má dva výrobní závody: v Hrušovanech nad Jevišovkou, kde sídlí i ředitelství společnosti, a odštěpný závod Opava. Celkově vyrábíme cukr v devíti provozech v Rakousku, České republice, Maďarsku, na Slovensku, v Rumunsku a Bosně a Hercegovině. Právě zde zpracováváme cukrovou řepu od smluvních pěstitelů a rafinujeme surový cukr pocházející z celého světa.

„Ve společnosti Moravskoslezské cukrovary, a.s. Hrušovany nad Jevišovkou pracuji od roku 1995, kdy jsem nastoupil na pozici agronoma. Zhruba v polovině následujícího roku jsem se stal Vedoucím řepného oddělení, po vnitropodnikové restrukturalizaci pracuji na pozici Vedoucího oddělení základní suroviny, zároveň zastávám funkci zástupce Agronomického ředitele.

V rámci oddělení se zabýváme nákupem cukrové řepy, obilovin pro výrobu etanolu a škrobu, prodejem krmných komponentů a nově i krmiv. Dále pak poskytujeme poradenský servis, řešíme logistiku a další záležitosti spojené s pěstováním cukrové řepy, které vyplývají z legislativy a norem platných jak na území ČR tak i EU.

Jelikož je naše společnost jedinou v České republice, která se dlouhodobě zabývá také zpracováním cukrové řepy v kategorii bio, jsem velmi aktivní na tomto pomyslném poli, byť pěstitelů cukrové řepy v režimu bio je velice poskromnu a většina této suroviny je původem z Rakouska.

Po více než dvacetileté praktické zkušenosti jsem se rozhodl doplnit své znalosti z praxe o další teoretické vědomosti a přihlásil jsem se na Agrobiologii na AF MENDELU.

V souvislosti se svou dosavadní praxí jsem se rozhodl zpracovat téma bakalářské práce Hodnocení dynamiky tvorby výnosu a kvality cukrovky v regionu jižní a střední Moravy.

V mé další praxi bych velice rád využil mimo jiné poznatky z předmětů obecné produkce rostlinné, rostlinné mikrobiologie a v neposlední řadě také poznatky z klimatologie, a to z toho důvodu, že se s dopady změny klimatu v naší krajině a zemědělské výrobě setkávám velice často.“

Jiří Sedliský

Ať už jste studentem Agronomické fakulty nebo jejím absolventem, máme Vám co nabídnout:

- **Možnost praxe**, stáže anebo třeba pomoc s diplomovou prací.
- V ČR máme **zázemí v Moravskoslezském a Jihomoravském kraji**, což může usnadnit případné dojíždění.
- Mezinárodní **trainee program**.
- **Mezinárodní stáže** mezi jednotlivými divizemi společnosti AGRANA (cukr, škrob, džus, ovoce).

Více informací o jednotlivých programech Vám ráda poskytne:

Petra Surovcová, tel. 515 209 207
e-mail: petra.surovcova@agrana.com

INZERCE

1919 2019 Slavíme století

MENDELU
Agronomická
fakulta

AgroContact
S námi porostete

PROFI PRESS s.r.o.

VAZBIČ

KALENDÁŘ AKCÍ

Duben 2019

Velikonoční jarmark století aneb Velikonoce s vědou
areál MENDELU, Brno
13. 4. 2019

FLORA Olomouc
výstaviště Olomouc
25.–28. 4. 2019

Květen 2019

16. Brněnský Majáles
BVV, Brno
4. 5. 2019

Koučovací zóny v rámci Mezinárodního týdne koučování 2019
MENDELU, Brno
květen 2019

Setkání století
BVV, Brno
12.–15. 5. 2019

Národní výstava hospodářských zvířat / ANIMAL TECH
BVV, Brno
12.–15. 5. 2019

Polní den MendelGrass 2019
Výzkumná pícninářská stanice AF MENDELU ve Vatíně u Žďáru nad Sázavou
16. 5. 2019

Červen 2019

Výstava století
Technické muzeum v Brně
17. 6.–6. 9. 2019

Polní den MendelAgro 2019
Školní zemědělský podnik Žabčice
www.mendelagro.cz
13. 6. 2019

Srpen 2019

FLORA Olomouc
výstaviště Olomouc
15.–18. 8. 2019

Země živitelka
výstaviště České Budějovice
22.–27. 8. 2019

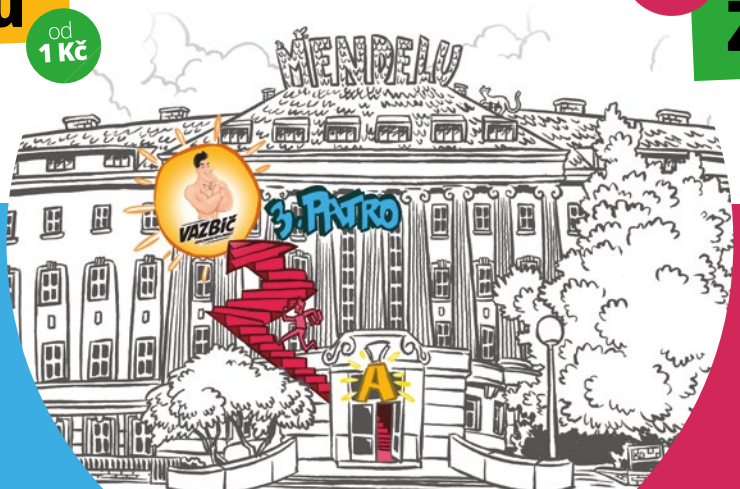
Září 2019

Dožínky století
Mendlovo náměstí, Brno
1. 9. 2019

Tiskneme už za kačku
od 1 Kč

Vazbič diplomových prací
Budova A, 3. patro

Vážeme ZDARMA
za 0 Kč



Objednávej online
vazbic.cz

Sleduj stav své objednávky online
vazbic.cz