

# ZPRÁVA

## o výukovém kurzu v ekocentru „Trkmanka“ ve Velkých Pavlovicích

*Ve dnech 10. 12. – 12. 12. 2013 se uskutečnil výukový kurz studentů 3 ročníku skupiny Management cestovního ruchu, Vysoké školy obchodní a hotelové v Brně.*

Akce byla financována z projektu Ministerstva školství a mládeže ČR, operačního programu vzdělávání pro konkurenceschopnost, **OPVK 2.4. RČ 1.07/2.4.00/31.0026 - „Podpora transferu inovací v zemědělství, potravinářství a oblasti bioenergií do praxe“** a na pozvání spoluřešitele projektu města Velké Pavlovice. Náklady na tuto akci byly hrazeny z uvedeného projektu. Výuková akce proběhla v nově vybudovaném Ekocentru „Trkmanka“ města Velké Pavlovice.

*Akce se zúčastnilo celkem 28 studentů, pedagogický doprovod a dohled zajišťovali doc. Hrabě, doc. Eliášová, Mgr. Ulbrich a Mgr. Jeřábek. Seznam účastníků (studentů) je přílohou zprávy. Program akce je přiložen ke zprávě.*

První den programu byli studenti rozděleni do skupin po 5 členech a byly jim přiděleny k řešení tzv. případové studie. Cílem tohoto pracovního zadání byly praktické aplikace a řešení případových studií zaměřených na založení podniku, řešení efektivit služeb, projekty CR, zlepšení a rozšíření aktivit apod. Jednotlivé skupiny studentů měly za úkol řešit případovou studii a dále oponovat další určené skupině její projekt a naopak. Témata řešených případových studií jsou uvedeny jako příloha zprávy. Přehled řešených případových studií je přílohou zprávy.

*Prezentace, obhajoba a oponentura projektů proběhla dne 12. 12. 2013 za účasti zadavatele projektu ing. Kubáňkové, hlavního koordinátora projektu, ing. Cholastové, zástupce hlavního řešitele, tj. Zemědělský výzkum Troubsko a doc. Hraběte za VŠOH Brno.*

V průběhu výukové části byly realizovány přednášky na téma:

- Dne 10. 12. 2013 přednáška **doc. Eliášové** na téma „Vinná terapie“ jako vhodný program v rámci wellnes hotelových služeb,
- „Aflatoxiny v surovinách a bezpečnost potravin“ přednášející **ing. Strejčková ze ZV Troubsko.**
- „Molekulární gastronomie“ přednášející **ing. Mlček, Ph.D.,** Ústav chemie a analýzy potravin, Fakulta technologická, UTB ve Zlíně,
- Kurz koučinku - **Mgr. Hanák, MBA** Praha,
- a **doc. Hrabě** jako doplňující témata „Bezpečnost potravin a CCP jako základ dobré technologické praxe, systémy kvality (TQM, systém ČSN ISO 9000).

*Přednášku na téma „ROSE víno“ s praktickou senzoricou degustací za aktivní účasti studentů provedla Mgr. Škrabalová ze školicího střediska „Ekotrkmanka“. Studenti v roli*

***degustátora provedli hodnocení 5-ti druhů Rosé vína a komparaci dosažených výsledků dle 100 bodového hodnotitelského schéma s výsledky vinařských expertů.***

Exkurzní část programu byla realizována v nově zrekonstruované bývalé vinařské šlechtitelské stanici. Její součástí jsou moderní nové ubytovací, restaurační a reprezentativní sklepní prostory pro uložení a prodej vína. Současně výrobní ředitel společnosti seznámil studenty se zásadami řízené degustace vína, včetně praktických ukázek.

V rámci exkurze byly rovněž navštíveny výrobní prostory na zpracování moštových hroznů a vinohradnická část tj. vinice určená pro sklizeň hroznů a výrobu vína s přívlastkem tzv. ledového vína.

Na závěr výukového kurzu byla realizována přednáška starosty města ing. Procházky o historii a současnosti města Velké Pavlovice, včetně možností využití tohoto regionu v rámci ČR.

Zapsal: doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D

V Brně dne 20. 12. 2013