



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

PODPORA TRANSFERU INOVACÍ V ZEMĚDĚLSTVÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ
A OBLASTI BIOENERGIÍ DO PRAXE CZ.1.07/2.4.00/31.0026

**Ústav analýzy a chemie potravin
a
Ústav technologie a mikrobiologie potravin**

 **Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická**

**Střední škola hotelová a služeb
KROMĚŘÍŽ**



**AGRÁRNÍ KOMORA
České republiky**

Agrární komora Zlínského kraje

pořádají
ve dnech 26. a 27. září 2012

pod záštitou
doc. Ing. Romana Čermáka, Ph.D.
děkana Fakulty technologické, Univerzity Tomáše Bati, ve Zlíně

GASTRONOMICKÉ SYMPOZIUM

zaměřené na
Biologické a nutriční hodnoty potravin



**Symposium se koná v areálu
Střední školy hotelové a služeb v Kroměříži,
Na Lindovce 1463**



Program na čtvrtek 26. 9. 2012

8.30 - 9.30 **Prezence účastníků sympozia**
9.30 - 10.30 **Oficiální zahájení, organizační informace, projevy hostů**
10.30 - 12.00 **První část programových přednášek sympozia**

1 - Význam biologicky aktivních látek pro základní hodnoty potravy

Prof. RNDr. Vlastimil Kubáň, DrSc., Ústav technologie a mikrobiologie potravin, FT UTB Zlín.

2 - Vitamíny

RNDr. Eva Holubová, odborná ředitelka společnosti NATURPRODUKT Havířov

3 - Přírodní aroma jako cenná surovina

Doc. Ing. Pavel Valášek, CSc., Ústav analýzy a chemie potravin, FT UTB Zlín

4 - Principy enogastronomie

Ing. Pavla Burešová, Ph.D., Vysoká škola hotelová Praha

12.00 - 13.00 **Polední přestávka, oběd, individuální konzultace**

13.00 - 15.30 **Druhá část programových přednášek sympozia**

5 - Těžké kovy v potravinách a jejich zdroje

Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.,
Ústav analýzy a chemie potravin, FT UTB Zlín

6 - Technologie tepelné úpravy potravin

Ing. Pavel Maláč, Brno.

7 - Posklizňová kvalita ovoce z řízené atmosféry

Prof. Ing. Jan Golíáš, DrSc., Zahradnická fakulta MENDELU Brno

8 - Výskyt biogenních aminů v rybách

Doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
Ústav technologie a mikrobiologie potravin, FT UTB Zlín

9 - Technologický postup obohacování hroznového moštu bioaktivními složkami

Doc. Ing. Josef Balík, Ph.D., Zahradnická fakulta MENDELU Brno

10 - Výživová charakteristika méně známých druhů ovoce

Doc. Ing. Otakar Rop, Ph.D.
Ústav technologie a mikrobiologie potravin, FT UTB Zlín

11 - Jedlé květy – nutraceutický a gastronomický význam

Ing. Jiří Miček, Ph.D.
Ústav technologie a mikrobiologie potravin, FT UTB Zlín

12 - Význam racionální výživy amatérských sportovců

Josef Kropáč, absolvent Centra sportovních aktivit VUT v Brně,
trenér st. okruhů v cyklistice.

15.30 - 16.00 **Káva, čaj a přesun do jídelny (pěšky 5 min.)**

16.00 - 17.30 **Druhá programová část sympozia**

13 - Účelově sestavený raut ve smyslu věcného zaměření sympozia, ochutnávka pokrmů a nápojů

Ing. Petr Hajný, ředitel SŠHS. Ing. Václav Forman, odborný učitel SŠHS v Kroměříži,
místopředseda asociace kuchařů a cukrářů, pobočka severní Morava a Slezsko

Závěr prvního samostatného dne sympozia, navázání vzájemné aplikační spolupráce
účastníků sympozia s univerzitou T. Bati ve Zlíně a SŠHS v Kroměříži



Program na pátek 27. 9. 2012

Doprovodný program začíná již večer prvního dne sympozia.

18.00 Ubytování

18.30 Společná večeře

19.30 KULTURA VÍNA, jeho produkce v ČR, v Evropě a ve světě

Užití vína a orientace v obchodních nabídkách
Čím lze charakterizovat jakost vína, co je podstatou jeho jakosti
Co hledat zvláště u vína s nadstandardní cenou

V průběhu celého programu se ochutná 15 – 20 vzorků vína tuzemské
i zahraniční produkce a budou se sledovat charakterové rozdíly

Na besedě o kultuře vína se představí prvních 10 studentů se specializací
vinařských technologií a somelierství

Degustace bude řízená, ale účastníci této části doprovodného programu
budou mít plnou možnost vyjádřit své názory

Odborný výklad: Prof. Ing. Vlastimil Fic, DrSc., Ing. Pavla Burešová, Ph.D.

8.00 - 9.00 Snídaně

9.00 - 12.30 Prohlídka města Kroměříže

(komplexu historických zahrad a Arcibiskupského zámku,
které byly v r. 1998 zapsány do světového dědictví UNESCO)

V historické posloupnosti bývalo město letním sídlem olomouckých biskupů
a historického dění uměleckého, církevního i politického.

Seznámíme se se slohy baroka, gotiky, secese aj.
Květná zahrada ve francouzském stylu
Podzámecká zahrada anglického stylu
Baroko kostela Sv. J. Křtitele a gotika sv. Mořice
Arcibiskupský zámek s obrazárnou možná i další cenné památky
města Kroměříže.

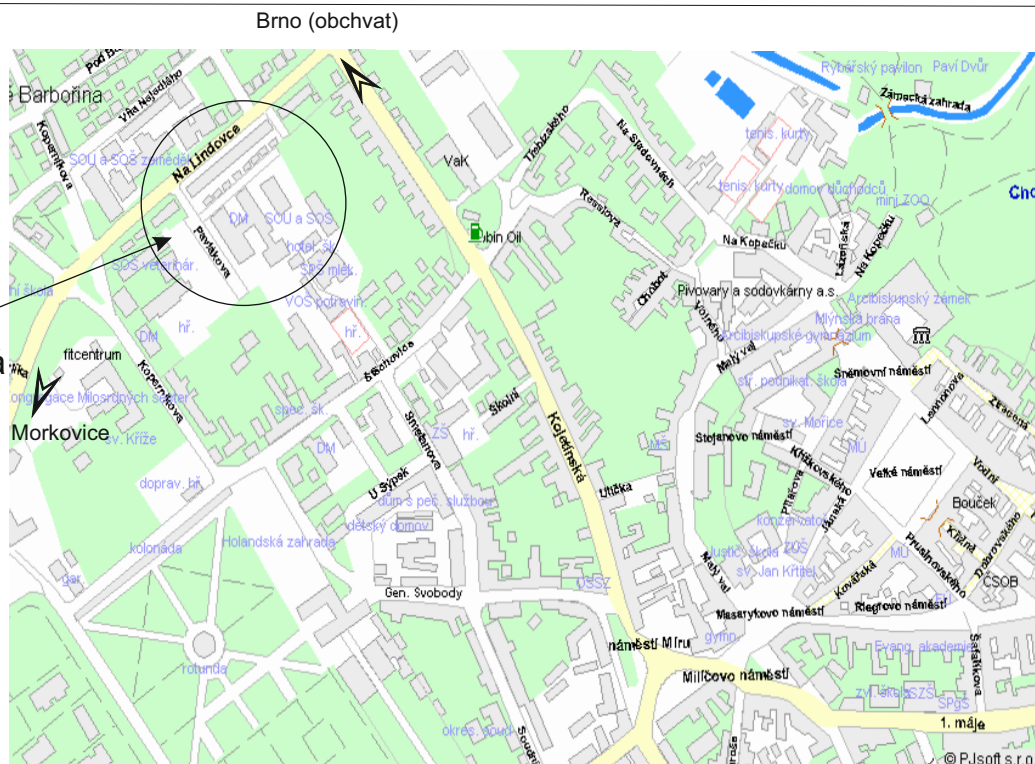
Střední škola hotelová a služeb, vychovává své studenty i pro služby
průvodců, exkurze městem bude tedy cílená s doprovodným výkladem.

Organizace prohlídky zahrad a dalších památek města

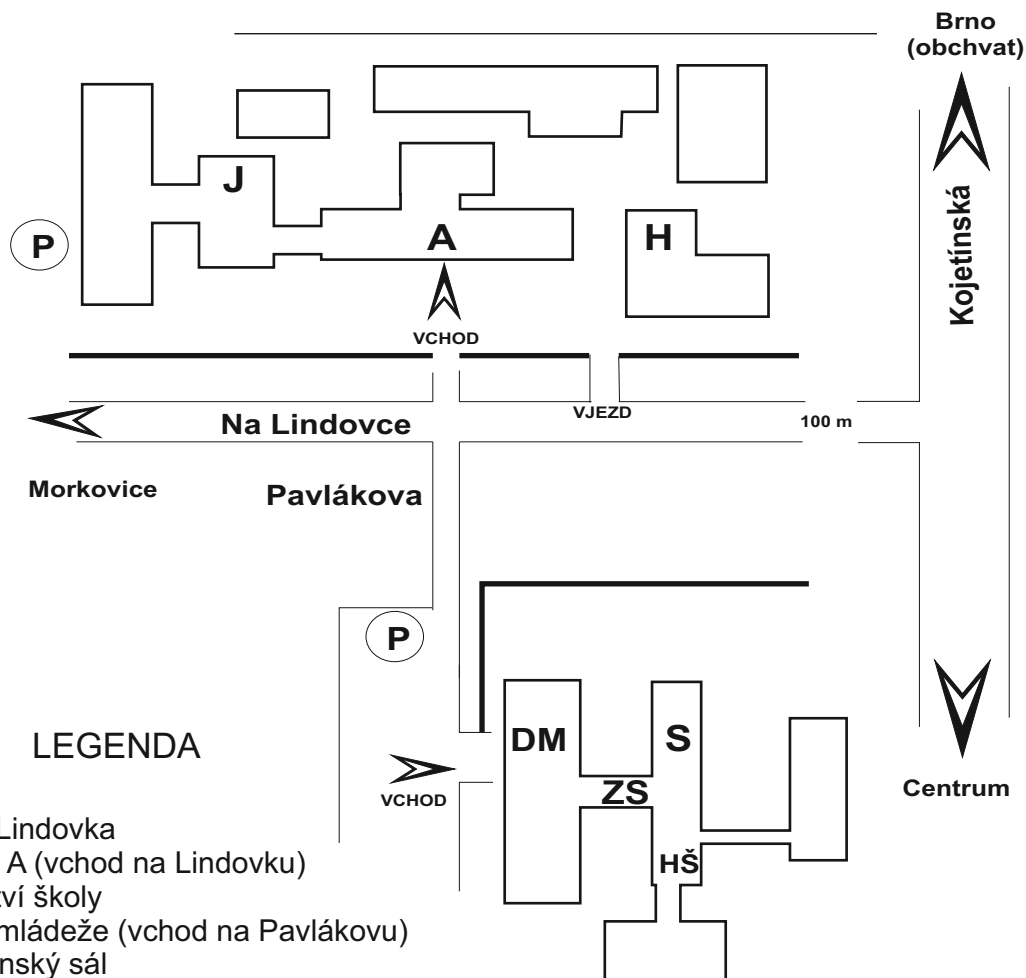
RNDr. Petr Krejčí

Mapa Kroměříže

Střední škola hotelová
a služeb
Kroměříž



PLÁN AREÁLU SŠHS KROMĚŘÍŽ



LEGENDA

- J - jídelna Lindovka
- A - budova A (vchod na Lindovku)
- H - ředitelství školy
- DM - domov mládeže (vchod na Pavlákovu)
- S - společenský sál
- HŠ - hotelová škola
- ZS - zelený salonek
- P - parkoviště

Přihláška s návratkou



Jméno, příjmení

Organizace.....

RČubytování ano/ne

Každá část sympozia má svůj vlastní rozpočet a vložné.
Je možno se přihlásit samostatně na první část, druhou část nebo na obě části.

První část sympozia 26. IX. 2012:

Organizace sympozia včetně cíleného rautu, tištěný sborník, celodenní občerstvení, oběd

Celkem 550,- Kč.

Druhá část sympozia 26. a 27. IX.:

Ubytování, večeře, Kultura vína s velkou degustací vína, zákusky k vínům, snídaně, exkurze, oběd.

Celkem 670.-Kč

**PŘIHLÁŠENÍ STUDENTI MAJÍ VŠECHNY NÁKLADY KRYTY V RÁMCI PROJEKTU OPVK
PODPORA TRANSFERU INOVACÍ CZ .1.07/2.4.00/31.0026**

Finanční obnos zašlete na č.ú. KB Kroměříž 18231691/0100, variabilní symbol - Vaše rodné číslo (bez lomítka).
Doklad o platbě bude vystaven při prezentaci na vyžádání. Návratku zašlete nejpozději do 9.9.2012
na adresu SŠHS Na Lindovce 1463, 767 27 Kroměříž nebo telefonicky Ing. Žáková,
573 504 588 nebo email zakova@hskm.cz

