



# FoodInovo

Intenzivní kurz studentů zaměřený na produkci a bezpečnost rostlinných produktů

Intensive student course focused on the production and safety of plant products

Smíšená mobilita vysokoškolských studentů | Mobility of University Students

Brno, 26. – 30. června 2023 (5 dní)

Brno 26th – 30th June 2023 (5 days)

Akce se koná na Veterinární univerzitě Brno, Palackého tř.1946/1, 612 42, Brno  
The event will take place at the University of Veterinary Sciences in Brno, Palackého tr.1946/1, 612 42, Brno

Cílem intenzivního kurzu je předat studentům nejnovější informace o produkci a bezpečnosti potravin rostlinného původu a nových potravin. Kurs zahrnuje prohlídky moderních provozů potravin rostlinného původu a série přednášek špičkových pedagogů a odborníků z praxe. Studenti se dále seznámí s prostředím Veterinární univerzity v Brně a sami připraví experimentální výrobky a formou blokových diskusí posoudí kvalitu a bezpečnost připravených výrobků.

The aim of the intensive course is to provide students with the newest information on the production and safety of food of plant origin and novel foods. The course includes tours of modern plant-based food plants and a series of lectures by top lecturer and experts from companies. Students will also get acquainted with the environment of the Veterinary University in Brno and prepare experimental products themselves and assess the quality and safety of the prepared products through plenary discussions.



## Intensive course schedule:

<b>Monday 26.6</b>	Registration and accommodation
16:00 – 16:30	Welcome speech Dean of FVHE doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.
16:30 – 17:30	Intensive course schedule
18:00 – 19:00	Welcome dinner
<b>Tuesday 27.6</b>	
9:00 – 11:00	Honey harvesting
11:00 – 12:00	Lunch break
12:00 – 14:00	Honey analysis
14:00 – 15:00	Lecture – microbiological safety of foods
15:00 – 16:00	Plenary discussion
18:00 – 21:00	Brno side seeing
<b>Wednesday 28.6</b>	
9:00 – 12:00	Ice cream factory and production
12:00- 13:00	Lunch break
13:00 – 17:00	Bio-tea and bio-spices manufacturer and production
<b>Thursday 29.6</b>	
9:00 – 11:00	Lecture – edible insect as new foodstuff
11:00 – 12:00	Lecture – practical experiences from insect production
12:00 – 13:00	Lunch break
16:00 – 18:00	Brewerage production
<b>Friday 30.6</b>	
9:00 – 10:00	Cupping
10:00-11:00	Lectures – Coffee production
11:15 – 12:00	Closing ceremony