

Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství

Projekt CZ.1.07/2.3.00/09.0081 je zaměřený na rozvoj lidského potenciálu v oblasti výzkumu a inovací, především studentů a výzkumných pracovníků.

Cílem projektu je kontinuální a nadstavbové vzdělávání perspektivních a vedoucích pracovníků výzkumu, vývoje a inovací, přednášková a školící činnost prostřednictvím konsorcia, zlepšení informovanosti, propagace a popularizace spotřeby mléka a mléčných výrobků.

Konsorcium navrhovatelů projektu:

Mendelova univerzita v Brně (MENDELU),
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích (JČU),
Výzkumný ústav pro chov skotu, s.r.o. (Rapotín) (RAP),
Výzkumný ústav mlékařský s.r.o. (Praha) (VUM).

Klíčové aktivity projektu (KA)

1. Kick-off Meeting – 8.10.2009 – zahajovací setkání, vyřešení klíčových otázek a proškolení týmů (MENDELU).
2. Vzdělávání pracovníků vývoje a inovací v laboratořích pro kontrolu složení a vlastností mléka pro zvýšení konkurenceschopnosti oboru (VÚCHS).
3. Vzdělávání v oblasti výzkumu, vývoje, inovace výroby a zpracování mléka, zlepšení kvalifikace vysokoškolských studentů, doktorandů a dalších profesních pracovníků v mlékařském oboru (MENDELU).
4. Vzdělávací program v oblasti produkce a zdravotní nezávadnosti mléka (JČU).
5. Vzdělávací program v oblasti mlékařských technologií, laboratorních metod a produkce zdravých a bezpečných potravin (VUM).
6. Vzdělávání perspektivních a kvalifikovaných vedoucích, výzkumných, vývojových a inovačních pracovníků v mlékařském oboru za účelem růstu vzdělanosti a pro zvýšení jeho konkurenceschopnosti včetně popularizace spotřeby mléka (MENDELU).
7. Vzdělávání lektorů na zahraničních, špičkových mlékařsko-analytických pracovištích (VÚCHS).
8. Tvorba edukativního DVD (JČU).
9. Webová podpora projektu (MENDELU).

V rámci pátého monitorovacího období (5. MO) projektu proběhly tyto akce (1.10.2011-31.3.2012):

- 70_6.-12.10.2011 RAP Stáž KAUNAS - první turnus_klíčová aktivita 07
71_11.10.2011 MEN Přednáška_Sýry a fermentované mléčné výrobky_klíčová aktivita 03
72_14.10.2011 MEN Workshop Jak správně publikovat v zahr. odb. časopisech_ka 06
73_25.10.2011 RAP Workshop Buštěhrad_klíčová aktivita 02
74_25.10.2011 RAP Přednáška a cvičení_klíčová aktivita 02
75_26.10.2011 RAP Přednáška_klíčová aktivita 02
76_27.10.2011 RAP Přednáška a cvičení_klíčová aktivita 02
77_2.-9.11.2011 RAP Stáž KAUNAS - druhý turnus_klíčová aktivita 07
78_10.11.2011 JCU Litva známá i neznámá_klíčová aktivita 04
79_15.11.2011 RAP Workshop Tuřany_klíčová aktivita 02
80_15.11.2011 RAP Přednáška_klíčová aktivita 02
81_16.11.2011 RAP Přednáška a cvičení_klíčová aktivita 02
82_1.12.2011 RAP Kunín Workshop_klíčová aktivita 04
83_14.12.2011 MEN Workshop Finalizace závěrečné práce_klíčová aktivita 03
84_19.12.2011 JCU Seminář Mléko z pole na vidličku_klíčová aktivita 04
85_10.1.2012 JCU Produkce a zdravotní nezávadnost mléka III_klíčová aktivita 04
86_13.1.2012 MEN PUB AF řeší projekty OPVK_klíčová aktivita 06
87_23.-24.1.2012 MEN PUB Mléko a sýry_klíčová aktivita 06
88_09.2.2012 MEN Workshop Metodologie vědecké práce_klíčová aktivita 03
89_28.2.-22.3.2012 MEN PUB Výstava 101 let tavených sýrů_klíčová aktivita 06
90_29.2.2012 MEN Den s mlékem na MENDELU_klíčová aktivita 03
91_01.3.2012 MEN PUB XXXVIII.Seminář o jakosti potravin a potr.surovin_ka 03
92_02.3.2012 MEN Tématický workshop_klíčová aktivita 06
93_20.3.2012 MEN Prohlídka výstavy 101 let tavených sýrů_klíčová aktivita 06
94_20.3.2012 VUM Workshop laborantek a QM-MLÉKO_klíčová aktivita 05
95_20.3.2012 VUM Workshop laborantek a QM-SÝRY_klíčová aktivita 05
96_28.3.2012 RAP Workshop Buštěhrad_klíčová aktivita 02
97_29.3.2012 VUM Den VÚM_klíčová aktivita 05

Počet proškolených: pracovníků v dalším vzdělávání 956, v počátečním vzdělávání - studentů VŠ 1239.



Obr.1: Workshop Jak správně publikovat v zahr. odb. časopisech (Brno, 14.10.2011)



Obr.2: Stáž v Litvě „PIENO TYRIMAI“ - druhý turnus (Kaunas, 2.-9.11.2011)



Obr.3: Výstava 101 let tavených sýrů (Brno, 28.2.-22.3.2012)



Obr.4: Den VÚM (Praha, 29.3.2012)

Projekt CZ.1.07/2.3.00/09.0081 Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství
e-mail: mleko@mendelu.cz, web: <http://www.mlekarstvi.cz>