

Správa o mimoškolskej činnosti

Exkurzia

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
3. Prijímateľ	Trnavský samosprávny kraj
4. Názov projektu	Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou v Trnavskom samosprávnom kraji 2
5. Kód projektu ITMS2014+	312011AGY5
6. Názov školy	Spojená škola, Námestie sv. Štefana 1533/3, Dunajská Streda, org. zložka Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
7. Názov mimoškolskej činnosti	Exkurzia- Biocentrum, s. r. o. SNP 57, 937 01 Želiezovce
8. Dátum uskutočnenia mimoškolskej činnosti	27. 04. 2023
9. Miesto uskutočnenia mimoškolskej činnosti	Biocentrum, s. r. o. SNP 57, 937 01 Želiezovce
10. Meno lektora mimoškolskej činnosti	Ing. Ivan Ťrögi
11. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	www.dunagro.sk www.tnava-vuc.sk

12. Manažérske zhrnutie:

13. Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:

Témy stretnutia :

1. Úvod, organizácia exkurzie

2. Návšteva podniku: Biocentrum, s. r. o. SNP 57, 937 01 Želiezovce

Exkurzia sa uskutočnil dňa: 27. 04. 2023, v čase od 8.00- do 16. 00 hod.

1. Úvodné inštrukcie- BOZP, PO

2. Návšteva podniku - Biocentrum, s. r. o. SNP 57, 937 01 Želiezovce

Cieľom exkurzie je oboznámiť študentov s metódami hospodárenia na farme na úseku rastlinnej výroby ohľadom - pestovanie plodín na ornej pôde,- pestovanie ovocia,- pestovanie zeleniny,- výroba lekvárov , a vinohradníctvo, a kvalitatívnym hodnotením jednotlivých výrobkov zo sortimentu firmy. Cieľom je zvýšiť prírodovednú, odbornú a jazykovú gramotnosť.

Podnik BIOCENTRUM, s. r. o. Želiezovce vznikol v roku 2006.

Majiteľmi sú Dr. Ing. Palík Ladislav a Palíková Klára. Venujú sa rastlinnej aj živočíšnej výrobe. Pestujú predovšetkým pšenice, jačmeň, kukuricu, slnečnice, ale dôležitou súčasťou rastlinnej výroby sú ovocinárstvo, pestovanie zeleniny a vinohradníctvo.

V BIOCENTRUME výrobky sú certifikované bioprodukty. Značnú časť vypestovaného bio ovocia a biozeleniny sami spracúvajú. Na ploche 15 hektárov pestujú 60 tisíc koreňov viniča. Spracovanie hrozna prebieha v 200 ročnej veľkopeseckej pivnici, ktorú nezničili ani búrlivé stáročia histórie. Popri sviežich, ľahkých, ovocných nápojoch sa nájdu aj telnaté biele a červené vína. Ich cieľom je vyrobiť kvalitné, pre pesecký vinohrad charakteristické, cenovo dostupné vína.

Ich pivnica je vhodná na usporiadanie rodinných aj firemných akcií. Zaoberajú sa aj sušením. Sušenie je jedným z najstarších, najprírodnejších a najšetrnejších spôsobov konzervovania. Sušenie je založené na znížení obsahu vody ovocia a zeleniny. Sušenie prebieha veľmi šetrným spôsobom, pri 40 °C, v koncentrovanej forme sa zachovávajú vitamíny, minerálne látky a vlákniny. Majú rôzne bio sušené produkty napr. z paradajok, jabĺk, slivky, cvikly, mrkvy, višne...

Žiaci popozerali aj Bari manufaktúru, v ktorej prebieha spracovanie vlny. Vlna bola po tisícročia neoddeliteľnou súčasťou nášho života. Práca s ňou a výrobky z nej vyrobené zahrejú nielen telo, ale i dušu.

Žiaci na odbornej prehliadke získali veľa odborných vedomostí v oblasti biologického hospodárenia a spracovania bioproduktov.

Vypracoval (meno, priezvisko)	Ing. Ivan Ťrögi
Dátum	27. 04. 2023
Podpis	
Schválil (meno, priezvisko)	Mgr. László Szabó
Dátum	27. 04. 2023
Podpis	