

CHEMIE PRO ŽIVOT

Úterý 26.8.	
15:15 – 17:00	Program studentských laboratoří - VŠCHT Praha, Technická 5, Praha 6, budova A a B
	Aluminotermické zpracování hlubokomořských konkrecí
	Analýza látek v životním prostředí - Identifikace látek pomocí přenosného Ramanova, FTIR a NIR spektrometru, analýza těžkých kovů a prvková analýza pomocí ED-XRF spektrometru, analýza radioaktivních materiálů a metody dekontaminace znečištěných lokalit.
	Analýza vody - Stanovení organických látek v oblíbených limonádách, stanovení ChSK manganistanem (organické látky v pitné vodě) a fosforu (monitoring eutrofizace).
	Antagonistické vztahy autochtonních mikroorganismů vína - biologická ochrana v technologii vína
	Doplňky stravy na podporu jater – zdroj antioxidantů látek, nebo mykotoxinů?
	Chemické inženýrství pro začátečníky a mírně pokročilé
	Chemie kosmetiky - vytvořte si vlastní pleťový krém a otestujte jeho hydratační účinky
	Imunochemie v akci: Detekce indolových alkaloidů v lysohlávkách
	Jak se dělá organická syntéza? Příprava Paralenu a Aspirinu, jejich chromatografické přečištění a ověření struktur pomocí nukleární magnetické rezonance
	Když kapky ožívají: Laboratorní svět tekutých robotů
	Měření elektrolytické vodivosti kapalin
	Neviditelné aspekty mlékárenské technologie
	Obalem proti odpadu – balení v modifikované atmosféře
	Pěstování lidských buněk: Manipulace s buňkami, biochemické testy a mikroskopické zobrazování jako nástroj k pochopení fungování našeho organismu
	Preparativní iontová chromatografie - Separace látek na základě náboje iontu
	Restaurování skla aneb jak a čím slepit rozbité sklo?
	Rozbor rafinovaného cukru (sušení, polarimetrie, spektrometrie, konduktometrie a typy)
	Stanovení kapsaicinoidů v chilli omáčkách aneb, která pálí nejvíce
	Testování mechanických vlastností tablet léčiv
	Vliv konzervačních a antimikrobiálních látek používaných v potravinářství
	Vonné látky kolem nás
	Výroba kondomů a dalšího máčeného zboží z latexu
	Využití rostlinných odpadů pro produkci nanočástic
	Živý koktejl: Kde se skrývají mikroorganismy

Středa 27.8.	
9:00 – 11:00	Program studentských laboratoří - VŠCHT Praha, Technická 5, Praha 6, budova A a B
	Aluminotermické zpracování hlubokomořských konkrecí
	Analýza vody - Stanovení organických látek v oblíbených limonádách, stanovení ChSK manganistanem (organické látky v pitné vodě) a fosforu (monitoring eutrofizace).
	Antagonistické vztahy autochtonních mikroorganismů vína - biologická ochrana v technologii vína
	Barvení hedvábí
	Doplňky stravy na podporu jater – zdroj antioxidantů, nebo mykotoxinů?
	Chemické inženýrství pro začátečníky a mírně pokročilé
	Chemie kosmetiky - vytvořte si vlastní pleťový krém a otestujte jeho hydratační účinky
	Identifikace organických práškových vzorků pomocí obrazové analýzy
	Imunochemie v akci: Detekce indolových alkaloidů v lysohlávkách
	Jak se dělá organická syntéza? Příprava Paralenu a Aspirinu, jejich chromatografické přečištění a ověření struktur pomocí nukleární magnetické rezonance
	Kapalná paliva – Hustota (stanovení hustoty pyknometrem a automatickým hustoměrem; závislost hustoty na teplotě, výpočet změny objemu nafty v cisterně, závislost ceny paliva v cisterně na teplotě); stanovení nízkoteplotních vlastností paliv; bod vzplanutí (v uzavřeném a otevřeném kelímku, třídy hořlavosti); destilační křivka (destilace benzínu a nafty, body varu paliv).
	Když kapky ožívají: Laboratorní svět tekutých robotů
	Neviditelné aspekty mlékárenské technologie
	Obalem proti odpadu – balení v modifikované atmosféře
	Odpadní materiály pro dekontaminační procesy
	Pěstování lidských buněk: Manipulace s buňkami, biochemické testy a mikroskopické zobrazování jako nástroj k pochopení fungování našeho organismu
	Restaurování skla aneb jak a čím slepit rozbité sklo?
	Stanovení kapsaicinoidů v chilli omáčkách aneb, která pálí nejvíce
	Testování mechanických vlastností tablet léčiv
	Vliv konzervačních a antimikrobiálních látek používaných v potravinářství
	Vonné látky kolem nás
	Výroba kondomů a dalšího máčeného zboží z latexu
	Využití rostlinných odpadů pro produkci nanočástic
	Živý koktejl: Kde se skrývají mikroorganismy?

Středa 27.8.	
12:00 – 14:30	Laboratorní odpoledne pro pedagogy - VŠCHT Praha, Technická 5, Praha 6, budova A a B
	Analýza pomerančových šťáv – základní parametry pro posouzení autenticity
	3D tisk ve výuce chemie
	Barvení hedvábí
	Doplňky stravy na podporu jater – zdroj antioxidantů, nebo mykotoxinů?
	Hodnocení technologické kvality pšeničné mouky analyticky, reologicky a pekařským pokusem
	Chemie kosmetiky - vytvořte si vlastní pleťový krém a otestujte jeho hydratační účinky
	Identifikace organických práškových vzorků pomocí obrazové analýzy
	Imunochemie v akci: Detekce indolových alkaloidů v lysohlávkách
	Laboratorní příprava čokoládových cukrovinek a jejich hodnocení pomocí metod spektrální analýzy
	Měření elektrolytické vodivosti kapalin
	Obalem proti odpadu – balení v modifikované atmosféře
	Pěstování lidských buněk: Manipulace s buňkami, biochemické testy a mikroskopické zobrazování jako nástroj k pochopení fungování našeho organismu
	Restaurování skla aneb jak a čím slepit rozbité sklo?
	Stanovení kapsaicinoidů v chilli omáčkách aneb, která pálí nejvíce
	Vonné látky kolem nás
	Využití rostlinných odpadů pro produkci nanočástic
	Živý koktejl: Kde se skrývají mikroorganismy?

Čtvrtek 28.8.	
8:30 – 10:30	Program studentských laboratoří - VŠCHT Praha, Technická 5, Praha 6, budova A a B
	3D tisk ve výuce chemie
	Analýza látek v životním prostředí - Identifikace látek pomocí přenosného Ramanova, FTIR a NIR spektrometru, analýza těžkých kovů a prvková analýza pomocí ED-XRF spektrometru, analýza radioaktivních materiálů a metody dekontaminace znečištěných lokalit.
	Analýza vody - Stanovení organických látek v oblíbených limonádách, stanovení ChSK manganistanem (organické látky v pitné vodě) a fosforu (monitoring eutrofizace).
	Antagonistické vztahy autochtonních mikroorganismů vína - biologická ochrana v technologii vína
	Barvení hedvábí
	Doplňky stravy na podporu jater – zdroj antioxidačních látek, nebo mykotoxinů?
	Hodnocení technologické kvality pšeničné mouky analyticky, reologicky a pekařským pokusem
	Chemické inženýrství pro začátečníky a mírně pokročilé
	Chemie kosmetiky - vytvořte si vlastní pletťový krém a otestujte jeho hydratační účinky
	Imunochemie v akci: Detekce indolových alkaloidů v lysohlávkách
	Jak se dělá organická syntéza? Příprava Paralenu a Aspirinu, jejich chromatografické přečištění a ověření struktur pomocí nukleární magnetické rezonance
	Když kapky ožívají: Laboratorní svět tekutých robotů
	Kvantifikace vícesložkové směsi (methanol/ethanol) Ramanovou spektrometrií
	Neviditelné aspekty mlékárenské technologie
	Odpadní materiály pro dekontaminační procesy
	Pěstování lidských buněk: Manipulace s buňkami, biochemické testy a mikroskopické zobrazování jako nástroj k pochopení fungování našeho organismu
	Preparativní iontová chromatografie - Separace látek na základě náboje iontu
	Rozbor rafinovaného cukru (sušení, polarimetrie, spektrometrie, konduktometrie a typa)
	Stanovení kapsaicinoidů v chilli omáčkách aneb, která pálí nejvíce
	Testování mechanických vlastností tablet léčiv
	Vliv konzervačních a antimikrobiálních látek používaných v potravinářství
	Vonné látky kolem nás
	Výroba kondomů a dalšího máčeného zboží z latex
	Využití rostlinných odpadů pro produkci nanočástic
	Živý koktejl: Kde se skrývají mikroorganismy
11:35	Zakončení Letní školy předávání certifikátů