

Popis předmětu

Zkratka předmětu:	KALCH/C506	Strana:	1 / 2
Název předmětu:	Základy potravinářských technologií		
Akademický rok:	2023/2024	Tisknuto:	30.05.2024 13:35

Pracoviště / Zkratka	KALCH / C506			Akademický rok	2023/2024
Název	Základy potravinářských technologií			Způsob zakončení	Zkouška
Akreditováno/Kredity	Ano, 3 Kred.			Forma zakončení	Ústní
Rozsah hodin	Přednáška 2 [HOD/TYD]				
Obs/max	Statut A	Statut B	Statut C	Zápočet před zkouškou	NE
Letní semestr	0 / -	0 / -	0 / -	Počítán do průměru	ANO
Zimní semestr	0 / -	0 / -	0 / -	Min. (B+C) studentů	nestanoveno
Rozvrh	Ano			Opakovaný zápis	NE
Vyučovací jazyk	Čeština			Vyučovaný semestr	Letní semestr
Volně zapisovatelný předmět	Ano			Počet dnů praxe	0
Hodnotící stupnice	A B C D E F				
Počet hodin kontaktní	Ne				
Automat. uzn. záp. před zk.					
Periodicita	K				
Nahrazovaný předmět	Žádný				
Vyloučené předměty	Nejsou definovány				
Podmiňující předměty	Nejsou definovány				
Předměty informativně doporučené	Nejsou definovány				
Předměty, které předmět podmiňuje	KALCH/C629				

Cíle předmětu (anotace):

Cílem předmětu je vytvořit u posluchače komplexní představu o základních principech nejvýznamnějších potravinářských výrob.

Požadavky na studenta

Zkouška probíhá ústní formou. Základem zkoušky je rozprava nad vybranými tématickými okruhy s cílem zjistit přehled studenta o dané tématice a především její pochopení.

Obsah

Technologie sladovnictví a pivovarství.
Fermentační výroba ethanolu, příprava lihovin fermentačním i směsným způsobem.
Technologie vinařství.
Technologie octárenství.
Metody konzervace potravin, příprava nealkoholických nápojů.
Technologie masa a masných výrobků.
Technologie mléka a mléčných výrobků.
Technologie cukrovarnictví, využití melasy v potravinářském průmyslu.
Výroba čokoládových a nečokoládových cukrovinek.
Exkurze do vybraného potravinářského podniku.

Předpoklady - další informace k podmíněnosti studia předmětu

Předpokládá se základní orientace v oblasti potravinářství.

Získané způsobilosti

Po absolvování předmětu je posluchač schopen se orientovat v problematice technologických postupů týkajících se výroby nejdůležitějších výrobků potravinářského průmyslu.

Studijní opory

Garanti a vyučující

- **Garanti:** doc. Ing. Martin Adam, Ph.D. (100%)
- **Přednášející:** doc. Ing. Martin Adam, Ph.D. (100%)

Literatura

- **Základní:** J. Čepička a kolektiv. *Obecná potravinářská technologie*. Praha, 1995. ISBN 80-7080-239-1.
- **Základní:** P. Kadlec a kolektiv. *Technologie potravin I a II*. Praha, 2002. ISBN 80-7080-509-9.
- **Základní:** Základy potravinářských technologií - přednášky (M. Adam)
- **Doporučená:** F. Görner, L. Valík. *Aplikovaná mikrobiologie požívatin*, , Malé centrum Bratislava, 2004..
- **Doporučená:** P.J. Fellows. *Food processing technology, 2nd edition, 3rd reprint*, Wopodhead Publishing Limited, 2003..
- **Doporučená:** B.H. Lee. *Fundamentals of food biotechnology*, VCH Publishers, Inc., 1996.
- **Doporučená:** M. Drdák, J. Studnický, E. Mórová, J. Karovičová. *Základy potravinářských technologií*, Malé centrum Bratislava, 1996..

Vyučovací metody

Monologická (výklad, přednáška, instruktáž)

Hodnotící metody

Ústní zkouška

Předmět je zařazen do studijních programů:

Studijní program	Typ stud.	Forma stud.	Obor	Etapa	V.st.pl.	Rok	Blok	Statut	D.roč.	D.sem.
Chemie a technologie potravin	Bakalářský	Prezenční	Hodnocení a analýza potravin	1	2018	2023	povinné předměty	A	2	LS