

Popis předmětu

Zkratka předmětu:	KALCH/C629	Strana:	1 / 2
Název předmětu:	Zákl. potravinářských technologií II		
Akademický rok:	2023/2024	Tisknuto:	03.06.2024 20:41

Pracoviště / Zkratka	KALCH / C629			Akademický rok	2023/2024
Název	Zákl. potravinářských technologií II			Způsob zakončení	Zkouška
Název dlouhý	Základy potravinářských technologií II			Forma zakončení	Kombinovaná
Akreditováno/Kredity	Ano, 3 Kred.				
Rozsah hodin	Přednáška 1 [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	Zimní 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.	Ne				
Periodicita	K				
Nahrazovaný předmět	Žádný				
Vyloučené předměty	Nejsou definovány				
Podmiňující předměty	KALCH/C506				
Splnit všechny podmiňující předměty před zápisem ANO					
Předměty informativně doporučené	Nejsou definovány				
Předměty, které předmět podmiňuje	Nejsou definovány				

Cíle předmětu (anotace):

Cílem předmětu je vytvořit u posluchače představu o principech významných potravinářských výroby v návaznosti na předmět C 506.

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 tuků a olejů
Technologie škrobu
Cereální technologie
Výroba pekařského droždí
Technologie trvanlivého pečiva
Výroba pochutin (káva, kávoviny, čaj, koření)
Obalové technologie
Technologie potravinářsky významných kyselin

Předpoklady - další informace k podmíněnosti studia předmětu

Základním předpokladem je absolvování podmiňujícího předmětu C506 - Základy potravinářských technologií

Získané způsobilosti

Po absolvování předmětu je posluchač schopen se orientovat v problematice technologických postupů týkajících se široké oblasti potravinářského průmyslu.

Studijní opory

Garanti a vyučující

- **Garanti:** doc. Ing. Martin Adam, Ph.D. (100%)
- **Přednášející:** doc. Ing. Martin Adam, Ph.D. (100%), Ing. Tomáš Hájek, 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.
- **Doporučená:** Drdák M., Studnický J., Mórová E., Karovičová J. *Základy potravinářských technologií*. 1996.

Vyučovací metody

Monologická (výklad, přednáška, instruktáž)

Hodnotící metody

Ústní zkouška

Předmět je zařazen do studijních programů:

Studijní program	Typ stud.	Forma stud.	Obor	Etap	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	3	ZS