

Popis předmětu

Zkratka předmětu:	KALCH/C681	Strana:	1 / 2
Název předmětu:	Základy potravinářských technologií II		
Akademický rok:	2023/2024	Tisknuto:	31.05.2024 13:10

Pracoviště / Zkratka	KALCH / C681			Akademický rok	2023/2024
Název	Základy potravinářských technologií II			Způsob zakončení	Zkouška
Akreditováno/Kredity	Ano, 2 Kred.			Forma zakončení	Kombinovaná
Rozsah hodin	Přednáška 1 [HOD/TYD]			Zápočet před zkouškou	NE
Obs/max	Statut A	Statut B	Statut C	Počítán do průměru	ANO
Letní semestr	0 / -	0 / -	0 / -	Min. (B+C) studentů	nestanoveno
Zimní semestr	21 / -	0 / -	0 / -	Opakovaný zápis	NE
Rozvrh	Ano			Vyučovaný semestr	Zimní semestr
Vyučovací jazyk	Čeština			Počet dnů praxe	0
Volně zapisovatelný předmět	Ano				
Hodnotící stupnice	A B C D E F				
Počet hodin kontaktní	0				
Automat. uzn. záp. před zk.	Ne				
Periodicita	K				
Nahrazovaný předmět	Žádný				
Vyloučené předměty	Nejsou definovány				
Podmiňující předměty	Nejsou definovány				
Předměty informativně doporučené	Nejsou definovány				
Předměty, které předmět podmiňuje	Nejsou definovány				

Cíle předmětu (anotace):

Cílem předmětu je objasnit posluchačům principy významných potravinářských výrob v návaznosti na předmět Základy potravinářských technologií I (C613).

Zaměříme se na to, jak se získávají tuky z rostlinných materiálů, jak probíhá rafinace, aby je bylo možné použít ke smažení a pečení, a nebo jak se vyrábí margaríny. Jedna přednáška bude o škrobech, což je důležitá surovina v potravinářství. Škrob se vyskytuje přirozeně, používá se jak surový, tak různě modifikovaný jako přídatná látka potravin (zahušťovadlo, stabilizátor...).

Dalšími tématy bude mlynářství pekařství, na který naváže přednáška o výrobě droždí, které je pro pekaře klíčová surovina sloužící pro nakypření pekařského výrobku. Vysvětlíme si, co se děje s těstem v průběhu zpracování a co v troubě při pečení.

Poslední dvě hodiny si budeme povídat o čaji a kávě. Dozvíte se, jaké jsou rozdíly ve zpracování zeleného a černého čaje, jakými postupy se zpracovávají kávovníkové třešně aby vznikla zelená káva. Ze zelené kávy se pražením získají kávovníková zrna, které si koupíte v obchodě a připravíte si z nich lahodou kávu. Osvětlíme si, jaké jsou rozdíly v arabice a robusně, proč je káva někdy hořká a někdy kyselá.

Požadavky na studenta

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

Obsah

Technologie tuků a olejů
Výroba ztužených tuků a margarínů
Technologie výroby škrobu
Technologie výroby výrobků ze škrobu
Cereální technologie - zpracovní obilí
Cereální technologie - zpracovní mouky

Výroba pekařského droždí
 Technologie kávy a kávovin
 Technologie výroby čaje
 Obalové technologie

Předpoklady - další informace k podmíněnosti studia předmětu

Získané způsobilosti

Posluchač bude mít po absolvování předmětu znalosti výroby a složení základních potravin, které se běžně nakupuje a konzumuje.

Studijní opory

Garanti a vyučující

- **Garanti:** Ing. Tomáš Hájek, Ph.D.
- **Přednášející:** Ing. Tomáš Hájek, Ph.D. (100%)

Literatura

- **Doporučená:** Kadlec P., Melzoch K. Voldřich M. a kol.. Procesy a zařízení potravinářských a biotechnologických výrob. 2012.
- **Doporučená:** Kadlec P., Melzoch K. Voldřich M. a kol.. Přehled tradičních potravinářských výrob. 2012.
- **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	Etapa	V.st.pl.	Rok	Blok	Statut	D.roč.	D.sem.
Hodnocení a analýza potravin	Bakalářský	Prezenční	Hodnocení a analýza potravin	1	2022	2023	povinné předměty	A	3	ZS
Hodnocení a analýza potravin	Bakalářský	Prezenční	Hodnocení a analýza potravin	1	2023	2023	povinné předměty	A	3	ZS
Hodnocení a analýza potravin	Bakalářský	Prezenční	Hodnocení a analýza potravin	1	2020	2023	povinné předměty	A	3	ZS
Hodnocení a analýza potravin	Bakalářský	Prezenční	Hodnocení a analýza potravin	1	2021	2023	povinné předměty	A	3	ZS