

Popis předmětu

Zkratka předmětu:	KALCH/CA157	Strana:	1 / 2
Název předmětu:	Nové trendy v technologii a řízení potra		
Akademický rok:	2023/2024	Tisknuto:	30.05.2024 06:29

Pracoviště / Zkratka	KALCH / CA157			Akademický rok	2023/2024
Název	Nové trendy v technologii a řízení potra			Způsob zakončení	Zkouška
Název dlouhý	Nové trendy v technologii a řízení potravinářských výrob				
Akreditováno/Kredity	Ano, 0 Kred.			Forma zakončení	Kombinovaná
Rozsah hodin					
Obs/max	Statut A	Statut B	Statut C	Zápočet před zkouškou	NE
Letní semestr	0 / -	0 / -	0 / -	Počítán do průměru	NE
Zimní semestr	0 / -	0 / -	0 / -	Min. (B+C) studentů	nestanoveno
Rozvrh	Ano			Opakovaný zápis	NE
Vyučovací jazyk	Angličtina			Vyučovaný semestr	Zimní, Letní
Volně zapisovatelný předmět	Ano			Počet dnů praxe	0
Hodnotící stupnice	S N				
Počet hodin kontaktní	0				
Automat. uzn. záp. před zk.	Ne				
Periodicita	K				
Nahrazovaný předmět	KALCH/CD157				
Vyloučené předměty	Nejsou definovány				
Podmiňující předměty	Nejsou definovány				
Předměty informativně doporučené	Nejsou definovány				
Předměty, které předmět podmiňuje	Nejsou definovány				

Cíle předmětu (anotace):

Moderní trendy v oblasti potravinářských výrob, specifika a charakterizace potravinářských výrobků nově zaváděných na trh (např. pивní speciality, oranžová vína, syrovátkové sýry, cukrovinky bez syntetických aditiv, speciální masné výrobky, atd.), a to s ohledem na modifikace chemického složení a reakce probíhající při výrobách, moderní metody konzervace potravin, možnosti využití přírodních surovin k výrobě nebo konzervaci potravin, zdravotní aspekty potravin s ohledem na výživové a terapeutické účinky, funkční potraviny a doplňky stravy, alternativní výživa, problematika inteligentních obalů, trendy v potravinářství v kontextu s trendy v EU, případně i s trendy celosvětovými.

Požadavky na studenta

Seminární práce (80 %)
Ústní zkouška (20 %)

Obsah

Moderní trendy v oblasti potravinářských výrob, specifika a charakterizace potravinářských výrobků nově zaváděných na trh (např. pивní speciality, oranžová vína, syrovátkové sýry, cukrovinky bez syntetických aditiv, speciální masné výrobky, atd.), a to s ohledem na modifikace chemického složení a reakce probíhající při výrobách, moderní metody konzervace potravin, možnosti využití přírodních surovin k výrobě nebo konzervaci potravin, zdravotní aspekty potravin s ohledem na výživové a terapeutické účinky, funkční potraviny a doplňky stravy, alternativní výživa, problematika inteligentních obalů, trendy v potravinářství v kontextu s trendy v EU, případně i s trendy celosvětovými.

Předpoklady - další informace k podmíněnosti studia předmětu

Základní znalosti z oblasti technologie výroby základních potravinářských komodit.

Získané způsobilosti

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

Studijní opory

Doporučená literatura dle zadaného tématu seminární práce

Garanti a vyučující

- **Garanti:** doc. Ing. Martin Adam, Ph.D.

Literatura

- **Doporučená:** European food safety authority (EFSA) - <http://www.efsa.europa.eu/> >
- **Doporučená:** Belitz H.-D., Grosh W. *Food chemistry, second edition*. Springer-Verlag, Berlin, 1999. ISBN 978-3-540-69933-0.
- **Doporučená:** Fellows, Peter. *Food processing technology : principles and practice*. Cambridge: Woodhead, 2003. ISBN 0-8493-0887-9.
- **Doporučená:** J.P.F. D'Mello. *Food safety - contaminants and toxins*. CABInternational, 2003. ISBN 0851996078.
- **Doporučená:** CampbellPlatt, Geoffrey. *Food science and technology*. Oxford: Wiley-Blackwell, 2009. ISBN 978-0-632-06421-2.
- **Doporučená:** Sun, DaWen. *Modern techniques for food authentication*. Burlington: Academic Press, 2008. ISBN 978-0-12-374085-4.

Vyučovací metody

Metody práce s textem (učebnicí, knihou)
Metody samostatných akcí

Hodnotící metody

Ústní zkouška
Posouzení zadané práce
Analýza výkonu studenta

Předmět je zařazen do studijních programů:

Studijní program	Typ stud.	Forma stud.	Obor	Etapa	V.st.pl.	Rok	Blok	Statut	D.roč.	D.sem.
Analytical Chemistry	Doktorský	Prezenční	Analytical Chemistry	1	2020	2023	Compulsory Option	B		
Analytical Chemistry	Doktorský	Kombinovaná	Analytical Chemistry	1	2020	2023	Compulsory Option	B		
Economics and Management of Businesses with Process Manufacturing Operations	Doktorský	Kombinovaná	Economics and Management of Businesses with Process Manufacturing Operations	1	2021	2023	Compulsory Option - Chemistry	B		
Economics and Management of Businesses with Process Manufacturing Operations	Doktorský	Prezenční	Economics and Management of Businesses with Process Manufacturing Operations	1	2021	2023	Compulsory Option - Chemistry	B		