

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Fermentační technologie		
Typ předmětu	???	doporučený ročník / semestr	3/LS
Rozsah studijního předmětu	20p + 20c	hod.	40
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence	nejsou definovány		
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet + zkouška	Forma výuky	přednáška, cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	písemná zkouška, zápočet - docházka na cvičeních, odevzdání protokolů		
Garant předmětu	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (50 %)		
Vyučující	Přednášející: MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (50 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (20 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (10 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (10 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (10 %) Cvičící: MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (50 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (10 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (20 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (10 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (10 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je podat ucelený přehled o jednotlivých fermentačních procesech zemědělských produktů.</p> <ol style="list-style-type: none">– 2. Úvod do fermentačních procesů a jejich historie. Mikroorganismy využívané ve fermentačních procesech a produkty jejich metabolismu. Fermentační procesy - obecné schéma. Fermentované produkty – obecná charakteristika a význam3. Vinařství a výroba organických kyselin4. Výroba piva5. Fermentační procesy mléka a fermentované mléčné výrobky6. Fermentační procesy masa a fermentované masné výrobky7. Fermentační procesy v pekárenském průmyslu8. Fermentace zeleniny a koření9. Sójové a další (asijské) fermentace10. Fermentace kávy, čaje, kakaa		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Kadlec P., Melzoch K., Voldřich M. <i>Procesy a zařízení v potravinářství a biotechnologiích</i>. Ostrava: KEY Publishing 2013. ISBN 978-80-7418-163-4. Görner F., Valík Ľ. <i>Aplikovaná mikrobiologie poživatin</i>. Bratislava: Malé Centrum 2004. ISBN 80-967064-9-7.</p> <p>Doporučená: Mehta B.M., Kamal-Eldin A., Iwanski R.Z. <i>Fermentation. Effects on Food Properties</i>. Boca Raton: CRC Press. Taylor & Francis Group 2012. ISBN 978-1-4398-5335-1. Puniya A.K. <i>Fermented Milk and Dairy Products</i>. Boca Raton: CRC Press. Taylor & Francis Group. 2016 ISBN 978-1-4665-7800-5.</p>		
Informace ke kombinované nebo distanční formě			
Rozsah konzultací (soustředění)	12	hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím			
Konzultace jsou realizovány blokovým systémem přímé výuky, 4-5 x za semestr, během pátků a sobot, kde mají studenti přímý kontakt s vyučujícím. Další konzultace pro kombinované studium (mimo přímou výuku) mají vyučující vyhrazeny vždy v pátek. Studenti mohou vyučujícího kontaktovat rovněž e-mailem, oboustrannou zpětnou vazbu umožňuje také systém e-learningu MOODLE, používaný na JU. Vyučující může kontaktovat studenty svého předmětu formou hromadného e-mailu, přes systém studijní agendy STAG.			

