

## B-III – Charakteristika studijního předmětu

<b>Název studijního předmětu</b>	Fermentační technologie		
<b>Typ předmětu</b>	povinně volitelný, PZ	<b>doporučený ročník / semestr</b>	1/LS
<b>Rozsah studijního předmětu</b>	28p + 28c	<b>hod.</b>	56
<b>Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence</b>	nejsou definovány		
<b>Způsob ověření studijních výsledků</b>	zápočet + zkouška	<b>Forma výuky</b>	přednáška, cvičení
<b>Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta</b>	písemná zkouška, zápočet - docházka na cvičeních, odevzdání protokolů		
<b>Garant předmětu</b>	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D.		
<b>Zapojení garanta do výuky předmětu</b>	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (50 %)		
<b>Vyučující</b>	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 %)		
<b>Stručná anotace předmětu</b>	<p>Cílem předmětu je podat ucelený přehled o jednotlivých fermentačních procesech zemědělských produktů.</p> <p>1. – 4. 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 význam</p> <p>5. Vinařství a výroba organických kyselin</p> <p>6. Výroba piva</p> <p>7. - 8. Fermentační procesy mléka a fermentované mléčné výrobky</p> <p>9. - 10. Fermentační procesy masa a fermentované masné výrobky</p> <p>11. Fermentační procesy v pekárenském průmyslu</p> <p>12. Fermentace zeleniny a koření</p> <p>13. Sójové a další (asijské) fermentace</p> <p>14. Fermentace kávy, čaje, kakaa</p>		
<b>Studijní literatura a studijní pomůcky</b>	<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 &amp; Francis Group 2012. ISBN 978-1-4398-5335-1. Puniya A.K. <i>Fermented Milk and Dairy Products</i>. Boca Raton: CRC Press. Taylor &amp; Francis Group. 2016 ISBN 978-1-4665-7800-5.</p>		
<b>Informace ke kombinované nebo distanční formě</b>			
<b>Rozsah konzultací (soustředění)</b>	12	<b>hodin</b>	
<b>Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím</b>			
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.			