

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Inovace ve zpracovatelském průmyslu		
Typ předmětu	povinný, PZ	doporučený ročník / semestr	2/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	zkouška kombinovaná (písemná a ústní), zápočet - docházka na cvičeních, návrh a výroba vybraného inovovaného produktu včetně jeho prezentace		
Garant předmětu	doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (55 %)		
Vyučující	Přednášející: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (70 %), doc. Ing. František Vácha, CSc. (30 %) Cvičící: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (40 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (20 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (20 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (20 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit posluchače s pravidly inovativního procesu a inovativními směry ve zpracovatelském průmyslu a posilovat samostatnou práci studentů při vývoji inovativních produktů.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Inovace - úvod, význam, základní charakteristika2. - 3. Inovace ve zpracování rostlinných produktů. GMO. Tuky a modifikované tuky4. - 5. Inovace v oblasti mlékárenského, masného, pekařského průmyslu. Inovace ve zpracování ryb6. - 7. Inovace v oblasti ošetření a konzervace rostlinných a živočišných produktů. Přidatné látky8. Membránové technologie, nanotechnologie9. Inovace balení10. Vývoj nových produktů včetně marketingové strategie		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Drucker P.F. <i>Inovace a podnikavost: praxe a principy</i>. Praha: Management Press 1993. ISBN 80-85603-29-2. 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.</p> <p>Doporučená: Passos M.L., Ribeiro C.P. (ed.). <i>Innovation in Food Engineering: New Techniques and Products</i>. Boca Raton: CRC Press 2009. ISBN 978-1-4200-8606-5.</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.			