

B-III – Charakteristika studijního předmětu			
Název studijního předmětu	Pivovarnická technologie		
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ	doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p + 28c	hod.	56
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, odevzdání protokolů z laboratorních cvičení		
Garant předmětu	Ing. Pavel Smetana, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (100 %)		
Vyučující	Přednášející/cvičící: Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (100 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je prohloubit znalosti studentů o surovinách zpracovávaných ve sladařském a pivovarském průmyslu – základní znalosti o výrobě sladů, úprava chmele a výrobků z něj, požadavky na varní vodu, technologická zařízení a jejich funkce. Součástí předmětu je seznámení s platnou legislativou.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. – 2. Teorie sladařství, požadavky na sladovnický ječmen. Zrno ječmene, morfologická stavba a chemické složení, význam jednotlivých složek 3. Ukazatele sladovnické jakosti, příprava sladu na sladování 4. Sladování, typy sladů, surogáty 5. Varní voda – požadavky, úprava 6. Chmel – složky chmele, jejich význam pro výrobu piva 7. Stroje a zařízení v pivovarnictví – příprava sladu, chmele 8. Stroje a zařízení v pivovarnictví – vlastní výroba piva, ovládání, nastavování 9. Výroba mladiny – jednotlivé fáze a jejich význam 10. Zakvašování – mikrobiologické požadavky, vlastní kvašení 11. – 12. Stroje a zařízení v pivovarnictví – kvašení, zrání piva, filtrace, pasterace, lahvování 13. Sanitace a problematika konstrukce, HACCP, EHEDG 14. Minipivovary – specifika technologie výroby 		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Basařová G. a kol. <i>Pivovarnictví: teorie a praxe výroby piva</i>. Praha: VŠCHT v Praze 2010. ISBN 978-80-7080-734-7. Basařová G. a kol. <i>Sladařství – teorie a praxe výroby sladu</i>. Praha: HBT 2015. ISBN 978-80-87109-47-2.</p> <p>Doporučená: Kunze W. <i>Technology Brewing and Malting</i>. Berlin: VLB 1996. ISBN 978-39-2169-049-9. Procházka S., Kosař K. <i>Technologie výroby sladu a piva</i>. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 2000. ISBN 80-902658-6-3.</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.			