

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Sýrašství				
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS	
Rozsah studijního předmětu	28p + 20c + 8exk	hod.	56	kreditů	5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence	nejsou definovány				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet + zkouška		Forma výuky	přednáška, cvičení, exkurze	
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	zkouška kombinovaná (písemná a ústní), zápočet – docházka na cvičení, účast na exkurzích, odevzdání seminární práce				
Garant předmětu	doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.				
Zapojení garanta do výuky předmětu	doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (100 %)				
Vyučující	doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (100 %)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je poskytnout posluchačům ucelené informace o problematice sýrů a jejich výrobě: od kvality výchozí suroviny (mléka a ostatních složek), přes jednotlivé technologické operace využívané při výrobě sýrů až po samotné technologické postupy výroby jednotlivých druhů sýrů.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Úvod, historie sýrašství, rozdělení sýrů2. - 3. Kvalita mléka (složení a vlastnosti, struktura a technologický význam jednotlivých složek mléka)4. - 5. Pomocné látky při výrobě sýrů (mlékařské kultury, syřidla, koření)6. Úprava mléka pro výrobu sýrů (pasterace, standardizace)7. Specifické technologické operace v sýrašství (fermentace, syření, zpracování syřeniny)8. Zrání sýrů, vady sýrů, prodej sýrů9. - 13. Výroba jednotlivých druhů sýrů, výroba tvarohů a syrovátky14. Právní předpisy související s kvalitou mléka a sýrů				
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Samková E. (ed.) <i>Mléko: produkce a kvalita</i>. České Budějovice: JU ZF 2012. ISBN 978-80-7394-383-7. Šustová K., Sýkora V. <i>Mlékárenské technologie</i>. Brno: MENDELU 2013. ISBN 978-80-7375-704-5.</p> <p>Doporučená: Kadlec P., Melzoch K., Voldřich M. <i>Co byste měli vědět o výrobě potravin? Technologie potravin</i>. Ostrava: Key Publishing 2009. ISBN 978-80-7418-051-4. Fox P.F. a kol. <i>Cheese: Chemistry, Physics, and Microbiology</i>. Volume 1-2, Amsterdam: Elsevier 2004. ISBN 0-12-263651-1.</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.					