

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Základní zpracovatelské procesy		
Typ předmětu	???	doporučený ročník / semestr	2;/LS
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	kombinovaná zkouška (písemná a ústní), zápočet - docházka na cvičeních, odevzdání protokolů		
Garant předmětu	Ing. Dana Jirotková, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (55 %)		
Vyučující	Přednášející: Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (55 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (15 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (15 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (15 %) Cvičící: Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (55 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (15 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (15 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (15 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem je seznámit studenty se základními principy zpracování jednotlivých produktů rostlinného a živočišného původu včetně rizik spojených s konzumací potravin (údržnost potravin; hodnocení rizik).</p> <ol style="list-style-type: none">1. Fyzikální, biologická a chemická rizika spojená s konzumací potravin2. Obecná charakteristika biologických rizik a faktory, které je ovlivňují3. Údržnost potravin - pojmy a rozdělení metod vedoucích k jejímu prodloužení4. Konzervace, sterilace, látky prodlužující údržnost5. Další konzervační metody6. Hodnocení rizik u produktů rostlinného původu7. Základní zpracovatelské procesy rostlinných produktů (zpracování obilovin, luštěnin, olejnin, brambor, cukrovky, ovoce a zeleniny)8. Základy fermentačních zpracovatelských procesů (technologie výroby vína, lihovin)9. Hodnocení rizik živočišných produktů a základní zpracovatelské procesy (mléko a mléčné výrobky)10. Základní zpracovatelské procesy (maso, drůbež a výrobky z nich)11. Základní zpracovatelské procesy (vejce, ryby, ostatní produkty živočišného původu)12. Vodní hospodářství ve zpracovatelských provozech, recyklační technologie13. Odpady a odpadové hospodářství při zpracování produktů rostlinného a živočišného původu14. Biotechnologické procesy		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Kadlec, P. a kol. <i>Procesy potravinářských a biochemických výrob.</i> Praha: VŠCHT v Praze 2003. ISBN 80-7080-527-7. Doporučená: Pipek P., Jirotková D. <i>Hodnocení jakosti, zpracování a zbožiznalství živočišných produktů. Část 3. Hodnocení a zpracování masa, drůbeže, vajec a ryb.</i> České Budějovice: JU ZF 2001. ISBN 80-7040-490-6. Prugar J. a kol. <i>Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí.</i> Praha: VÚPS 2008. ISBN 978-80-86576-28-2. Dobiáš J. <i>Technologie zpracování ovoce a zeleniny I, II.</i> Praha: VŠCHT v Praze 2004. ISBN 80-7080-509-9.</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.			