

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Zařízení a stroje v potravinářském průmyslu		
Typ předmětu	???	doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p + 40c	hod.	68
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	písemná zkouška, zápočet – docházka na cvičeních, odevzdání seminární práce.		
Garant předmětu	Ing. Pavel Smetana, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (70 %)		
Vyučující	Přednášející: Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (70 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (10 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (10 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (10 %) Cvičící: Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (70 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (10 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (10 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (10 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit studenty se základním strojním vybavením ve zpracování zemědělských surovin. Studenti se seznámí se zařízením v jednotlivých zpracovatelských oborech rostlinných a živočišných surovin. V rámci blokových cvičení se seznámí se složením a obsluhou základních technických zařízení.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Základní zpracovatelské procesy rostlinných a živočišných surovin2. Legislativní požadavky na strojní vybavení3. Legislativní požadavky pro potravinářský průmysl4. Vozidla pro přepravu surovin a živých zvířat5. Vozidla pro přepravu výrobků6. Technická zařízení pro zpracování rostlinných produktů - kvasné procesy (těstárny a pekárny)7. Technická zařízení pro zpracování rostlinných produktů - kvasné procesy (pivo a destiláty)8. – 9. Technická zařízení pro zpracování živočišných produktů - mlékárenský průmysl10. – 11. Technická zařízení pro zpracování živočišných produktů - masný průmysl a zpracování drůbeže (porážky, bourárny, masná výroba)12. Technická zařízení pro zpracování ryb13. Technická zařízení pro speciální zpracování - korýši, plži14. Technologické celky ve zpracovatelském průmyslu		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Kadlec K., Kmínek M., Kaldec P. <i>Měření a řízení v potravinářských a biotechnologických výrobcích</i>. Ostrava: KEY Publishing 2015. ISBN 978-80-7418-232-7. Steinhauser, L. <i>Hygiena a technologie masa</i>. Brno: LAST 1995. ISBN 80-900260-4-4.</p> <p>Doporučená: Prugar J. a kol. <i>Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí</i>. Praha: VÚPS 2008. ISBN 978-80-86576-28-2. Odborné webové stránky dle zadání (např. LASKA, WEBER, Alfa-Lavale a další)</p>		
Informace ke kombinované nebo distanční formě			
Rozsah konzultací (soustředění)	12	hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícími			
Konzultace jsou realizovány blokovým systémem přímé výuky, 4-5 x za semestr, během pátků a sobot, kde mají studenti přímý kontakt s vyučujícími. 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.			