

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Zpracování rostlinných produktů		
Typ předmětu	povinný, PZ	doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p + 14c + 14exk	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, účast na exkurzích, zápočtový test		
Garant předmětu	doc. Ing. Jan Bárta, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	doc. Ing. Jan Bárta, Ph.D. (50 %)		
Vyučující	Přednášející: doc. Ing. Jan Bárta, Ph.D. (50 %); Dr. Ing. Jaromír Kadlec (40 %), doc. Ing. Jana Pexová- Kalinová, Ph.D. (10 %) Cvičící: doc. Ing. Jan Bárta, Ph.D. (50 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (40 %), doc. Ing. Jana Pexová- Kalinová, Ph.D. (10 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je získání znalostí o základních postupech zpracování surovin rostlinného původu, zejména obilnin, olejnin, luštěnin, brambor, cukrovky, zeleniny a ovoce.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Technologické a nutriční vlastnosti surovin rostlinného původu a jejich charakteristiky2. – 6. Technologie zpracování obilnin, mlýnská výroba, pekařství a těstářství7. – 8. Zpracování olejnin - lisování a extrakce olejů, rafinace, výroba modifikovaných tuků9. Zpracování luštěnin - výroba fermentovaných a nefermentovaných výrobků, bílkovinné koncentráty a hydrolyzáty10. - 11. Technologie zpracování brambor – výrobky z brambor, výroba škrobu, modifikované škroby12. Cukrovarnictví a výroba cukru13. - 14. Technologie konzervářství - zpracování ovoce a zeleniny		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Kadlec P., Melzoch K., Voldřich M. <i>Přehled tradičních potravinářských výrob.</i> Ostrava: KEY Publishing 2012. ISBN 978-80-7418-145-0. Čepička J. a kol. <i>Obecná potravinářská technologie.</i> Praha: VŠCHT v Praze 1995. ISBN 80-7080-239-1.</p> <p>Doporučená: Sluková M., Pipek P., Čurda L., Hinková A., Rajchl A., Hrádková I. <i>Výroba potravin a nutriční hodnota.</i> Praha: VŠCHT v Praze 2016. ISBN 978-80-7080-947-1. 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.			