



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Potravinářská technika H1PT

3. ročník MSP, akademický rok 2011/2012

Týden	Náplň přednášek	Počet hodin
1.	Intravitální vlivy působící na jakost potravin a vlastnosti potravin významné z hlediska přežívání mikroorganismů. Abióza a anabióza. Základy konzervace	2
2.	Větrání a vytápění výrobních, skladovacích a obytných objektů, vlhký vzduch. Větrání lokální a centrální, používaná technologická zařízení.	2
3.	Větrání lokální a centrální, používaná technologická zařízení – dokončení.	2
4.	Funkce a základní rozdělení obalů. Požadavky na obaly.	2
5.	Bariérové účinky obalů. Koeficient ochranné účinnosti obalu. Materiály obalů.	2
6.	Balení v modifikované atmosféře, aktivní systémy balení, inteligentní balení. Současné trendy v balení potravin. Ekologické aspekty balení.	2
7.	Systémy ohřevu a ochlazování vzduchu, klimatizace. Současné trendy vedoucí k úsporám tepelné energie a paliv	2
8.	Tepelné procesy v potravinářství: Tepelné vlastnosti potravin a vybraných konstrukčních materiálů, porovnání. Chlazení a mražení potravin.	2
9.	Výměníky tepla – principy, aplikace v potravinářských provozech. Duplikátorový kotel, odparky	2
10.	Mikrovlnný ohřev. Dávkování, míchání, a separace v potravinářském průmyslu.	2
11.	Pitná a odpadní voda v potravinářském průmyslu	2
12.	Potravinářská technika v masném průmyslu	2
13.	Potravinářská technika v mlékárenském průmyslu	2
14.	Potravinářská technika v drůbežářském průmyslu a při zpracování vajec	2

Garanti předmětu: doc. Ing. Jiří Štencl, DrSc., doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.
Přednášející: doc. Ing. Jiří Štencl, DrSc., doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.

Prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.
přednostka ústavu



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Potravinářská technika H1PT

3. ročník MSP, akademický rok 2011/2012

Týden	Náplň cvičení	hodin
1.	Úvod do předmětu.	2
2.	Změny ve vlhkém vzduchu. Proudění vzduchu v potrubním systému	2
3.	Klimatizační jednotka. Zadání projektu I.	2
4.	Vypracování projektu	2
5.	Odevzdání projektu I.	2
6.	Praktické cvičení: Efektivita procesu balení (Operační program vzdělávání pro konkurenceschopnost)	2
7.	Průběžný kontrolní test. Tepelné vlastnosti potravin a vybraných konstrukčních materiálů – dokončení.	2
8.	Vyhodnocení testu. Technologická linka.	2
9.-10	Zadání projektu II.	4
11.	Odpadní vody- exkurze do ČOV Brno Vypracování projektu.	2
12.	Obhajoba projektu II. a vyhodnocení.	2
12.	Praktická výuka v potravinářském průmyslu	2
13.	Videozáznamy s výkladem: technika a technologie v masném a mlékárenském průmyslu	2
14.	Zápočet	2

Výuka je spolufinancována z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky

Garanti předmětu:

doc. Ing. Jiří Štencl, DrSc., doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.

Cvičení:

doc. Ing. Jiří Štencl, DrSc., doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.,

Mgr. Václav Vlášek, Ing. Jitka Langová

Prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.
přednostka ústavu

Potravinářská technika H1PT

3. ročník MSP, akademický rok 2011/2012

Doporučená literatura:

Knihy	<i>Mlékárenská technologie II</i> . 1. vyd. Praha: VŠCHT, 1994. s.217.	FORMAN, L. a kol.
	<i>Technologie masa I</i> . 1. vyd. Kostelní Vydří: Karmelitánské nakladatelství, 1998 s.	PIPEK, P.
	<i>Technologie masa II</i> . 1.vyd. Kostelní Vydří: Karmelitánské nakladatelství, 1998 s. 360.	PIPEK, P.
	<i>Hygiena a technologie masa</i> . 1. vyd. Brno: LAST, 1995. s. 664	STEINHAUSER, L. a kol.
	<i>Produkce masa</i> .1. vyd. Brno: LAST, 2000. s.464.	STEINHAUSER, L. a kol.
skripta	<i>Technologie potravin I</i> . Vyd. Praha: VŠCHT, 2007. s. 300	KADLEC, P.
	<i>Technologie potravin II</i> . Vyd. Praha: VŠCHT, 2007. s. 236,	KADLEC, P.
	<i>Čištění odpadních vod</i> . 2. vyd. Praha: Vydavatelství VŠCHT, 1998. s. 177.	DOHÁNYOS, M. a kol.
	<i>Základy konzervace potravin</i> . 1. vyd. Brno. MZLU, 2002. s.130	INGR, I.
	<i>Hygiena a technologie mléčných výrobků</i> . 1. vyd. Brno: VFU, 2001.s.200.	LUKÁŠOVÁ, J. a kol.
	<i>Technika pro zpracování živočišných produktů I</i> . 1. vyd. Brno, Ediční středisko MZLU, 1996. s. 157.	MAREČEK, J. a kol.
	<i>Technika pro zpracování živočišných produktů II</i> .1. vyd. Brno, Ediční středisko MZLU, 1996, s. 110.	MAREČEK, J. a kol.
	Potravinářské inženýrství, ES MZLU v Brně, 1994, s.	ŠTENCL, J.
	<i>Technologie drůbeže, vajec a minoritních živočišných produktů</i> . 1.vyd. Brno, Ediční středisko MZLU, 2001. s. 247.	SIMEONOVÁ, J. a kol.
	<i>Technologie vody I</i> . 2. vyd. Praha: Vydavatelství VŠCHT, 1999. s. 226.	STRNADOVÁ, A. a kol.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Potravinářská technika H1PT

3. ročník MSP, akademický rok 2011/2012

POTRAVINÁŘSKÁ TECHNIKA

Informace pro studenty

- Všichni studenti musí plnit svoje studijní povinnosti, tj. účastnit se přednášek, cvičení a splnit požadovaná bodová kritéria.
- Všem studentům se vyplatí úplné pochopení probírané látky na přednáškách a ve cvičeních.
- Bodované aktivity na cvičeních: kontrolní test – 10 bodů, vyhotovení protokolů – 2x5 bodů, účast na praktické výuce v laboratoři MAP – 5 bodů, praktická výuka – exkurze 2x5 bodů. **Celkem 35 bodů.** Zápočet je udělen při dosažení **minimálně 25 bodů.**
- Kontrolní test se píše v jednom, předem vyhlášeném, týdnu semestru a nelze ho opakovat. Každý student píše test se skupinou, ve které je evidován.
- Zkouška probíhá písemnou formou s možností doplňujících ústních otázek u klasifikace B a C s cílem zlepšit hodnocení. Výsledná známka vychází ze součtu bodového hodnocení znalostí u zkoušky (max. 65) a z dosaženého počtu bodů v průběhu semestru na cvičeních (max. 35).
- Klasifikace podle počtu dosažených bodů:

Celkový počet bodů	Klasifikace	Slovní klasifikace
93-100	1	Výborně A
85-92	1,5	Výborně B
77-84	2	Velmi dobře C
71-76	2,5	Velmi dobře D
65-70	3	Dobře E
Méně než 65	4	Neprospěl F

- Ve zkuškovém období je vypisován vždy dostatečný počet termínů, který je vždy vyšší, než je zkušebním řádem pro daný počet studentů požadováno a to jak pro zkoušky řádné, tak opravné. V případě neúspěchu nelze proto akceptovat argumentaci, že nebylo využito všech tří povolených termínů.
- Student má právo odhlásit se od zkoušky bez udání důvodu **nejpozději 24 hodin** před zkouškou.
- Případnou omluvou nepřítomnosti u zkoušky, na niž je student přihlášen, je pouze **oficiální písemný dokument doručený examinatorovi do tří pracovních dnů** po termínu zkoušky (avizo telefonem nebo e-mailem doručit zkoušejícímu v den zkoušky).
- Zkušební termíny v následujícím semestru nebo o prázdninách nejsou vypisovány.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ