

Chcete se podívat, jak to u nás vypadá?

Chcete se zdokonalit v laboratorní činnosti?

Zajímá vás problematika technologie ovoce/zeleniny, kvalita a autenticita potravin?

Tak neváhejte a navštivte mě!

Práce v malém kolektivu – Osobní přístup –Zajímavá témata – Moderní
přístrojové vybavení – Úzká spolupráce s průmyslem

V letním semestru budu vyučovat:

Produkce potravinářských surovin - N324002

Rozsah, examínace: letní s.: 2/0 Zk (kredity: 3)

Předmět je zaměřen na problematiku produkce jednotlivých potravinářských surovin. Diskutována je problematika samotné produkce, skladování, a posklizňových manipulací. Student je seznámen se základními kvalitativními parametry vybraných surovin, a to živočišného i rostlinného původu. Posluchači jsou seznámeni i s legislativními aspekty a zemědělskými standardy majícími vliv na produkci potravinářských surovin. Předmět posiluje informovanost o globálním přístupu k výrobě potravin dle přístupu „od farmy po vidličku“.

1. Význam a postavení zemědělství a potravinářského průmyslu
2. Spotřeba surovin, zajištění surovin - legislativní rámec
3. Faktory ovlivňující produkci rostlinných surovin
4. Ekologické aspekty zemědělské produkce
5. Produkce obilovin (včetně rýže, kukuřice a minoritních plodin)
6. Luskoviny, olejniny, brambory, cukrodárné plodiny
7. Vinná réva, chmel
8. Produkce ovoce a zeleniny
9. Principy skladování a přepravy rostlinných surovin
10. Užitkové vlastnosti hospodářských zvířat
11. Produkce vepřového masa, hovězího masa a mléka
12. Produkce drůbežního masa a vajec
13. Ryby a ostatní vodní živočichové
14. Hygienické aspekty produkce a skladování živočišných surovin