

Název kurzu: **Kvalita a bezpečnost potravin**

Kurz obeznamuje posluchače se základními tématy potravinářských oborů Fakulty technologické UTB: potraviny, výživa a její kvalita, hygiena potravin. Nová koncepce kurzu se orientuje na praktickou stránku tohoto oboru. Výuka probíhá formou vícehodinových praktických seminářů v laboratořích Fakulty technologické. Vzhledem k charakteru výuky je počet účastníků omezený.

Termíny seminářů pro U3V jsou stanovené podle možností řádného rozvrhu studia na fakultě, obvykle v pátek dopoledne, 1x za měsíc.

Podrobný plán výuky je v přípravě,

Příklady témat ověřených realizací v I. 2023-2025 (pro ak.r. 2025-26 budou inovována)

- Výroba sýra (6 h)
- Výroba pečiva (6 h)
- Výroba piva (6 h)
- Výroba masných výrobků (6 h)
- Dietologie a hodnocení stavu výživy (6 h)
- Výživová doporučení a zhodnocení vlastního jídelníčků (4 h)
- Moderní postupy přípravy pokrmů (6 h)
- Cukry, sacharidy v potravinách (4 h)
- Antioxidanty v potravinách (4 h)
- Kurz kreativního pečení (4 h)

Prezenční výuka: laboratorní cvičení v trvání 4-6 hodin

Rozsah kurzu: 2 semestry, celkem cca 52 hodin

Termín: pátek dopoledne, 1x za měsíc

Garant kurzu: **doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.,**

Vyučující: akademičtí učitelé Fakulty technologické