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, témata (ověřená realizací v r. 2023-24):

1. Výroba sýra (6 h)
2. Výroba pečiva (6 h)
3. Výroba piva (6 h)
4. Výroba masných výrobků (6 h)
5. Dietologie a hodnocení stavu výživy (6 h)
6. Moderní postupy přípravy pokrmů (6 h)
7. Cukry, sacharidy v potravinách (4 h)
8. Antioxidanty v potravinách (4 h)
9. Výživová doporučení a zhodnocení jídelníčků (4 h)
10. Kurz kreativního pečení (nové téma, 4 h)

Prezenční výuka: laboratorní cvičení v trvání 4-6 hodin
Rozsah kurzu: 2 semestry, celkem 52 hodin
Termín: pátek dopoledne, 1x za měsíc
Garant kurzu: **doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D**.,
Vyučující: akademičtí učitelé Fakulty technologické