



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

VETUNI pro 21. století: Rozvoj VETUNI v oblasti digitalizace činností, profesionálního vzdělávání a flexibilních forem vzdělávání

Projekt NPO registrační číslo NPO_VETUNI_MSMT-16594/2022

Specifický cíl A3: Tvorba nových profesně zaměřených studijních programů

Studijní program:

Veterinární ochrana veřejného zdraví

Předmět:

HVPT (Potravinářské technologie)

Návaznost na výstup:

☐ č. 1 ☐ č. 2 ☐ č. 3 ☐ č. 5 ☐ č. 6 ☐ č. 7 ☒ č. 8 ☐ č. 10

Název výstupu:

Soubor případových studií pro profilové oblasti studia

Vazba na indikátor:

U3



VETUNI pro 21. století: Rozvoj VETUNI v oblasti digitalizace činností, profesionálního vzdělávání a flexibilních forem vzdělávání

Projekt NPO registrační číslo NPO_VETUNI_MSMT-16594/2022

Specifický cíl A3: Tvorba nových profesně zaměřených studijních programů

Studijní program:

Veterinární ochrana veřejného zdraví

Profilová oblast studia: *(název dílčí státní zkoušky)*

SZ 1 TECHNOLOGIE A HYGIENA POTRAVIN ŽP

Předmět: *(zkratka a název dle studijního plánu)*

Potravinářské technologie

Případová studie č. 1

Zadání

Při výrobě cukru z cukrové řepy probíhá při odpařování vody z difúzní šťávy izochorický děj. Víme, že cukr je citlivý ke zvýšeným teplotám (při zvýšené teplotě dochází k hnědnutí), proto je třeba odpařování vody provádět za jiných podmínek než při běžné teplotě varu vody. Jakým způsobem je to možno provést? (Pozn. Difúzní šťáva obsahuje cukr vyluhovaný z narušených buněk cukrové řepy.)

Případová studie č. 2

Zadání

Potřebujete připravit sušené zeleninové vločky k použití do polévkových směsí. Jaký typ sušárny k sušení použijete za předpokladu, že máte k dispozici zahuštěný protlak připravený z daného druhu zeleniny? Vysvětlete, proč je zvolená sušárna k danému účelu vhodná.

Případová studie č. 3

Zadání

Při přípravě laboratorního cvičení bylo zakoupeno mléko různého druhu ke stanovení hustoty. Při manipulaci se vzorky v baňkách došlo ke znehodnocení popisků. Jak lze zjistit, ve které baňce je mléko nízkotučné, polotučné nebo plnotučné?

Případová studie č. 4

Zadání

Při provádění úklidu v potravinářské laboratoři bylo potřeba zredukovat velké množství olejů stejného druhu, které byly uchovávány jak v lednici, tak v laboratorním stole. Pomocí nálevky



byly převáděny do větší nádoby, ale v průběhu práce došlo k ucpání nálevky. Čím to bylo způsobeno? Lze tomu nějak zabránit?

Případová studie č. 5

Zadání

V lednici je v ochranné atmosféře uchováván tvrdý sýr, který má ještě dostatečnou dobu trvanlivosti. Na povrchu sýru je patrná plíseň, i když obal je neporušený. Čím může být plíseň způsobena? Lze nějakým způsobem zjistit o jaký druh balení se jednalo a zda bylo v pořádku?

Případová studie č. 6

Zadání

Za účelem přípravy laboratorního cvičení bylo zakoupeno několik druhů lyofilizovaného a sušeného ovoce. Po otevření několika balení bylo zjištěno, že lyofilizované ovoce není dostatečně suché. Jakým způsobem lze zjistit obsah sušiny ve výrobku? Je rozdíl v sušině mezi sušeným a lyofilizovaným ovocem?

Případová studie č. 7

Zadání

V laboratoři byla pomocí digitální meteostanice stanovena vlhkost vzduchu na hodnotu 25 %, což se jeví jako nepravděpodobné, neboť okna jsou orosená a vlhkost se sráží i na zdech. Teplota v laboratoři je 20°C. Lze ověřit nějakým jiným způsobem, zda nedošlo k závadě na přístroji?

Případová studie č. 8

Zadání

Při ukládání potravinových vzorků do lednice bylo zjištěno, že lednice nechladí. Závada není způsobena výpadkem elektrického proudu. Na jakém principu funguje chladicí oběh?