

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Jakost a zpracování ryb		
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ	doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p + 28c	hod.	56
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence	nejsou definovány		
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet + zkouška	Forma výuky	přednáška, cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	zkouška kombinovaná (písemná a ústní), zápočet – docházka na cvičeních, odevzdání protokolů		
Garant předmětu	doc. Ing. František Vácha, CSc.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	doc. Ing. František Vácha, CSc. (70 %)		
Vyučující	Přednášející: doc. Ing. František Vácha, CSc. (70 %), doc. Ing. Jitka Rutkayová, Ph.D. (30 %) Cvičící: doc. Ing. František Vácha, CSc. (70 %), doc. Ing. Jitka Rutkayová, Ph.D. (30 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je detailní poznání hlavních technologických postupů při zpracování sladkovodních ryb. Důraz je kladen na poznání hygienických a sanitárních aspektů uplatnitelných v rámci správné výrobní praxe a na poznání nutriční hodnoty ryb.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ryby jako potraviny v lidské výživě, jejich nutriční a biologická hodnota2. Vývojové trendy zpracovatelského průmyslu3. Technické řešení zpracoven a postupy zpracování sladkovodních ryb4. Postmortální změny v rybím masu, autolýza masa5. Výroba finálních produktů, mrazení, uzení, marinování, surimi6. Výrobníky ledu a využití ledu při zpracování ryb7. Přehled výrobků tuzemské a světové produkce8. Organoleptické posouzení rybího masa9. Hygiena a sanitace zpracoven, hygienické předpisy HACCP10. Vliv technologie odchovu ryb na kvalitu masa11. Kuchyňské úpravy, karotenoidy, barva a konzistence masa, zásady úpravy a stolování12. Balení, skladování, expedice a doprava a kontrola kvality výrobků13. Enzymatická hydrolýza masa14. Zpracování odpadů pro nepotravinářské účely		
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: Ingr I. <i>Produkce a zpracování masa</i> . Brno: MZLU Brno 2003. ISBN 80-7157-719-7. Vácha F., Vejsada P. <i>Zpracování ryb</i> . České Budějovice: JU FROV 2013. ISBN 978-80-87437-52-0. Doporučená: Buchtová H. <i>Hygiena a technologie zpracování ryb a ostatních vodních živočichů</i> . Brno, 2001, Veterinární a farmaceutická univerzita, 164 s. Velíšek J. <i>Chemie potravin</i> 1, 2, 3. Tábor: OSSIS 2002. ISBN 80-86659-03-8. Ingr I. <i>Jakost a zpracování ryb</i> . Brno: MZLU 2004. ISBN 80-7157-804-5.		
Informace ke kombinované nebo distanční formě			
Rozsah konzultací (soustředění)	12	hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím			
Konzultace jsou realizovány blokovým systémem přímé výuky, 4-5 x za semestr, během pátků a sobot, kde mají studenti přímý kontakt s vyučujícím. Další konzultace pro kombinované studium (mimo přímou výuku) mají vyučující vyhrazeny vždy v pátek. Studenti mohou vyučujícího kontaktovat rovněž e-mailem, oboustrannou zpětnou vazbu umožňuje také systém e-learningu MOODLE, používaný na JU. Vyučující může kontaktovat studenty svého předmětu formou hromadného e-mailu, přes systém studijní agendy STAG.			