

## B-III – Charakteristika studijního předmětu

|  |   |                                    |                    |
|--|---|------------------------------------|--------------------|
| <b>Název studijního předmětu</b>   | Kvalita živočišných produktů  |                                    |                    |
| <b>Typ předmětu</b>  | povinný, ZT   | <b>doporučený ročník / semestr</b> | 1/ZS               |
| <b>Rozsah studijního předmětu</b>  | 28p + 28c   | <b>hod.</b>                        | 56                 |
| <b>Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence</b>                                  | nejsou definovány   |                                    |                    |
| <b>Způsob ověření studijních výsledků</b>                                      | zápočet + zkouška   | <b>Forma výuky</b>                 | přednáška, cvičení |
| <b>Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta</b> | zkouška kombinovaná (písemná a ústní), zápočet – docházka na cvičeních, odevzdání protokolů   |                                    |                    |
| <b>Garant předmětu</b>   | doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.  |                                    |                    |
| <b>Zapojení garanta do výuky předmětu</b>                                      | doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (50 %)   |                                    |                    |
| <b>Vyučující</b>   | Přednášející: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (50 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (40 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (10 %) Cvičící: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (50 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (30 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (20 %)  |                                    |                    |
| <b>Stručná anotace předmětu</b>  | <p>Cílem předmětu je seznámit posluchače s chemickými, fyzikálními, mikrobiologickými, technologickými a organoleptickými vlastnostmi jednotlivých živočišných produktů včetně faktorů, které tyto vlastnosti ovlivňují v průběhu získávání, ošetřování a skladování. Předmět zahrnuje rovněž informace o významu, spotřebě a produkci jednotlivých živočišných produktů a seznamuje se systémy kontroly jakosti v zemědělské prvovýrobě.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pojem jakost, systémy dohledu nad produkcí živočišných produktů</li><li>2. Legislativa vztahující se k živočišným produktům (evropské a národní právní předpisy)</li><li>3. Vlastnosti ovlivňující jakost živočišných produktů, jejich hodnocení - základní klasické a moderní instrumentální metody</li><li>4. Význam, produkce a spotřeba základních živočišných produktů (mléko, maso, vejce)</li><li>5. Chemické složení živočišných produktů a jejich hlavních složek, nutriční hodnota</li><li>6. Faktory ovlivňující složení</li><li>7. Fyzikálně-chemické a technologické vlastnosti živočišných produktů</li><li>8. Senzorické vlastnosti živočišných produktů, hodnocení pomocí metod senzorické analýzy</li><li>9. Mikrobiologické vlastnosti živočišných produktů, mikrobiální kontaminace</li><li>10. Získávání a ošetřování syrového mléka na farmě, požadavky na jakost mléka pro další zpracování v mlékárenském průmyslu, zpeněžování</li><li>11. Přeprava, porážka, prohlídka a klasifikace jatečných zvířat</li><li>12. Podmínky skladování živočišných produktů</li><li>13. - 14. Specifické aspekty produkce ostatních živočišných produktů (ryby, med)</li></ol> |                                    |                    |
| <b>Studijní literatura a studijní pomůcky</b>                                  | <p>Povinná:<br/>Samková E. (ed.). <i>Mléko: produkce a kvalita</i>. České Budějovice: JU ZF 2012. ISBN 978-80-7394-383-7.<br/>Pipek P., Jirotková D. <i>Hodnocení jakosti, zpracování a zbožiznalství živočišných produktů. Část 3. Hodnocení a zpracování masa, drůbeže, vajec a ryb</i>. České Budějovice: JU ZF 2001. ISBN 978-80-7040-490-4.</p> <p>Doporučená:<br/>Velíšek J., Hajšlová J. <i>Chemie potravin 1</i>. Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-17-6.</p>   |                                    |                    |
| <b>Informace ke kombinované nebo distanční formě</b>                           |   |                                    |                    |
| <b>Rozsah konzultací (soustředění)</b>   | 12  | <b>hodin</b>                       |                    |
| <b>Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím</b>                               | 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.  |                                    |                    |