

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Kvalita rostlinných produktů		
Typ předmětu	povinný, ZT	doporučený ročník / semestr	1/LS
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, zápočtový test		
Garant předmětu	doc. Ing. Jana Pexová- Kalinová, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	doc. Ing. Jana Pexová- Kalinová, Ph.D. (50 %)		
Vyučující	Přednášející: doc. Ing. Jana Pexová- Kalinová, Ph.D. (50 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (40 %), doc. Ing. Jan Bárta, Ph.D. (10 %) Cvičící: doc. Ing. Jana Pexová- Kalinová, Ph.D. (50 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (40 %), doc. Ing. Jan Bárta, Ph.D. (10 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je získání znalostí o základních postupech hodnocení kvality surovin rostlinného původu, zejména obilnin, olejnin, luštěnin, brambor, cukrovky, zeleniny a ovoce.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Definice pojmu kvalita rostlinných produktů, posuzování jakostních znaků2. - 3. Hodnocení kvality pseudocereálií a jejich porovnání s kvalitativními parametry pšenice4. Nutriční složení obilného zrna a jeho anatomická stavba5. Hodnocení obilnin při nákupu. Základní znaky a vlastnosti obilí - smyslové a objektivní zkoušky6. Požadavky na technologickou jakost pšenice - mlynářská jakost pšeničného zrna (objemová hmotnost, sklovitost, tvrdost zrna, hmotnost 1000 zrn, podíl plných zrn, stanovení popela, pokusný zámel)7. Znaky pekařské jakosti pšeničné mouky (NL, vlastnosti lepku, sedimentační test, číslo poklesu, reologické vlastnosti těsta, pekařský pokus). Technologická jakost žita (stanovení aktivity alfa-amylázy a beta-amylázy, číslo poklesu)8. Parametry technologické jakosti dalších obilnin – ječmen, oves, triticales. Fyzikální a fyziologické vlastnosti obilné masy9. Posklizňová úprava, sušení a skladování zrnin, škůdci obilnin10. – 11. Hodnocení parametrů kvality brambor a cukrovky a vlivy, které je ovlivňují12. – 13. Hodnocení kvality luštěnin a olejnin a parametry, které ji ovlivňují. Škůdci zrnin14. Hodnocení kvality ovoce a zeleniny		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Pelikán M., Sáková I. <i>Jakost rostlinných produktů</i>. České Budějovice: JU ZF 2001. ISBN 80-7040-502-3. Pelikán M., Suková M. <i>Hodnocení a využití rostlinných produktů</i>. České Budějovice: JU ZF 1998. ISBN 80-7040-279-2.</p> <p>Doporučená: Prugar J. a kol. <i>Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí</i>. Praha: VÚPS 2008. ISBN 978-80-86576-28-2. Velíšek J., Hajšlová J. <i>Chemie potravin 1, 2</i>. Tábor: OSSIS 2009. ISBN 978-80-86659-17-6. Sluková M., Pipek P., Čurda L., Hinková A., Rajchl A., Hrádková I. <i>Výroba potravin a nutriční hodnota</i>. Praha: VŠCHT v Praze 2016. ISBN 978-80-7080-947-1.</p>		
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.			