

B-III – Charakteristika studijního předmětu			
Název studijního předmětu	Kvalita zemědělských produktů		
Typ předmětu	???	doporučený ročník / semestr	2/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. Eva Samková, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (50 %)		
Vyučující	Přednášející: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (50 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (40 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (10 %) Cvičící: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (50 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (10 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (40 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit posluchače s vybranými vlastnostmi základních zemědělských produktů živočišného a rostlinného původu a faktory, které tyto vlastnosti ovlivňují v průběhu získávání, ošetřování a skladování.</p> <ol style="list-style-type: none"> – 2. Pojem jakost, systémy řízení jakosti, legislativa vztahující se k zemědělským produktům (evropské a národní právní předpisy), základní charakteristiky ovlivňující kvalitu zemědělských produktů – složení, sensorická jakost, mikrobiální kontaminace, cizorodé látky 3. Význam, produkce a spotřeba základních živočišných (mléko, maso) a rostlinných produktů (obiloviny, olejniny, brambory, luštěniny) 4. Chemické složení mléka a masa a faktory, které je ovlivňují. Klasické metody hodnocení chemického složení 5. Fyzikálně-chemické, technologické, sensorické a mikrobiologické vlastnosti charakterizující kvalitu mléka a masa a metody jejich hodnocení 6. Získávání a ošetřování syrového mléka na farmě, požadavky na jakost mléka, kontrola jakosti a zpeněžování 7. Základní kroky jatečného opracování, požadavky na jakost masa, kontrola jakosti a zpeněžování 8. – 9. Chemické a anatomické složení obilného zrna, základní znaky a vlastnosti vybraných obilovin (pšenice, žito) a metody jejich hodnocení 10. – 11. Požadavky na technologickou jakost obilovin – parametry mlynářské a pekařské jakosti (pšenice, žito) 12. Fyzikální a fyziologické vlastnosti obilné masy, posklizňová úprava, sušení, skladování a škůdci obilovin 13. Chemické složení a vlastnosti olejin a faktory, které je ovlivňují. Klasické metody hodnocení kvality olejin 14. Chemické složení a vlastnosti brambor a faktory, které je ovlivňují 		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Samková E. (ed.). <i>Mléko: produkce a kvalita</i>. České Budějovice: JU ZF 2012. ISBN 978-80-7394-383-7. 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. 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- Doporučená: Velíšek J., Hajšlová J. <i>Chemie potravin 1</i>. Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-17-6.</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.			