

## B-III – Charakteristika studijního předmětu

<b>Název studijního předmětu</b>	Potravinářské zbožíznalství		
<b>Typ předmětu</b>	povinně volitelný, PZ	<b>doporučený ročník / semestr</b>	2/LS
<b>Rozsah studijního předmětu</b>	20p + 20c	<b>hod.</b>	40
<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 seminární práce		
<b>Garant předmětu</b>	Ing. Pavel Smetana, Ph.D.		
<b>Zapojení garanta do výuky předmětu</b>	Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (50 %)		
<b>Vyučující</b>	Přednášející: Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (50 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (20 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (15 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (15 %) Cvičící: Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (50 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (30 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (10 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (10 %)		
<b>Stručná anotace předmětu</b>	<p>Cílem je seznámit studenty s klasifikací potravin v ČR, zemích EU a ve světě a praktickým zbožíznalstvím základních rostlinných i živočišných produktů a potravin (potravinářská legislativa v ČR, v zemích EU; systémy kontroly jakosti potravin a potravinových surovin v potravinářském průmyslu a distribuci - normy ISO, BRC, IFS, HACCP a další).</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Obecné pojmy - definice zboží a zboží výroby, hodnota a klasifikace zboží. Jakost - komplexní pojetí, význam, jakostní znaky a požadavky. Systémy řízení jakosti</li><li>2. Užité vlastnosti, jejich rozdělení a měření. Chemické složení a nutriční hodnota potravin. Vlivy působící na užité vlastnosti - fyzikální, biologické, chemické</li><li>3. Ochrana zboží - konzervace, skladování, obalové technologie</li><li>4. Klasifikace potravin v ČR, zemích EU a ve světě. Základní technologické vlastnosti surovin rostlinného a živočišného původu. Potravinářská legislativa v ČR, v zemích EU, normy ISO, BRC, IFS, HACCP a další</li><li>5. Chemické, fyzikální, mikrobiologické a senzorické požadavky na potraviny rostlinného a živočišného původu a faktory, které tyto vlastnosti ovlivňují</li><li>6. – 7. Systémy kontroly jakosti potravin a potravinových surovin a potravinářském průmyslu a distribuci</li><li>8. – 10. Praktické zbožíznalství základních rostlinných i živočišných produktů a potravin</li></ol>		
<b>Studijní literatura a studijní pomůcky</b>	<p>Povinná: Dostálová J., Kadlec P. a kol. <i>Technologie potravin. Potravinářské zbožíznalství</i>. KEY Publishing 2014. ISBN 978-80-7418-208-2</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. Doležalová H. <i>Zbožíznalství</i>. České Budějovice: JU EF 2008. ISBN 978-80-7040-953-4. Mizuno S. <i>Řízení jakosti</i>. Praha: Victoria Publishing 1994. ISBN 80-85605-38-4. Hůlová M. a kol. <i>Zbožíznalství vybraných komodit</i>. Praha: VŠE 2000. ISBN 80-245-0846-X.</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.			