

| B-III – Charakteristika studijního předmětu | | | | |
|--|---|------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Název studijního předmětu | Zbožiznalství | | | |
| Typ předmětu | ??? | doporučený ročník / semestr | | 2/LS |
| Rozsah studijního předmětu | 28p + 28c | hod. | 56 | kreditů 6 |
| 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 | Ústní zkouška, zápočet – docházka na cvičeních, odevzdání seminární práce. | | | |
| Garant předmětu | Ing. Pavel Smetana, Ph.D. | | | |
| Zapojení garanta do výuky předmětu | Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (50 %) | | | |
| Vyučující | Přednášející: Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (50 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (20 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (15 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (15 %) Cvičící: Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (100 %) | | | |
| Stručná anotace předmětu | <p>Cílem předmětu je seznámit studenty s teoretickými základy zbožiznalství (obecné pojmy, klasifikace zboží, jeho vlastnosti a ochrana) i praktickým zbožiznalstvím zemědělských produktů.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Obecné pojmy - definice zboží a zbožní výroby, užitná, směnná a spotřebitelská hodnota 2. Klasifikace zboží 3. Jakost - komplexní pojetí, význam, jakostní znaky a požadavky 4. Systémy řízení jakosti - standardy, normy jakosti 5. Hodnocení jakosti zboží - význam, postup, metody 6. Užitné vlastnosti - rozdělení. Chemické složení a nutriční hodnota potravin 7. - 8. Vlivy působící na užitné vlastnosti - fyzikální, biologické, chemické, společenské 9. - 10. Ochrana zboží - ošetřování a konzervace 11. Skladování, obaly a obalové technologie 12. - 14. Praktické zbožiznalství produktů - pojmy, členění, požadavky na jakost, označování, skladování a uvádění produktů do oběhu | | | |
| Studijní literatura a studijní pomůcky | <p>Povinná: Defeo J.A. <i>Juran's Quality Handbook: The Complete Guide to Performance Excellence</i>. London: McGraw-Hill Education 2016. ISBN 978-12-5964-361-3 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>Zbožiznalství</i>. České Budějovice: JU EF 2008. ISBN 978-80-7040-953-4.</p> <p>Doporučená: Crosby P.B. <i>Quality Without Tears: The Art of Hassle-Free Management</i>. London: McGraw-Hill Education 1995. ISBN 978-00-7014-511-5. Hůlová M. a kol. <i>Zbožiznalství vybraných komodit</i>. Praha: VŠE 2000. ISBN 80-245-0846-X.</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. | | | | |