

## B-III – Charakteristika studijního předmětu

<b>Název studijního předmětu</b>	Zpracování živočišných produktů		
<b>Typ předmětu</b>	povinný, PZ	<b>doporučený ročník / semestr</b>	1/ZS
<b>Rozsah studijního předmětu</b>	28p + 14c + 14exk	<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, účast na exkurzích, zpracování protokolu		
<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. Pavel Smetana, Ph.D. (20 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (20 %), doc. Ing. František Vácha, CSc. (10 %) Cvičící: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (50 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (20 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (20 %), doc. Ing. František Vácha, CSc. (10 %)		
<b>Stručná anotace předmětu</b>	<p>Cílem předmětu je aplikování technologických, chemických a fyzikálních vlastností jednotlivých komodit živočišného původu na praktické postupy výroby. Předmět zahrnuje informace o přípravných krocích výrobních procesů, jejich jednotlivých fázích a používané přídavné látky. Dále ošetření, balení a skladování finálních výrobků, se zahrnutím platné legislativy. Součástí předmětu je i postup senzorického hodnocení produktů živočišného původu.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Technologické a nutriční vlastnosti surovin živočišného původu a jejich charakteristiky</li><li>2. Zpracování surovin živočišného původu - technologické postupy a zařízení. Standardizace surovin</li><li>3. Tepelné ošetření surovin - pasterizace, sterilace, termizace, chlazení, zmrazování</li><li>4. Výroba tekutých mléčných produktů a UHT mléka</li><li>5. – 6. Výroba zakysaných mléčných produktů, výroba zahuštěných a sušených mléčných výrobků</li><li>7. Výroba sýrů, tvarohů a tvarohových specialit</li><li>8. Výroba másla, sladkých a zakysaných smetan a mražených smetanových krémů</li><li>9. Jateční výroba (skot, ovce, koně, telata a kozy)</li><li>10. Jateční výroba (prasata), chlazení a bourání masa</li><li>11. Jateční a masná výroba drůbeže</li><li>12. Masná výroba a výroba masných konzerv a polokonzerv</li><li>13. Zpracování živočišných tuků a vajec</li><li>14. Zpracování ryb</li></ol>		
<b>Studijní literatura a studijní pomůcky</b>	<p>Povinná: Pešek M. <i>Hodnocení jakosti, zpracování a zbožiznalství živočišných produktů. Část 2. Základy zpracování a zbožiznalství mléka a mléčných výrobků.</i> České Budějovice: JU ZF 1997. ISBN 80-7040-236-9. 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 80-7040-490-6.</p> <p>Doporučená: Kadlec P., Melzoch K., Voldřich M. <i>Přehled tradičních potravinářských výrob.</i> Ostrava: KEY Publishing 2012. ISBN 978-80-7418-145-0.</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.			