

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Zpracování masa		
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ	doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	20p + 20c	hod.	40
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 – účast na laboratorních cvičeních simulujících výrobu, zpracování protokolu		
Garant předmětu	Ing. Dana Jirotková, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (50 %)		
Přednášející: Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (50 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (50 %) Cvičící: Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (50 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (50 %)			
Stručná anotace předmětu	<p>Předmět zahrnuje zpracování jatečných zvířat, bourání jatečně upravených těl a technologii výroby masných výrobků. Součástí předmětu je praktická výroba vybraných masných výrobků a objektivní hodnocení jejich kvality. Na základě znalostí parametrů surovin a postupů zpracování získá absolvent přehled o hlavních zásadách technologie výroby po teoretické i praktické stránce.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Spotřeba masa, obecné zásady zpracování masa, legislativa2. Chemické složení, technologické vlastnosti, průběh posmrtných změn, vady masa3. Jateční zpracování skotu a prasat zpracovatelská linka4. Bourání jatečných těl, třídění na jakostní celky5. Masná výroba, suroviny, obecné zásady výroby, vady masných výrobků6. Výroba tepelně opracovaných masných výrobků, obaly pro masnou výrobu7. Výroba tepelně neopracovaných a trvanlivých masných výrobků8. Postup výroby šunek a jejich třídění9. Fermentované salámy a klobásy10. Přidatné látky používané do masných výrobků, alergeny		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: 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. Ingr I. <i>Produkce a zpracování masa.</i> Brno: MZLU 2003. ISBN 80-7157-719-7.</p> <p>Doporučená: Čepička J. a kol. <i>Obecná potravinářská technologie.</i> Praha: VŠCHT v Praze 1995. ISBN 80-7080-239-1.</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.			