

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Zpracování zemědělských produktů		
Typ předmětu	???	doporučený ročník / semestr	3/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p + 14c + 14 exk	hod.	56
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence		kreditů	6
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet + zkouška	Forma výuky	přednáška, cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	písemná a ústní zkouška; docházka na cvičení; odevzdání protokolů		
Garant předmětu	Ing. Dana Jirotková, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (50 %)		
Vyučující	Přednášející: Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (50%); Dr. Ing. Jaromír Kadlec (40%); doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (10%) Cvičící: Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (50%); Dr. Ing. Jaromír Kadlec (40%); doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (10%)		
Stručná anotace předmětu	<p>V předmětu student získává znalosti o technologických vlastnostech surovin rostlinného a živočišného původu a o základních operacích aplikovaných při jejich zpracování. Cílem je získání přehledu o výrobních postupech používaných při zpracování hlavních a vedlejších surovin.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Základy uchování (konzervace) potravin; funkce obalů, obalové prostředky, balicí postupy.2. Mlýnská technologie pro zpracování pšenice a žita.3. Pekárenská technologie.4. Zpracování olejnin a výroba rostlinných olejů.5. Potravinářské výrobky z brambor, technologie výroby bramborového škrobu.6. Technologie výroby cukru.7. Struktura a vlastnosti masa.8. Technologické opracování jatečných těl.9. Masná výroba; zpracování vedlejších jatečných produktů.10. Požadavky na mléko pro výrobu mléčných produktů.11. Základní technologické operace mlékárenského průmyslu.12. Výroba konzumních mlék a smetan.13. Výroba másla a sušených mléčných produktů.14. Výroba fermentovaných mléčných produktů.		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Kadlec P., Melzoch K., Voldřich M. <i>Přehled tradičních potravinářských výrob.</i> Ostrava: KYE Publishing 2012. ISBN 978-80-7418-145-0 Čepička J. a kol. <i>Obecná potravinářská technologie.</i> Praha: VŠCHT 1995. ISBN 80-7080-239-1</p> <p>Doporučená: 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 Sluková M., Pipek P., Čurda L., Hinková A., Rajchl A., Hrádková I. <i>Výroba potravin a nutriční hodnota.</i> Praha, VŠCHT 2016. ISBN 978-80-7080-947-1</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.			