



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Sylabus pro předmět ZELINÁŘSTVÍ

<b>Kód předmětu:</b>	ZEL
<b>Název v jazyce výuky:</b>	Zelinářství
<b>Název česky:</b>	Zelinářství
<b>Název anglicky:</b>	Greengrocery
<b>Počet přidělených ECTS kreditů:</b>	5
<b>Forma výuky předmětu:</b>	prezenční, 2/2
<b>Forma a požadavky na ukončení předmětu:</b>	Splnění požadavků na udělení zápočtu: účast na cvičení min 80 %, test – rozpoznání semen 10 druhů zelenin (min. 90 %), zápočtový test (min. 80 %), odevzdání seminární práce v průběhu semestru – Návrh výroby zeleniny v zelinářském podniku (zadaná výměra (ha), oblast, půdní typ: úkolem je zvolit správný osevní postup, množství předpěstované sadby, optimální hnojení, řádná ochrana proti chorobám a škůdcům, vypočítat dle zadané oblasti a hnojení pravděpodobný výnos, využít skleníky, foliovníky, pařeniště, atd.). Zkouška ústní – 2 otázky: všeobecné znalosti o pěstování zeleniny v ČR a ve světě, osevní postupy, hnojení, závlaha, předpěstování sadby, atd., zvládnutí pěstitelské technologie vybraného druhu, přehled o odrudové skladbě (min 75 %, cca 30 min).
<b>Jazyk výuky:</b>	čeština
<b>Doporučený typ a ročník studia:</b>	bakalářský
<b>Semestr:</b>	ZS AF
<b>Garant předmětu:</b>	Ing. Libor Dokoupil, Ph.D.
<b>Garant inovace:</b>	Ing. Libor Dokoupil, Ph.D.
<b>Vyučující:</b>	Ing. Libor Dokoupil, Ph.D.
<b>Zaměření předmětu:</b>	

Cílem předmětu je získání znalostí, dovedností a kompetencí v oblasti zelinářství v ČR a EU. Zvládnutí základů pěstitelských technologií košťálové, kořenové, plodové, listové a ostatních

**Inovace předmětu probíhá v rámci projektu**

**CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.**

**Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky**



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

druhů zelenin včetně pěstování hub se zaměřením na kvalitu. Seznámení se s nutriční a dietetickou hodnotou zeleniny, vývojem spotřeby u nás v porovnání s ostatními státy. Student získá specializované dovednosti a schopnosti a bude schopen integrovat poznatky z různých oborů (Půdoznalství, Fyziologie rostlin, Ochrana rostlin).

### Výstupy předmětu (znalosti, dovednosti, kompetence):

Všeobecné kompetence kapacita k učení se, kapacita vytvářet nové myšlenky (kreativita), schopnost aplikace znalosti v praxi, schopnost komunikovat s experty v jiném oboru, schopnost organizace a plánování, schopnost pracovat v interdisciplinárním týmu, schopnost řešit problémy

Oborově specifické kompetence Seznámení se s nutriční a dietetickou hodnotou zeleniny, Seznámení se s odrudovou skladbou pěstovaných druhů zelenin, Získání znalostí, dovedností a kompetencí v oblasti zelinářství v ČR a EU, Znalost zásad pěstování hlavních druhů zelenin pro přímý konzum a konzervářské způsoby s ohledem na kvalitu.

Zvládnutí základů pěstitelských technologií košťálové, kořenové, plodové, listové a ostatních druhů zelenin.

Zvládnutí základů pěstování hub se zaměřením na kvalitu.

### Obsah předmětu (syllabus):

1. Současný stav a perspektivy výroby zeleniny v ČR. Podíl zeleniny na celkové spotřebě potravin, nutriční a dietetická hodnota. (přednášek: 2, cvičení: 0)
2. Integrovaná výroba, alternativní způsoby pěstování, trendy rozšíření druhové a odrudové skladby. (přednášek:2, cvičení: 0)
3. Agroekologické nároky a hlavní požadavky polní výroby zelenin. Ekologické faktory, specifické požadavky, zařazení v osevních postupech. (přednášek: 2, cvičení: 0)
4. Výživa zelenin s ohledem na výnos a kvalitu, požadavky na závlahu, vliv závlahy na jakost a skladovatelnost zelenin. (přednášek: 2, cvičení: 0)
5. Technologie výroby košťálových druhů zelenin, pěstování hlávkového zelí pro průmyslové zpracování a skladování, hlávkové a růžičkové kapusty. Choroby a škůdci. (přednášek: 2, cvičení: 0)
6. Technologie výroby květáku, brokolice a kedluben, mechanizace sklizně, linky, posklizňové úpravy košťálovin, skladování jednotlivých druhů s ohledem na ekonomiku. Choroby a škůdci. (přednášek: 2, cvičení: 0)
7. Technologie výroby kořenové zeleniny. Agrotechnika mrkve, petržele a pastináku. Choroby a škůdci. (přednášek: 2, cvičení: 0)
8. Technologie výroby kořenové zeleniny. Agrotechnika celeru, salátové řepy, ředkve a ředkvičky. Technologie pěstování vytrvalé zeleniny – křenu, reveně a chřestu. Tržní

#### Inovace předmětu probíhá v rámci projektu

**CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.**

**Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky**



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- úprava, sklizňové linky, skladování. Choroby a škůdci. (přednášek: 2, cvičení: 0)
9. Technologie výroby plodové zeleniny. Linky na sklizeň průmyslových rajčat, pracovní nároky, ekonomika výroby stolních a průmyslových rajčat. Technologie výroby okurek, papriky, tykví včetně cuket. Choroby a škůdci. (přednášek: 2, cvičení: 0)
  10. Technologie výroby salátové a ostatní listové zeleniny, polní pěstování hlávkového a ledového salátu, štěrbáku, ostatních naťových zelenin. Choroby a škůdci. (přednášek: 2, cvičení: 0)
  11. Výrobní technologie cibule, česneku, póru, zásady agrotechnických požadavků, mechanizace sklizně jednotlivých druhů. Pěstitelská technologie luskovin, konzervářského hrachu a fazole na lusky. Hlavní zásady, sklizňové linky, ekonomika výroby. Choroby a škůdci. (přednášek: 2, cvičení: 0)
  12. Pěstování zeleniny na semeno. Agrotechnika jednotlivých druhů. (přednášek: 2, cvičení: 0)
  13. Sadba, požadavky na kvalitu, důvody předpěstování sadby, minisadba, rašelinové květináče, porovnání kvality sadby. (přednášek: 0, cvičení: 2)
  14. Průmyslová výroba jedlých hub – žampionů a hlívy ústříčné, srovnání výsledků tohoto odvětví v ČR a ostatních státech Evropy. (přednášek: 0, cvičení: 2)
  15. Praktické seznámení s hlavními zástupci košťálové zeleniny, odrudová skladba, sensorické posouzení vzorků. (přednášek: 0, cvičení: 2)
  16. Hlavní kultivary kořenové zeleniny, porovnání odrůd, sensorické hodnocení. (přednášek: 0, cvičení: 2)
  17. Praktické seznámení se sortimentem plodové zeleniny, rozdílnost konzervářských odrůd, hlavní zásady jakosti. (přednášek: 0, cvičení: 2)
  18. Praktické seznámení s hlavními zástupci listové zeleniny, sensorické posouzení vzorků. (přednášek: 0, cvičení: 2)
  19. Hlavní kultivary cibulové zeleniny, porovnání odrůd, sensorické hodnocení. (přednášek: 0, cvičení: 2)
  20. Požadavky na kvalitu jednotlivých druhů zelenin, vady jakosti, nedovolené vady, příklady – vzorky nedovolených vad. (přednášek: 0, cvičení: 2)
  21. Využití netkané textilie v zelinářství, možnosti využití u jednotlivých druhů zelenin, termíny jednotlivých postupů. (přednášek: 0, cvičení: 2)
  22. Typy rychlírén, skleníky, foliovníky, jejich celoroční využití. (přednášek: 0, cvičení: 2)
  23. Osivo – klíčivost, vzházivost, životnost. Poznávání semen jednotlivých druhů zelenin. (přednášek: 0, cvičení: 2)
  24. Zpracování seminární práce výroby zeleniny na modelové farmě. Zadání, konzultace. (přednášek: 0, cvičení: 2)

**Inovace předmětu probíhá v rámci projektu**

**CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.**

**Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky**



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Navrhovaná inovace předmětu:

1. zavedení exkurze do praxe
2. odborník z praxe do výuky

### Navrhovaná inovace – bližší specifikace:

Ad1) Exkurze do zelinářského podniku, prohlídka polních porostů, skleníků, seznámení studentů s provozem.

Ad2) Odborník z praxe do výuky - seznámení studentů s odrudovým sortimentem zeleniny – přednáška

### Pomůcky pro inovovaný předmět:

- a) Studijní literatura zahraniční, česká
- b) Drobný hmotný majetek pro inovovaný předmět

### Způsob studia, metody výuky a studijní zátěž (počet hodin):

Druh	Prezenční studium
Účast na cvičeních/seminářích/tutoriálech	48
Příprava na cvičení/semináře/tutoriály	16
Příprava semestrální práce	7
Odborná exkurze	6
Příprava na zkoušku a na průběžné hodnocení	63
<b>Celkem</b>	<b>140</b>

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu

CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.

Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Zvláštní podmínky a podrobnosti, prerekvizity předmětu:**

**Studijní literatura:**

D - doporučená literatura:

Autor	Název	ISBN	Vydavatel	Rok vydání
BRÜCKNER BERNHARD, MARTIN GEYER UND JOACHIM ZIEGLER	<i>SPARGELANBAU GRUNDLAGEN FÜR EINE ERFOLGREICHE PRODUKTION UND VERMARKTUNG</i>	978-3-8001-4627-7	ULMER	2008
DUFEK OLDŘICH	<i>ZELENINOVÉ SALÁTY</i>	80-85936-53-4	MEDICA PUBLISHING	2004
BRICKELL CHRISTOPHER	<i>ENCYKLOPEDIÉ ZAHRADNIČENÍ</i>	978-80-242-3368-0	KNIŽNÍ KLUB	2012

Typ	Autor	Název	Místo vydání	Nakladatel	Rok	ISBN
Z	PETŘÍKOVÁ, K. a kol.	<i>ZELENINA: PĚSTOVÁNÍ, EKONOMIKA, PRODEJ</i>	Praha	ProfiPress	2006	80-86726-20-7
Z	MALÝ, I. – PETŘÍKOVÁ, K.	<i>ZÁKLADY PĚSTOVÁNÍ KOŘENOVÉ ZELENINY</i>	Praha	Institut výchovy a vzdělávání Ministerstva zemědělství ČR	1998	80-7105-162-4
D	VOGEL, G. – HARTMANN, D. – KRAHNSTÖVER, K.	<i>HANDBUCH DES SPEZIELLEN GEMÜSEBAUES</i>	Stuttgart	Eugen Ulmer	1996	3-8001-5285-1
Z	Petříková, K., Hlušek,	<i>ZELENINA,</i>	Praha	Profi Press	2012	978-80-86726-50-

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu  
CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření  
mezioborové integrace.  
Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

	J a kol.	<i>PĚSTOVÁNÍ, VÝŽIVA, OCHRANA A EKONOMIKA,</i>				2
--	----------	--	--	--	--	---

Z – základní literatura

D – doporučená literatura

**Inovace předmětu probíhá v rámci projektu  
CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření  
mezioborové integrace.  
Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky**