



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Sylabus pro předmět Výroba a jakost rostlinných produktů

Kód předmětu:	VJRP
Název v jazyce výuky:	Výroba a jakost rostlinných produktů
Název česky:	Výroba a jakost rostlinných produktů
Název anglicky:	Production and Quality of Plant Products
Počet přidělených ECTS kreditů:	6
Forma výuky předmětu:	Prezenční, přednášky/cvičení (2/2)
Forma a požadavky na ukončení předmětu:	Zápočet - povinná účast na cvičení, požadována aktivní účast, odevzdání protokolů z praktických cvičení, vypracování seminární práce, napsání zápočtového testu na 70 %. Zkouška - písemná a ústní, písemná část zkoušky v délce 50 min, se skládá z 6 bodově ohodnocených otázek. K ústní zkoušce je nutné získat 65 % z celkového počtu bodů. K ukončení předmětu je požadovaná znalost cvičení, přednášek a doporučené literatury. Celkové ukončení předmětu a získání kreditů zahrnuje aktivní účast na přednáškách a cvičeních, hodnocení zápočtového testu, seminární práce a hodnocení písemné i ústní části zkoušky.
Jazyk výuky:	český
Doporučený typ a ročník studia:	Magisterský navazující, I. ročník
Semestr:	zimní
Garant předmětu:	Doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.
Garant inovace:	Doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.
Vyučující:	Doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D., Doc. Ing. Dr. Luděk Hřivna, Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.
Zaměření předmětu:	Cílem předmětu je poskytnout znalosti o výrobě a jakosti rostlinných produktů. Student po absolvování předmětu získá znalosti o výrobcích a jejich tržních druzích a dovednosti v posuzování jakosti surovin i hotových výrobků.....

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

Výstupy předmětu (znalosti, dovednosti, kompetence) :

Všeobecné kompetence

- dovednosti spojené s využíváním a zpracováním informací
- schopnost analýzy a syntézy
- schopnost aplikace znalosti v praxi
- schopnost rozhodovat
- schopnost samostatné práce
- základní profesní znalosti

Oborově specifické kompetence

- Nést odpovědnost za výrobu a jakost rostlinných produktů
- Schopnost detekce vad potravin rostlinného původu
- Schopnost orientace v technologiích zpracování rostlinných produktů, kontrola jakosti surovin a pochopení návaznosti na další oblasti
- Schopnost vedení školení pro pracovníky na úsecích výroby potravin
- Schopnost vyhledávat, porozumět a aplikovat příslušnou legislativu z oblasti zpracování rostlinných produktů

Obsah předmětu (syllabus):

1. Rostlinné produkty - suroviny a potraviny (dotace 2/2)
 - a. Jakost rostlinných produktů.
 - b. Faktory a vlivy působící na jejich kvalitu. Změny
 - c. Ochrana biologické hodnoty potravin při jejich výrobě, skladování a prodeji
2. Produkce mlýnských výrobků (dotace 4/4)
 - a. Kvalita suroviny, její zpracování
 - b. Charakteristika mlýnských obilných výrobků Jednotlivé tržní druhy.
3. Produkce pekařských výrobků. (dotace 4/4)
 - a. Charakteristika surovin
 - b. Možnosti zpracování
 - c. Specifikace jednotlivých výrobků
4. Produkce olejů a tuků. (dotace 2/4)
 - a. Charakteristika hlavních surovin
 - b. Možnosti jejich zpracování.
 - c. Specifikace jednotlivých výrobků
5. Produkce alkoholických a nealkoholických nápojů. (dotace 4/4)
 - a. Charakteristika hlavních surovin.
 - b. Možnosti jejich zpracování
 - c. Specifikace jednotlivých výrobků
6. Révové víno. (dotace 2/0)

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

- a. Charakteristika suroviny.
- b. Možnosti zpracování
- 7. Produkce řepného a třtinového cukru, škrobu a výroba cukrovinek (dotace 6/6)
 - a. Charakteristika hlavních surovin
 - b. Specifikace jednotlivých výrobních postupů.
 - c. Rozdělení a sortiment výrobků.
- 8. Ovoce a zelenina. (dotace 4/4)
 - a. Chemické složení, tržní druhy. Skladování.
 - b. Možnosti zpracování.
 - c. Specifikace jednotlivých druhů.

Inovace v rámci projektu CZ.1.07/2.2.00/28.0302:

1. Odborník z praxe do výuky

Dvouhodinová přednáška (každoročně) odborníka z potravinářského oboru – aktuální problematika

Termín zimní semestr 2013 a 2014

2. Zavedení exkurze do praxe

Návštěva provozu sladovny a pivovaru, po dohodě možná i návštěva těstárny. 2x za projekt. Předpokládaný počet studentů – 24 za rok.

Termín zimní semestr 2013 a 2014.

3. Filmová instruktáž

3 filmy každý v délce do 15 min, kde bude zachycen technologický proces výroby některého výrobku potravinářského průmyslu např. trvanlivého pečiva, perníků, lihu, cukru s komentářem

Termín i obsahové zaměření filmu dle dohody s potravinářskými podniky - do 3/2015

4. Studijní literatura

2 zahraniční tituly

2 české tituly

Termín dle možnosti objednání literatury – pokud možno do začátku ZS 2014

5. Drobný hmotný majetek

mikroskop – 2x

5 x automatická byreta

Termín dle možnosti dodání

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

Druh	Prezenční studium
Účast na cvičeních/seminářích/tutoriálech	56
Příprava na cvičení/semináře/tutoriály	35
Příprava semestrální práce	15

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

Odborná exkurze	
Příprava na zkoušku a na průběžné hodnocení	62
Celkem	168

Zvláštní podmínky a podrobnosti, prerekvizity předmětu: Státní bakalářská zkouška nebo Potravinářská mikrobiologie II

Doporučená studijní literatura:

Typ	Autor	Název	Místo vydání	Nakladatel	Rok	ISBN
Z	KUČEROVÁ, J., PELIKÁN, M., HŘIVNA, L.	Zpracování a zbožíznalství rostlinných produktů	Brno	MZLU	2007	978-80-7375-088-6
D	PRUGAR, J. a kol.	Kvalita rostlinných produktů : na prahu 3. tisíciletí	Praha	VÚPS ve spolupráci s KJRP ČAZV	2008	978-80-86576-28-2
D	KUČEROVÁ, J.	Technologie cereálií	Brno	MZLU	2004	80-7157-811-8
D	PELIKÁN, M., DUDÁŠ, F., MÍŠA, D.	Technologie kvasného průmyslu.	Brno	MZLU	2004	80-7157-578-X
D	PELIKÁN, M., HŘIVNA, L., HUMPOLA, J.	Technologie sacharidů	Brno	MZLU	1999	80-7157-407-4

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