



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Sylabus pro předmět Jakost živočišných produktů

<b>Kód předmětu:</b>	JZP
<b>Název v jazyce výuky:</b>	Jakost živočišných produktů
<b>Název česky:</b>	Jakost živočišných produktů
<b>Název anglicky:</b>	Quality of Animal Products
<b>Počet přidělených ECTS kreditů:</b>	5 kreditů
<b>Forma výuky předmětu:</b>	prezenční, 2/2
<b>Forma a požadavky na ukončení předmětu:</b>	Zápočet - povinná účast na cvičení (min. 80 %) a odevzdání seminární práce z exkurze nebo semináře (březen - Ingrovy dny) podle vybraného nebo zadaného aktuálního tématu. Zkouška - písemný test (min. úspěšnost 65 %). Zkouška - ústní zkoušení (min. úspěšnost 65 %).
<b>Jazyk výuky:</b>	čeština
<b>Doporučený typ a ročník studia:</b>	bakalářský, 1. ročník
<b>Semestr:</b>	letní
<b>Garant předmětu:</b>	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.
<b>Garant inovace:</b>	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.
<b>Vyučující:</b>	Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D. a doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.

**Zaměření předmětu:** Předmět pro I. r. bakalářského studijního programu Zahradní inženýrství, studijního oboru Jakost rostlinných potravinových zdrojů, Zahradnické fakulty MENDELU. Má za cíl seznámit studenty se živočišnými produkty, potravinářskou legislativou a problematikou jejich zpracování a hodnocení jakosti, s ohledem na vady surovin a potravin.

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

Všeobecné kompetence:

- dovednosti spojené s využíváním a zpracováním informací
- kapacita k učení se
- schopnost analýzy a syntézy
- základní profesní znalosti

Oborově specifické kompetence:

- Schopnost analýzy vzniku, zpracování a využívání odpadů
- Schopnost orientace v technologiích zpracování živočišných produktů, kontrola

**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

jakosti surovin a pochopení návaznosti na další oblasti

- Schopnost posouzení správného označení potravin
- Schopnost uspořádání sensorického hodnocení potravin
- Schopnost vyhledávat, porozumět a aplikovat příslušnou legislativu z oblasti zpracování živočišných produktů

### Obsah předmětu (syllabus):

1. Obecné teze o produkci, zajišťování zdravotní nezávadnosti, legislativě a posuzování jakosti potravin živočišného původu. (dotace 6/5)
  - a. Úvod do problematiky, živočišná produkce potravinových surovin a potravin. Jakost, zdravotní nezávadnost a cena. Spotřebitelské chování.
  - b. Legislativa, dozor nad potravinami. Zdravotní nezávadnost, HACCP, GMP, GHP.
  - c. Sensorické hodnocení surovin a potravin.
2. Základní informace o technologii, posuzování jakosti a zajištění produkce zdravotně nezávadného výsekového masa, masných výrobků, drůbeže a vajec. (dotace 6/6)
  - a. Význam a složení masa.
  - b. Masná výroba. Význam, technologie výroby a složení masných výrobků, vady a posuzování jakosti.
  - c. Jateční opracování drůbeže a jakostní rozdělení. Zpracování a hodnocení drůbeže při nákupu.
  - d. Základní teze produkce vajec. Vejce a výrobky z nich. Zpracování, hodnocení jakosti, vady.
3. Základní informace o technologii zpracování, posuzování jakosti a zajištění produkce zdravotně nezávadného mléka a mléčných výrobků. (dotace 6/6)
  - a. Význam, technologie získávání a ošetření mléka.
  - b. Technologie výroby a posuzování jakosti mléčných výrobků.
4. Základní informace o technologii o rozdělení a zajištění produkce ryb, zvěřiny a medu. (dotace 4/1)
  - a. Ryby, produkty z akvakultury, dary moře a netradiční produkty a potraviny.
  - b. Rybníkářství v ČR.
  - c. Zvěřina, med a včelí produkty.

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

1. Vytvoření nové studijní literatury – Skriptum s názvem „Jakost živočišných produktů“ bude zahrnovat teoretické základy potřebné pro absolvování předmětu. Předpoklad tisku 120 ks, 100 stran.
2. Zavedení exkurze do praxe – každoroční návštěva (3x za projekt) v menším

#### 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

masozpracujícím podnikem nebo na farmě vyrábějící sýry v rámci JM kraje (podle dohody).

3. Odborník z praxe do výuky – Dvouhodinová přednáška (každoročně) odborníka z oboru zaměřená na aktuální problémy a stav v oblasti zpracování živočišných produktů a na platnou legislativu.

4. Vytvoření jiné pomůcky – Vytvoření obrazového atlasu pro hodnocení jakosti surovin živočišného původu s popisem jakostních parametrů, složení, metod hodnocení a možných vad s fotkami a textem. Bude orientováno na suroviny a jejich nákup, doplněno vadami a popisem, průběžně bude doplňováno. Sestava zařízení pro kontinuální sledování změn základních parametrů v terénu, včetně počítačového záznamu. Potřebný spotřební materiál ke každoročnímu provádění fyzikálně-chemických analýz. Rozsah min. 100 stran, forma na DVD, pro potřeby výuky 1x tisk na fotopapír, bude požízena i technika (fotoaparát a příslušenství).

5. Nákup studijní literatury a DVD, předplatné časopisů.

<b>Způsob studia, metody výuky a studijní zátěž (počet hodin): 140</b>	
<b>Druh</b>	<b>Prezenční studium</b>
Účast na cvičeních/seminářích/tutoriálech	54
Příprava na cvičení/semináře/tutoriály	10
Příprava semestrální práce	16
Odborná exkurze	8
Příprava na zkoušku a na průběžné hodnocení	52
<b>Celkem</b>	<b>140</b>

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

<b>Doporučená studijní literatura:</b>						
<b>Typ</b>	<b>Autor</b>	<b>Název</b>	<b>Místo vydání</b>	<b>Nakladatel</b>	<b>Rok</b>	<b>ISBN</b>
Z	SIMEONO VOVÁ, J. - - GAJDŮŠE K, S. -- INGR, I.	Zpracování a zbožíznalství živočišných produktů	Brno	Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně	2003	978-80-7157-708-9
Z	INGR, I.	Produkce a zpracování masa	Brno	Mendelova univerzita v Brně	2011	978-80-7375-510-2

**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

D	INGR, I.	Jakost a zpracování ryb	Brno	Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně	2004	80-7157-804-5
D	GAJDŮŠE K, S.	Mlékařství II : (cvičení)	Brno	MZLU	1997	80-7157-278-0
D	SIMEONO VOVÁ, J.	Technologie drůbeže, vajec a minoritních živočišných produktů	Brno	Mendelova zemědělská a lesnická univerzita	1999	80-7157-405-8
D	INGR, I. -- POKORNÝ, J. -- VALENTOVÁ, H.	Senzorická analýza potravin	Brno	Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně	2007	978-80-7375-032-9

Z základní literatura

D doporučená literatura