



KVALITA ZEMĚDĚLSKÝCH (ROSTLINNÝCH A ŽIVOČIŠNÝCH) PRODUKTŮ

tematické okruhy pro dílčí zkoušky

1. Jakost – pojmy, hodnocení a kontrola jakosti.
2. Živiny (tuky, bílkoviny, sacharidy, vláknina) – základní stavební jednotky, obsah u hlavních rostlinných a živočišných produktů, význam.
3. Vitamíny a minerální látky.
4. Složení obilovin (pšenice, ječmen, žito), základní kvalitativní ukazatele, ošetření a skladování.
5. Složení olejnin (řepka, sója, slunečnice), základní kvalitativní ukazatele, významné odrůdy a skladování.
6. Složení brambor, základní kvalitativní ukazatele, významné odrůdy a skladování.
7. Význam obilovin, olejnin a okopanin v potravinářské výrobě.
8. Zdroje masa, produkce a spotřeba v ČR, složení masa a základní kvalitativní ukazatele.
9. Druhy mléka, produkce a spotřeba v ČR, složení mléka a základní kvalitativní ukazatele.
10. Stavba a složení vajec, základní kvalitativní ukazatele.
11. Význam masa, mléka a vajec v potravinářské výrobě.
12. Rozdělení mikroorganismů (dle teploty, vztahu ke kyslíku, ...).
13. Základní podmínky růstu mikroorganismů.
14. Řízení jakosti – státní dozor nad potravinami, dozorové orgány.
15. Základní struktura evropské a národní legislativy vztahující se ke kvalitě produktů – hygienický balíček a hygiena potravin.

Literatura

Bednář, J.: *Základní kapitoly z mikroekonomie*. ZSF JU, České Budějovice, 2001.

eAGRI (2020): *Hygiena potravin*. [online]. Ministerstvo zemědělství ČR: © 2009-2020 [cit. 16.11.2020].
Dostupné na: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/hygiena-potravin-a-haacp/>

Kadlec, P. a kol.: *Technologie potravin. Přehled tradičních potravinářských výrob*. KEY Publishing, 2012

Prugar, J. a kol.: *Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 2008, 327 s. ISBN 978-80-86576-28-2.

Samková, E. a kol.: *Kvalita vybraných zemědělských produktů – složení a požadavky na jakost*. [online].
České Budějovice: JU ZF, 2020. Dostupné na: <http://kkzp.zf.jcu.cz/>