



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Veterinární a farmaceutická univerzita

<b>Fakulta:</b>	<b>Fakulta veterinární hygieny a ekologie</b>
<b>Název ústavu:</b>	<b>Ústav hygieny a technologie mléka</b>
<b>Název předmětu:</b>	<b>HACCP</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1HAC</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2012/2013</b>
<b>Ročník:</b>	<b>5.</b>

### Sylabus přednášek

<b>Týden</b>	<b>Náplň</b>	<b>Počet hodin</b>
Blok I. 5.4.	Právní úprava týkající se systému kritických bodů (HACCP), správné hygienické praxe a veterinárního dozoru v provozech produkce a zpracování živočišných produktů. <i>Doc. MVDr. M. Malena, Ph.D., SVS ČR</i> Zásady správné hygienické praxe a systému HACCP. Zásady správné hygienické praxe a systému HACCP v provozech na zpracování „červeného“ masa – jatky, bourárny. <i>Doc. MVDr. A. Kozák, Ph.D.</i>	2 2 2
Blok II. 12.4.	Zásady správné výrobní a hygienické praxe a systému HACCP v provozech na zpracování mléka. <i>MVDr. J. Hlaváček, SVS ČR</i> Zásady správné výrobní a hygienické praxe a systému HACCP v provozech na zpracování zvěřiny a ryb. <i>MVDr. J. Horňáčková, SVS ČR</i> Zásady správné výrobní a hygienické praxe a systému HACCP v provozech na zpracování drůbeže a vajec. <i>MVDr. Vanda Belzová-Ščurková, SVS</i> Audit správné hygienické praxe a HACCP v provozech na zpracování živočišných produktů. <i>MVDr. J. Hlaváček, MVDr. I. Chadima, SVS ČR</i>	2 2 2 2
Blok III. 19.4.	Nebezpečí v systému kritických kontrolních bodů u produktů rostlinného původu. <i>Doc. MVDr. B. Tremlová, Ph.D.</i> Deratizace v potravinářských provozech. <i>Doc. RNDr. Pavel Rödl, CSc., SZÚ Praha</i> Interní audit úředních kontrol SVS. <i>MVDr. M. Gorniaková, SVS</i> Metodika auditů správné hygienické praxe a systému kritických bodů (normy ISO, standardy BRC, IFS). Praktické zkušenosti z provádění auditů. <i>Ing. J. Vaníček, CSc., Bohemia certification</i>	2 2 2 2
Blok IV. 3.5.	Vyhodnocení konkrétních plánů HACCP formou obhajoby vlastních projektů. <i>Doc. MVDr. A. Kozák, Ph.D., MVDr. L. Necidová, Ph.D., Doc. B. Tremlová, Ph.D.</i>	6
Zvýrazněná výuka je spolufinancována z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky		

**Garant disciplíny**      **Doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D., MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Veterinární a farmaceutická univerzita

**Fakulta:** Fakulta veterinární hygieny a ekologie  
**Název ústavu:** Ústav hygieny a technologie mléka  
**Název předmětu:** HACCP  
**Kód předmětu:** H1HAC  
**Akademický rok:** 2011/2012  
**Ročník:** 5.

### Sylabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
1.+2.	Plán systému kritických bodů (HACCP) – vymezení výrobní činnosti a úkolů výrobce, vytvoření pracovního týmu, provedení popisu výrobku, zjištění očekávaného použití výrobku.	2
3.+4.	Plán systému kritických bodů (HACCP) – sestavení diagramu výrobního procesu, potvrzení diagramu výrobního procesu, provedení analýzy nebezpečí.	2
5.+6.	Plán systému kritických bodů (HACCP) – stanovení kritických bodů, stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod, vymezení systému sledování zvládnutého stavu, stanovení nápravných opatření, stanovení ověřovacích postupů, zavedení dokumentace. <i>Zadání témat k vypracování vlastních projektů HACCP.</i>	2
7.+8.	<b>Globální norma pro bezpečnost potravin British retail Consortium (BRC) a International Food Standard (IFS) – případové studie.</b>	2
9.+10.	Audit v provozu masné výroby Tišnov dle Metodického návodu SVS ČR č. 1/2007	2
11.+12.	Zpracování vlastních projektů HACCP. Vypracování kontrolního listu z auditu školní porážky.	2
13.+14.	Zápočet.	2

Zvýrazněná výuka je spolufinancována z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky

**Garant disciplíny:** Doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D., MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Odborná literatura

<i>Charakter studijní pomůcky</i>	<i>Název</i>	<i>Autor</i>
Kniha	Podklady pro zavedení HACCP do oboru zpracování masa a výroby masných výrobků, I. vyd., Vydavatelství a nakladatelství AGRAL, s.r.o., Praha 1996, 115 s.	Matyáš, Z. - Kozák, A. - Sovják, R.:
Skripta	Podklady pro zavedení HACCP do oboru zpracování mléka a výroby mléčných výrobků, 1. vyd., vydala SVS ČR, Praha 1996, 127 s.	Matyáš, Z. - Lukášová, J. - Kozák, A.:
	Podklady pro zavedení HACCP do oboru zpracování surovin a potravin živočišného původu, 1. vyd., Veterinární a farmaceutická univerzita Brno, 2002, 141 s.	Prof.MVDr.Zdeněk Matyáš, CSc a kol.
Sborník	Sborník k hygienickému balíčku, Ministerstvo zemědělství České republiky, 2006, 184 s.	
Sborník	Sborník k hygienickému balíčku – II. díl, Ministerstvo zemědělství České republiky, 2006, 92 s.	
Norma	International Food Standard (IFS), Verze 5	
Norma	Globální norma pro bezpečnost potravin (BRC), vydání 5	



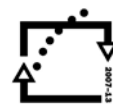
evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Podmínky udělení zápočtu:

- absolvování všech cvičení dle sylabu;
- vypracování a úspěšné obhájení projektu HACCP;

### Průběh zkoušky:

- podmínkou připuštění ke zkoušce je získání zápočtu;
- zkouška představuje písemnou část (písemný test) a ústní část (ústní zkoušení a zápis do indexu), termíny obou částí budou studentům včas oznámeny;
- studenti klasifikovaní v testu stupněm A, B, C či D zkoušku úspěšně absolvovali, v ústní části zkoušky zkoušející zapíše známku získanou v testu do indexu;
- studenti klasifikovaní v testu stupněm E nebo F budou v ústní části zkoušky ústně zkoušeni;
- studenti, kteří nejsou spokojeni s dosaženým výsledkem v písemné části, mohou být také ústně zkoušeni;
- v případě, že student od zkoušky odstoupí, zapisuje se do reprobáčnických termínů;
- k vypracování písemného testu mají studenti k dispozici 45 minut, ústní zkoušení bude probíhat formou náhodného výběru otázek;

Garant disciplíny: Doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D.  
MVDr. Lenka Necedová, Ph.D.

Vyučující: Doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D.  
MVDr. Lenka Necedová, Ph.D.  
MVDr. Josef Kameník, Ph.D. MBA

Prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.  
přednostka ústavu