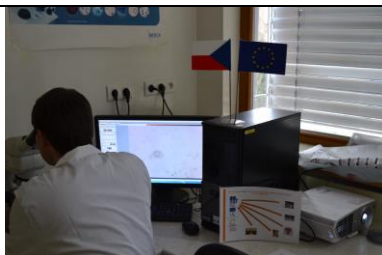
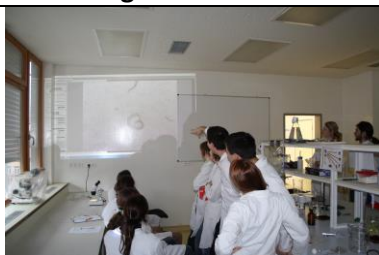


Fotogalerie ústavu 2350



KA 1-1 Práce se zobrazovacím zařízením



KA 1-1 Využití zobrazovacího systému



KA 1-1 studenti zpracovávají vzorky k mikrobiologickému vyšetření



KA 1-1 Řešení případových studií

KA 1-2 Výukové materiály

KA 1-2 Kontrola hmotnosti filetů s glazurou a bez glazury vážením



KA 1-2 Příprava vzorků filetů k homogenizaci a stanovení obsahu nutrientů

KA 1-2 Stanovení obsahu vlhkosti filetů na sušících vahách

KA 1-2 Zpracování vzorků filetů ke stanovení obsahu bílkovin



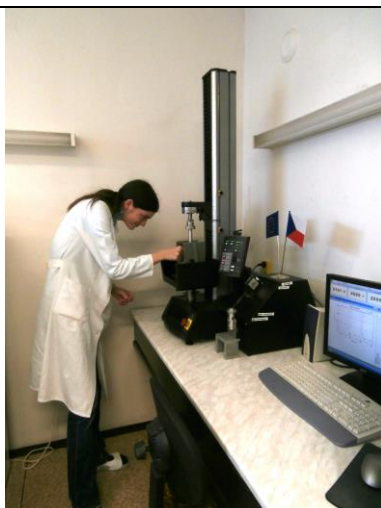
KA 1-3 Příprava zmineralizovaných vzorků filetů k reakci s chinolinovým činidlem

1-3 Stanovení hmotnosti prázdných frit před filtrací

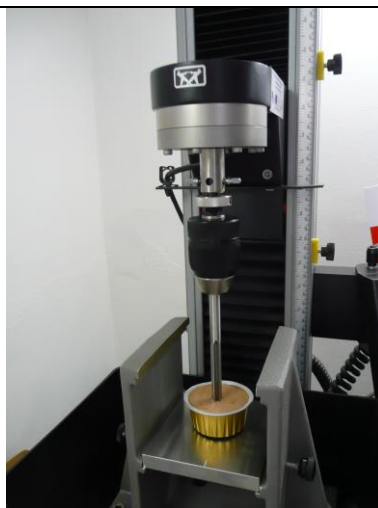
KA 1-3 Filtrace sraženiny chinolinfosfomolybdenanu přes skleněné frity



KA 1-4 Příprava vzorků pro měření textury - kolečka



KA 1-4 Vkládání vzorků pro měření na přístroji Instron TPA



KA 1-4 Hodnocení textury paštiky punkčním testem



KA 1-4 Vzorky masa připravené k analýze



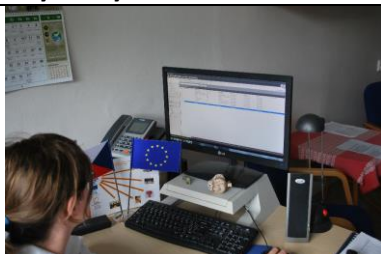
KA 1-4 Studenti se seznamují s výukovým materiálem



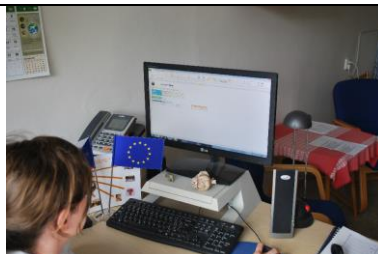
KA 1-5 Zaškolení – studium materiálů



KA 1-5 Software VETSENSE



KA 1-5 VETSENSE – příprava zkoušky



KA 1-5 VETSENSE – vyhodnocení zkoušky



KA 1-6 Zaškolení hodnotitelů



KA 1-6 Tepelná úprava vzorků



KA 1-6 Vzorky hamburgerů po tepelné úpravě



KA 1-6 Hodnocení hovězího hamburgeru



KA 1-6 Hodnocení hovězího hamburgeru



KA 2-1 Aktivní diskuse studentů s využitím výukového materiálu



KA 2-1 Diskuse studentů – metody omračování prasat



KA 2-1 Porážení prasat – práce osoby odborně způsobilé



KA 2-1 Přímá demonstrace jatečného opracování prasat



KA 2-1 Přímá demonstrace – mechanické půlení trupu



KA 2-1 Manipulace s přístrojem FOM – klasifikace JUT