



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



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 přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
Blok I. 9.3.	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 3
Blok II. 16.3.	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. 13.4.	Nebezpečí v systému kritických kontrolních bodů u produktů rostlinného původu. <i>Doc. MVDr. B. Tremlová, Ph.D.</i> Interní audit úředních kontrol SVS. <i>MVDr. M. Gorníaková, SVS</i> Metodika auditů správné hygienické praxe a systému kritických bodů (normy ISO, standardy BRC, IFS). <i>Ing. J. Vaníček, BVQI</i> Praktické zkušenosti z provádění auditů. <i>Ing. J. Vaníček, BVQI</i>	2 3 2 2
Blok IV. 4.5.	Vyhodnocení konkrétních plánů HACCP formou obhajoby vlastních projektů. <i>Doc. MVDr. A. Kozák, Ph.D., MVDr. L. Necedová, Ph.D., Doc. B. Tremlová, Ph.D.</i>	4
Zvýrazněná výuka je spolufinancována z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky		

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



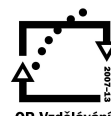
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



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.	Audit školní porážky dle Metodického návodu SVS ČR č. 1/2007.	2
9.+10.	Globální norma pro bezpečnost potravin British retail Consortium (BRC) a International Food Standard (IFS) – případové studie.	2
11.-14.	Zpracování vlastních projektů HACCP. Vypracování kontrolního listu z auditu školní porážky. Zápočet.	4
Zvýrazněná výuka je spolufinancována z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky		

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



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ
HACCP

5. ročník FVHE, magisterský studijní program, akademický rok 2011/2012

Odborná literatura

<i>Charakter studijní pomůcky</i>	<i>Název</i>	<i>Autor</i>
Knih	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.:
Skript	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	



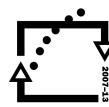
evropský
sociální
fond v ČR



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 Necidová, Ph.D.

Vyučující: MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.
MVDr. Josef Kameník, Ph.D. MBA

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