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. *Doc. MVDr. M. Malena, Ph.D., SVS ČR* Zásady správné hygienické praxe a systému HACCP. Zásady správné hygienické praxe a systému HACCP v provozech na zpracování „červeného“ masa – jatky, bourárny. *Doc. MVDr. A. Kozák, Ph.D.*	2 2 3
Blok II. 16.3.	Zásady správné výrobní a hygienické praxe a systému HACCP v provozech na zpracování mléka. *MVDr. J. Hlaváček, SVS ČR* Zásady správné výrobní a hygienické praxe a systému HACCP v provozech na zpracování zvěřiny a ryb. *MVDr. J. Horňáčková, SVS ČR* Zásady správné výrobní a hygienické praxe a systému HACCP v provozech na zpracování drůbeže a vajec. *MVDr. Vanda Belzová-Ščurková, SVS* Audit správné hygienické praxe a HACCP v provozech na zpracování živočišných produktů. *MVDr. J. Hlaváček, MVDr. I. Chadima, SVS ČR*	2 2 2 2
Blok III. 13.4.	Nebezpečí v systému kritických kontrolních bodů u produktů rostlinného původu. *Doc. MVDr. B. Tremlová, Ph.D.* Interní audit úředních kontrol SVS. *MVDr. M. Gorniaková, SVS* Metodika auditů správné hygienické praxe a systému kritických bodů (normy ISO, standardy BRC, IFS). *Ing. J. Vaníček, BVQI* Praktické zkušenosti z provádění auditů. *Ing. J. Vaníček, BVQI*	2 3 2 2
Blok IV. 4.5.	Vyhodnocení konkrétních plánů HACCP formou obhajoby vlastních projektů. *Doc. MVDr. A. Kozák,Ph.D., MVDr. L. Necidová, Ph.D., Doc. B. Tremlová, Ph.D.*	4
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. *Zadání témat k vypracování vlastních projektů HACCP.*	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 Necidová, Ph.D.**

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

Odborná literatura

Charakter studijní pomůcky	*Název*	*Autor*
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. - Sovjak, 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	

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 reprobačních 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