



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta:	Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu:	Ústav hygieny a technologie masa
Název předmětu:	Hygiena a technologie ryb a rybích výrobků
Kód předmětu:	H1HR
Akademický rok:	2012/2013
Ročník:	5.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Legislativa k problematice. Produkce a spotřeba ryb ve světě a v ČR.	2
2.	Chemické složení rybí svaloviny. Údržnost a postmortální změny.	2
3.	Technol. zpracování sladkovodních ryb. Formy prodeje ryb a výrobků.	2
4.	Technol. zprac. mořských ryb (marinování, uzení, solení, konzervace).	2
5.	Požadavky na zmrazování potravin. Skladování, přeprava a distribuce.	2
6.	Ostatní vodní živočichové. Požadavky na živé mlže.	2
7.	Vybrané aspekty zdravotní bezpečnosti produktů rybolovu.	2
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

Zvýrazněná výuka je spolufinancována z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky
zvýraznění tučným písmem: **KA 2350/4-7up**

Garant disciplíny doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta:	Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu:	Ústav hygieny a technologie masa
Název předmětu:	Hygiena a technologie ryb a rybích výrobků
Kód předmětu:	H1HR
Akademický rok:	2012/2013
Ročník:	5.

Syllabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Laboratorní vyšetření ryb (senzorické, chemické, parazitologické)	2
2.	Ryby živé, čerstvé, zmrazené – podmínky uvádění do oběhu, druhové	2
3.	Technologie výroby teplých vařených a pečených marinád.	2
4.	Zpracování živých sladkovodních ryb – Zpracovna ryb Mušov Pohořelice	2
5.	Stanovení čisté hmotnosti a původního podílu produktu: zmrazené rybí filety	2
6.	Stanovení aditivních zvlhčovacích látek E452 (polyfosfátů) u produktu: zmrazené rybí filety	2
7.	Zápočtové cvičení - test	2
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

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

zvýraznění tučným písmem: **KA 2350/1-2; KA 2350/1-3; KA 2350/4-9up**

Garant disciplíny doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta:	Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu:	Ústav hygieny a technologie masa
Název předmětu:	Hygiena a technologie ryb a rybích výrobků
Kód předmětu:	H1HR
Akademický rok:	2012/2013
Ročník:	5.

Studijní literatura:

Buchtová, H.: Hygiena a technologie produktů rybolovu, Multimediální výukové texty, FVHE VFU Brno, 2012, 126 s., Dostupné z: <http://cit.vfu.cz/ivbp/inovovana-vyuka/predmet/hygiena-a-technologie-mrazirenskych-a-rybich-vyrobků>

Buchtová, H.: Hygiena a technologie zpracování ryb a ostatních vodních živočichů.

Alimentární onemocnění z ryb. Mrazírenství. Ediční středisko VFU Brno 2001.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. 4. 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. 4. 2004, kterým se stanoví specifická pravidla pro organizaci úředních kontrol výrobků živočišného původu určených k lidské spotřebě

Nařízení Komise (ES) č. 2074/2005, kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. 4. 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. 4. 2004, kterým se stanoví specifická pravidla pro organizaci úředních kontrol výrobků živočišného původu určených k lidské spotřebě

Konečný, S., Pavlíček, J.: Mořské ryby, názvosloví a charakteristika druhů, využitelných v potravinářství, Ostrava 1997.

Konečný, S., Pavlíček, J.: Dary moře, názvosloví, charakteristika, způsob úpravy a kulinární použití mořských plžů, mlžů, hlavonožců, koryšů a ostatních mořských živočichů. Nakladatelství Pavlíček, 1999.

Učitelé předmětu:

Doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	-	přednášející
Doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	-	vedoucí cvičení
Ing. František Ježek, Ph.D.	-	vedoucí cvičení

Podmínky k udělení zápočtu:

100% účast na praktických cvičeních a prakt. výuce v potrav. provozech, zápočtový test

Konzultace: Úterý 14.00 – 15.00 hodin, pracovna doc. MVDr. Hany Buchtové, Ph.D.