



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav vegetabilních potravin
Název předmětu: Hygiena a technologie vegetabilních produktů
Kód předmětu: H1HV
Akademický rok: 2011/2012
Ročník: 3.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
2.	Význam rostlinných potravin ve výživě, spotřeba vegetabilních potravin. BIO potraviny rostlinného původu.	2
4.	Hygiena a technologie cereálií, těstovin.	2
6.	Základní cereálie, používané ve výživě zvířat a člověka, jejich produkce, hygiena a technologie jejich zpracování ve mlýně, mlýnské obilnářské výrobky, výroba těstovin, legislativa.	2
8.	Hygiena a technologie výroby pekárenských výrobků. Výroba kvašeného chleba a bílého pečiva, jemného a trvanlivého pečiva, vady chleba a	2
10.	Hygiena a technologie výroby cukru a sladidel. Jejich použití ve výživě člověka, současná legislativa.	2
12.	Hygiena a technologie výroby čokolády, čokoládových výrobků a nečokoládových cukrovinek.	2
14.	Kvasné technologie v potravinářství – výroba piva.	2

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

Garant disciplíny

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Přednášky

Doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ
Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav vegetabilních potravin a rostlinné produkce
Název předmětu: Hygiena a technologie vegetabilních produktů
Kód předmětu: H1HV
Akademický rok: 2011/2012
Ročník: 3.

Sylabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Základy sensorické analýzy rostlinných produktů – metody, postupy pro hodnocení.	2
2.	Sensorická analýza rostlinných produktů, hodnocení produktů ekologické a konvenční produkce.	2
3.	Hygiena a technologie cereálií. Jakostní parametry mouky - stanovení zrnitosti, titrovatelných kyselin a jakostních parametrů pšenice - laboratorní analýza.	2
4.	Stanovení vlákniny - Fiber Bag - laboratorní analýza.	2
5.	Těstoviny, příprava a sensorické hodnocení.	2
6.	Pekařské výrobky (chleba a bílé pečivo) – sensorická a laboratorní analýza.	2
7.	Pekařské výrobky (jemné a trvanlivé) – sensorická a laboratorní analýza.	2
8.	Nečokoládové cukrovinky – sensorická a laboratorní analýza.	2
9.	Kakao, čokoláda a čokoládové cukrovinky – sensorická a laboratorní analýza.	2
10.	Kvasné procesy při výrobě piva.	2
11.	Průmyslové technologie pro výrobu piva - exkurze do pivovaru.	2
12.	Jakostní parametry piva – sensorické hodnocení.	2
13.	Laboratorní a sensorická analýza brambor.	2
14.	Kontrola znalostí, zápočet	2

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

Garant disciplíny

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Přednostka ústavu

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Praktická výuka

Ing. Alexandra Tauferová

Ing. Martina Ošťádalová

MVDr. Matej Pospiech



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Předmět : **Hygiena a technologie vegetabilních produktů**

Doporučená literatura:

- HAGARA, L. (2002): Atlas hub. 4. vyd. Martin, Neografia a.s., 461 s. ISBN 80-88892-46-5
- DRDÁK, M., STUDNICKÝ, J., MÓROVÁ, E., KAROVIČOVÁ, J. (1996): Základy potravinářských technologií. Bratislava, Malé centrum. 512 s. ISBN 80-967064-1-1
- KADLEC, P. a kol. (2002): Technologie potravin I., II.. Praha. 299 s. ISBN 80-7080-509-9.
- JANSSEN, E. (2003): Janssens Tee Almanach. Genuss, Gesundheit, Geschichte. Waldeck, Felicitas Hübner Verlag. 287 s. ISBN 3-927359-85-8
- NAJMAN, L. a kol. (1989): Hygiena vegetabilii. Praha, SPN. 235 s.
- PETTIGREWOVÁ, J. (1997) : Čaj. Průvodce pro znalce. Hongkong, Nakladatelství Slovart, 192 s. ISBN 80-7209-212-X
- PODHAJSKÁ, Z. (1996): Kuchařské suroviny a přísady. Praha, Nakladatelství Slovart. 247 s. ISBN 80-85871-93-1
- PŘÍHODA, J. a kol. (2003): Cereální chemie a technologie I. Praha, 2003. 202 s. ISBN 80-7080-530-7.
- RUMÍŠKOVÁ, M. (2002): Základy výživy. Újezd u Brna, RNDr. I. Straka. 141 s. ISBN 80-86494-05-5

Vyučující :

- Doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc. - přednášky
- MVDr. Matej Pospiech – praktická výuka
- Ing. Martina Ošťádalová – praktická výuka
- Ing. Alexandra Tauferová – praktická výuka

Povinný rozsah praktické výuky :

- tolerují se dvě absence – předem omluvené, tj. 4 hod.

Podmínky udělení zápočtu:

- aktivní účast v praktické výuce
- kontrola znalostí
- při nesplnění povinné výuky individuální řešení náhradou či zadaným tématem