



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: 2012/2013
Ročník: 4./5.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Význam vegetabilních produktů ve výživě člověka. BIO potraviny rostlinného původu.	1
2.	Antinutriční a toxické látky ve vegetabilních produktech.	1
3.	Hygiena a technologie ovoce a zeleniny. Význam, spotřeba a produkce hlavních druhů.	1
4.	Hygiena a technologie hub. Význam, spotřeba a produkce hlavních	1
5.	Hygiena a technologie zpracování čaje. Oblasti pěstování, chemické složení, působení na organismus konzumenta.	1
6.	Hygiena a technologie zpracování kávy. Oblasti pěstování, chemické složení, působení na organismus konzumenta.	1
7.	Základní cereálie, používané ve výživě zvířat a člověka. Hygiena a technologie mlýnských výrobků.	1
8.	Hygiena a technologie pekárenských výrobků a těstovin.	1
9.	Hygiena a technologie výroby cukru a sladidel.	1
10.	Hygiena a technologie výroby kakaa a čokolády.	1
11.	Hygiena a technologie výroby piva. Suroviny, technologický postup, spotřeba a působení na organismus konzumenta.	1
12.	Hygiena a technologie výroby nealkoholických nápojů. Suroviny a technologické postupy.	1
13.	Hygiena a technologie výroby vína.	1
14.	Rozdělení vín, legislativní požadavky na označování vín.	1

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

Garant disciplíny

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Přednášky

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.
a další...



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: 2012/2013
Ročník: 4./5.

Sylabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Základy senzorické analýzy vegetabilních produktů – metody, postupy pro hodnocení. Hodnocení produktů ekologické a konvenční produkce.	2
2.	Zpracované ovocné a zeleninové výrobky – senzorická a laboratorní analýza.	2
3.	Pochutiny a dehydratované výrobky – senzorická a laboratorní analýza.	2
4.	Čaj a káva – příprava a senzorická analýza.	2
5.	Čaj a káva – laboratorní analýza.	2
6.	Cereálie a mlýnské obilní výrobky – laboratorní analýza.	2
7.	Pekárenské výrobky – senzorická a laboratorní analýza.	2
8.	Kakao, čokoláda a cukrovinky – senzorická analýza.	2
9.	Kakao, čokoláda a cukrovinky – laboratorní analýza.	2
10.	Výroba piva.	2
11.	Jakostní parametry piva – senzorická analýza	2
12.	Jakostní parametry vína – senzorická a laboratorní analýza.	2
13.	Nealkoholické nápoje – senzorická a laboratorní analýza.	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

MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.

Ing. Martina Ošťádalová

Ing. Alexandra Tauferová

Mgr. Petra Čáslavková



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 :

- přednášky

MVDr. Matej Pospiech – praktická výuka

Ing. Martina Oštádalová – praktická výuka

Ing. Alexandra Tauferová – praktická výuka

Mgr. Petra Čáslavková – 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