

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav hygieny a technologie vegetabilních potravin
Název předmětu: Druhy a složení potravin
Kód předmětu: 2210/H1DP
Akademický rok: 2013/2014
Ročník: 1.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Rozdělení a charakteristika surovin pro výrobu potravin. Potraviny – rozdělení dle původu, charakteristika, hodnocení. Klasifikace potravin v ČR a EU a ve světě. Složení potravin, energetická a biologická hodnota potravin, význam jednotlivých složek potravin pro výživu člověka. Spotřeba potravin.	2
2.	Maso – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků s ohledem na legislativní, technologické, sensorické aj. aspekty kvality.	2
3.	Mléko – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků s ohledem na legislativní, technologické, sensorické aj. aspekty kvality.	2
4.	Ryby a rybí výrobky – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků s ohledem na legislativní, technologické, sensorické aj. aspekty kvality.	2
5.	Vejce a výrobky z vajec – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků s ohledem na legislativní, technologické, sensorické aj. aspekty kvality.	2
6.	Suroviny a potraviny rostlinného původu - popis, charakteristika výrobků s ohledem na legislativní, technologické, sensorické aj. aspekty kvality.	2
7.	Tuky – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků s ohledem na legislativní, technologické, sensorické aj. aspekty kvality.	2
8.	Zdravotní nezávadnost potravin – definice, parametry, hodnocení. Přídavné látky v potravinách. Problematika alergenů.	2
9.	Zdravotní nezávadnost potravin – uchovávání a konzervace potravin, trvanlivost potravin, kažení potravin, nemoci z potravin.	2
10.	Kvalita potravin – definice, parametry, hodnocení. Značky kvality (KLASA aj.).	2
11.	Kvalita potravin - náhražky, autenticita potravin a falšování. Nutriční značení na potravinách. Potraviny pro zvláštní výživu, doplňky stravy.	2
12.	Potraviny specifického charakteru – potraviny s chráněným označením, funkční potraviny, potraviny nového typu, biopotraviny.	2
13.	Superpotraviny - příklady, označení, složení, posuzování kvality. Světové speciality - příklady, označení, složení, posuzování kvality.	2

Garant disciplíny

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Přednášky

Název předmětu: Druhy a složení potravin

Sylabus cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Vstupní prověření znalostí o potravinách. Průběh praktických cvičení a rozdělení témat pro samostatnou práci studentů – podmínky a požadavky pro získání zápočtu. Teoretická část – označování potravin. Informace na obalech potravin – praktické příklady.	2
2.	Masné výrobky – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků (legislativní, technologické, sensorické aj. parametry kvality výrobků) Masné výrobky – trvanlivé výrobky, tepelně opracované výrobky. Popis výrobků dle stanoveného schématu, porovnání stejných druhů výrobků od různých výrobců – využití učební pomůcky „specifikace výrobků“. Identifikace a zařazení výrobků do jednotlivých skupin.	2
3.	Mléčné výrobky – část I: Mléko a fermentované mléčné výrobky – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků (legislativní, technologické, sensorické aj. parametry kvality výrobků) Sortiment fermentovaných mléčných výrobků dostupných na českém a zahraničním trhu. Porovnání stejných druhů výrobků od různých výrobců, posuzování kvality - využití učební pomůcky „specifikace výrobků“.	2
4.	Mléčné výrobky – část II: Sýry – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika (legislativní, technologické, sensorické aj. parametry kvality) Sortiment sýrů na českém trhu – porovnání s ostatními státy Evropy. Náhražky sýrů. Posuzování kvality - využití učební pomůcky „specifikace výrobků“. Vejce a výrobky z nich – legislativní požadavky na označování vajec, technologie výroby vaječných hmot – druhy, charakteristika a použití v potravinářství. Majonéza - rozdělení na skupiny, popis, charakteristika (legislativní, technologické, sensorické aj. parametry kvality výrobků). Porovnání majonéz od různých výrobců.	2
5.	Med – druhy, popis, vlastnosti a získávání medu. Legislativní, technologické, sensorické aj. parametry kvality medu. Medy dostupné v tržní síti ČR a porovnání s medy dostupnými v zahraničí. Porovnání domácích a komerčních výrobců medů. Falšování medu a limity pro jeho detekci. Tuky živočišného původu – druhy, získávání, charakteristika a chemické složení tuků. Legislativní, technologické a sensorické požadavky na tuky. Rozdíly mezi jednotlivými druhy tuků a jejich použití v potravinářství.	2
6.	Mýty a pověry o potravinách – případové studie. Prezentace ze samostatné práce studentů.	2
7.	Mýty a pověry o potravinách – případové studie. Prezentace ze samostatné práce studentů. Zápočet	1

Garant disciplíny

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Cvičení

Ing. Mgr. Martina Eliášová



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název předmětu: **Druhy a složení potravin**

Vyučující :

Garant disciplíny Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Přednášející Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Cvičení Ing. Mgr. Martina Eliášová

Doporučená literatura:

K přípravě na zkoušku a zápočet je nutné vycházet z vlastních podkladů, získaných na přednáškách a cvičeních. Podklady ke studiu budou dostupné v studijním e-learningovém systému „MOODLE“.

Podmínky pro získání zápočtu

- aktivní účast na cvičeních (1 omluvená absence)
- vyplnění a odevzdání vstupního a závěrečného testu
- odevzdání seminární práce na téma „Mýty a pověry o potravinách“ a následná prezentace.

Pro splnění předmětu je nutná aktivita studenta v diskuzích na dané téma a splnění úkolů zadaných ve cvičení.

Podmínky pro získání zkoušky

- zápočet
- znalosti prokázané při zkoušce

Součástí závěrečné zkoušky budou i otázky z témat probraných na cvičeních.

Konzultace, samostudium na ústavu:

- po předchozí domluvě s vyučujícím