



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Veterinární a farmaceutická univerzita

<b>Fakulta:</b>	<b>Fakulta veterinární hygieny a ekologie</b>
<b>Název ústavu:</b>	<b>Ústav hygieny a technologie masa</b>
<b>Název předmětu:</b>	<b>Hygiena a technologie polotovarů, vajec a medu</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1HP</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2011/2012</b>
<b>Ročník:</b>	<b>5.</b>

#### Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.		
2.	Produkce vajec – vet-hyg. požadavky při třídění, balení a distribuci vajec	2
3.		
4.	Polotovary – charakteristika a rozdělení, požadavky při produkci polotovarů	2
5.		
6.	Zpracování vajec – rozdělení a požadavky na vaječné hmoty a výrobky	2
7.		
8.	Fyzikálně - chemické, mikrobiologické a funkční vlastnosti vajec	2
9.		
10.	Produkce a spotřeba vajec, stavba a složení vejce	2
11.		
12.	Med - produkce a spotřeba, složení medu, požadavky na označování	2
13.		
14.	Legislativní podklady k hygieně polotovarů, vajec a medu	2

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

**Zvýrazněná výuka pro: KA 2350/4-4up.**

**Ing. Gabriela Bořilová, Ph.D.**  
garant předmětu, přednášející



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Veterinární a farmaceutická univerzita

<b>Fakulta:</b>	<b>Fakulta veterinární hygieny a ekologie</b>
<b>Název ústavu:</b>	<b>Ústav hygieny a technologie masa</b>
<b>Název předmětu:</b>	<b>Hygiena a technologie polotovarů, vajec a medu</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1HP</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2011/2012</b>
<b>Ročník:</b>	<b>5.</b>

#### Sylabus praktických cvičení

<b>Týden</b>	<b>Náplň</b>	<b>Počet hodin</b>
1.		
2.	Tržní druhy vajec, vady vajec, čerstvost vajec	2
3.		
4.	Polotovary – produkce, balení do MAP a hodnocení barvy v systému CIE L*a*b	2
5.		
6.	Vnější a vnitřní jakost vajec – analýza ukazatelů jakosti a čerstvosti vajec	2
7.		
8.	Praktická výuka v provozu – exkurze – produkce a třídění vajec	
9.		
10.	Vaječné výrobky a majonézy – technologie výroby, základní hodnocení	2
11.		
12.	Vaječné hmoty – hodnocení základních parametrů, pasterace. Analýza medu	2
13.		
14.	Zápočet	

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

**Zvýrazněná výuka pro: KA 2350/4-4up.**

**Ing. Gabriela Bořilová, Ph.D.**  
garant předmětu, přednášející



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Veterinární a farmaceutická univerzita

<b>Fakulta:</b>	<b>Fakulta veterinární hygieny a ekologie</b>
<b>Název ústavu:</b>	<b>Ústav hygieny a technologie masa</b>
<b>Název předmětu:</b>	<b>Hygiena a technologie polotovarů, vajec a medu</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1HP</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2011/2012</b>
<b>Ročník:</b>	<b>5.</b>

#### STUDIJNÍ LITERATURA

- ✓ NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. **853/2004**, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu
- ✓ NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. **589/2008**, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro vejce
- ✓ Vyhláška č. **289/2007** Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských Společenství
- ✓ Vyhláška č. **76/2003** Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony
- ✓ Steinhauserová, I. a kol.: **Produkce a zpracování drůbeže, vajec a medu**, VFU 2003, ISBN 80-7305-462-0
- ✓ Simeonovová, J. a kol.: **Technologie drůbeže, vajec a minoritních živočišných produktů**, MZLU 2001
- ✓ Vorlová, L. a kol.: **Med (Souborná analýza)**, VFU 2002, ISBN 80-7350-450-7

#### POŽADAVKY NA PŘIPRAVENOST STUDENTŮ

- ✓ platný **zdravotní průkaz**
- ✓ na praktickou výuku + výuku v provozu: čistý **bílý plášť**, pokrývka hlavy (bílá potravinářská síťka zakrývající veškerý vlasový porost), návleky
- ✓ na cvičení v laboratořích: čistý bílý plášť, přezůvky

#### PODMÍNKY UDĚLENÍ ZÁPOČTU

- ✓ aktivní účast na cvičeních, splněný zápočtový test
- ✓ 100 % účast na praktické výuce a na výuce v provozu

#### VEDOUCÍ CVIČENÍ

- ✓ Ing. Gabriela Bořilová, Ph.D.  
[gborilova@vfu.cz](mailto:gborilova@vfu.cz), tel.:541 56 2751