



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 vajec a medu
Kód předmětu:	H1HP
Akademický rok:	2012/2013
Ročník:	5.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Význam a spotřeba vajec v ČR a EU. Stavba, vznik a vývoj vejce, druhové odlišnosti.	2
2.	Fyzikálně chemické, mikrobiologické a technologické vlastnosti vajec	2
3.	Veterinárně hygienické požadavky na produkci, transport, třídění a označování vajec.	2
4.	Hygiena a technologie při základním zpracování vajec – výtlupek, filtrace, homogenizace	2
5.	Pasterace vaječných hmot – způsoby, veterinárně hygienické podmínky a metody kontroly účinnosti pasterace	2
6.	Vaječné výrobky- charakteristika, veterinárně hygienické a legislativní požadavky na produkci vaječných výrobků	2
7.	Veterinárně hygienické podmínky při produkci, zpracování a distribuci medu v ČR a EU	2
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

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

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



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 vajec a medu
Kód předmětu: H1HP
Akademický rok: 2012/2013
Ročník: 5.

Sylabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
1.		
2.		
3.	Analýza vnějších a vnitřních parametrů jakosti, tržní druhy vajec, vady vajec.	4
4.	Praxe mimo univerzitu – Produkční místo a třídírna a balárna vajec BEGOKON Pohořelice	4
5.		
6.	Průkaz pasterace vaječné hmoty, analýza vaječných výrobků, výroba vysokoolejové majonézy a stanovení základních jakostních a senzorických parametrů.	4
7.	Analýza medu, zápočtový test.	2
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

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

Fakulta: Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav hygieny a technologie masa
Název předmětu: Hygiena a technologie vajec a medu
Kód předmětu: H1HP
Akademický rok: 2012/2013
Ročník: 5.

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
- ✓ MMP Technologie a hygiena získávání a zpracování vajec

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, tel.:541 56 2751