

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav vegetabilních potravin
Název předmětu: Druhy a složení potravin
Kód předmětu: 2210/H1DP
Akademický rok: 2012/2013
Ročník: 1.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Definice pojmů. (potravina, kvalita, jakost, zdravotní nezávadnost, bezpečnost - dozor nad potravinami). Rozdělení a charakteristika surovin pro výrobu potravin. Potraviny – rozdělení dle původu, charakteristika, hodnocení. Klasifikace potravin v ČR a EU a ve světě. Označování potravin.	1
2.	Složení potravin, energetická a biologická hodnota potravin, význam jednotlivých složek potravin pro výživu člověka.	1
3.	Maso a masné výrobky – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků s ohledem na legislativní, technologické, senzorické aj. aspekty kvality.	1
4.	Ryby a rybí výrobky – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků s ohledem na legislativní, technologické, senzorické aj. aspekty kvality.	1
5.	Mléko a mléčné výrobky – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků s ohledem na legislativní, technologické, senzorické aj. aspekty kvality.	1
6.	Vejsce a výrobky z vajec, tuky živočišného původu – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků s ohledem na legislativní, technologické, senzorické aj. aspekty kvality.	1
7.	Med – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků s ohledem na legislativní, technologické, senzorické aj. aspekty kvality.	1
8.	Součásti rostlinného původu používané při výrobě potravin živočišného původu - koření, škroby, rostlinné bílkoviny aj.	1
9.	Potraviny specifického charakteru – potraviny s chráněným označením, funkční potraviny, potraviny nového typu, biopotraviny. Značky kvality (KLASA aj.).	1
10.	Kvalita a zdravotní nezávadnost potravin – parametry, hodnocení. Uchování a konzervace potravin, trvanlivost potravin, kažení potravin, nemoci z potravin. Přidatné látky v potravinách. Problematika alergenů.	1
11.	Kvalita potravin - náhražky, autenticita potravin a falšování. Nutriční značení na potravinách. Potraviny pro zvláštní výživu, doplňky stravy.	1
12.	Světové speciality - příklady, označení, složení, posuzování kvality.	1
13.	Spotřeba potravin, spotřební koš, Zajímavosti ve spotřebě potravin, trendy ve spotřebě potravin, výroba potravin v ČR (dovoz, vývoz). Vliv reklamy na spotřebu potravin.	1

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. Informace na obalech potravin – příklady. Vyhodnocení vzorků obalů.	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.	2
3.	Mléčné výrobky – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků (legislativní, technologické, sensorické aj. parametry kvality výrobků) Mléčné výrobky – jogurty, sýry. Popis výrobků dle stanoveného schématu, porovnání stejných druhů výrobků od různých výrobců.	2
4.	Výrobky z vajec – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků (legislativní, technologické, sensorické aj. parametry kvality výrobků). Popis výrobků dle stanoveného schématu, porovnání stejných druhů výrobků od různých výrobců. Med – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků (legislativní, technologické, sensorické aj. parametry kvality výrobků). Popis výrobků dle stanoveného schématu, porovnání stejných druhů výrobků od různých výrobců.	2
5.	Tuky živočišného původu – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků (legislativní, technologické, sensorické aj. parametry kvality výrobků). Popis výrobků dle stanoveného schématu, porovnání stejných druhů výrobků od různých výrobců. Lahůdky a polotovary – rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků (legislativní, technologické, sensorické aj. parametry kvality výrobků). Popis výrobků dle stanoveného schématu, porovnání stejných druhů výrobků od různých výrobců.	1
6.	Mýty a pověry o potravinách – případové studie. Prezentace protokolů ze samostatné práce studentů. Ověření znalostí.	2
7.	Zápočet.	1

Garant disciplíny

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Cvičení

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 Mgr. Martina Eliášová

Doporučená literatura:

K dispozici není žádná ucelená literatura.

K přípravě na zkoušku je nutné vycházet z vlastních podkladů, získaných na přednáškách a cvičeních. Jednotlivá témata budou postupně zpracovávána do formy jednoduchých studijních textů.

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.
- odevzdání protokolů (specifikace výrobku)

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