



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Veterinární a farmaceutická univerzita

<b>Fakulta:</b>	<b>Fakulta veterinární hygieny a ekologie</b>
<b>Název ústavu:</b>	<b>Ústav vegetabilních potravin a rostlinné produkce</b>
<b>Název předmětu:</b>	<b>Hygiena a technologie cukru, cukrovinek, sladidel, soli, koření, ochucovadel, hořčice, dehydratovaných výrobků, čaje, kávy a kávovin</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1HTC</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2010/2011</b>
<b>Ročník:</b>	<b>4.</b>

### Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
2.	Úvod do předmětu, sladidla, používaná ve výživě člověka, jejich použití, současná legislativa	2
4.	Sůl kamenná, sůl mořská, jejich výroba a zpracování. Použití soli v potravinářství, její hygienický a technologický význam. Ochucovadla a hořčice, technologie výroby a zpracování, používané	2
6. – 8.	Nejvýznamnější druhy koření, používané technologie, jejich vliv na suroviny potraviny, hygienický význam vybraných druhů koření ve výživě člověka.	4
10.	Nové technologie používané ke zpracování potravin, výrobě dehydratovaných potravinářských výrobků, instantisace a její použití v potravinářství (polévky, čaj, káva, kávoviny), hygienický význam	2
12.	Hygiena a technologie produkce a zpracování čaje, hygienický význam kofeinu v čaji, falšování čaje, význam ostatních druhů čaje ve výživě člověka, nejvýznamnější produkční oblasti	2
14.	Hygiena a technologie, používané ke zpracování kávy, vliv kofeinu na konzumenta čaje. Falšování kávy. Technologie a hygiena při zpracování surovin a výrobě kávovin, falšování kávy a kávovin.	2

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



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 cukru, cukrovinek, sladidel, soli, koření, ochucovadel, hořčice, dehydratovaných výrobků, čaje, kávy a kávovin  
**Kód předmětu:** H1HTC  
**Akademický rok:** 2010/2011  
**Ročník:** 4.

### Sylabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
2.	Čaj - příprava a sensorické hodnocení čaje z vybraných produkčních oblastí. Laboratorní vyšetřování.	2
4.	Káva - chemické a sensorické a hodnocení kávy, způsoby přípravy kávy	2
6.	Technologie používané při výrobě čokolády a čokoládových výrobků, zásady hygieny, vady při technologii a skladování, sensorické a laboratorní	2
8.	Technologie používané při výrobě nečokoládových cukrovinek, zásady hygieny, ukázka možných vad vzniklých při technologii a skladování, sensorické a laboratorní hodnocení (zjišťování sušiny, cukru).	2
10.	Ochucovadel a hořčice -zásady hygieny, sensorické a laboratorní hodnocení (zjišťování sušiny, sledování množství a kvality tuku)	2
12.	Zásady hygieny, sensorické a laboratorní hodnocení dehydratovaných výrobků (omáčky, polévky- stanovení sušiny, množství a kvality tuku)	2
14.	Kontrola znalostí, zápočet	2

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

### Garant disciplíny

Doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc.

### Přednostka ústavu

Doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.

### Praktická výuka

Doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Předmět : **Hygiena a technologie cukru, cukrovinek, sladidel, soli, koření, ochucovadel, hořčice, dehydratovaných výrobků, čaje, kávy a kávovin**

### **Doporučená literatura:**

- DRDÁK, M., STUDNICKÝ, J., MÓROVÁ, E., KAROVIČOVÁ, J. (1996): Základy potravinářských technologií. Bratislava, Malé centrum. 512 s. ISBN 80-967064-1-1
- 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. (Učební texty). Praha, SPN. 235 s.
- PETTIGREWOVÁ, J. (1997) : Čaj. Průvodce pro znalce. Praha, 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
- RUMÍŠKOVÁ, M. (2002): Základy výživy. Újezd u Brna, RNDr. I. Straka. 141 s. ISBN 80-86494-05-5
- VALTER, K. (2000): Vše o čaji pro čajomily. Nové Jirny, Granit. 190 s. ISBN 80-85805-91-
- KADLEC, P. et al. (2002): Technologie potravin I. – II. (Učební texty) Praha:VŠCHT. 236 s. ISBN 80-7080-510-2.

### **Vyučující :**

Doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc. - přednášky

Doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc. – praktická výuka

Doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc. – praktická výuka

### **Povinný rozsah praktické výuky :**

- tolerují se dvě absence – předem omluvené, tj. 4 hod.

### **Podmínky udělení zápočtu:**

- aktivní účast v praktické výuce
- vypracování semestrální práce na zadané téma do zápočtového týdne
- při nesplnění povinné výuky individuální řešení náhradou či zadaným tématem