



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 mlýnských obilných výrobků, pekárenských výrobků, a těstovin, brambor, škrobů a výrobků z nich, luštěnin, olejnatých semen a tuků rostlinného původu</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1HMO</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2010/2011</b>
<b>Ročník:</b>	<b>4.</b>

### Sylabus přednášek

<b>Týden</b>	<b>Náplň</b>	<b>Počet hodin</b>
1. – 2.	Úvod do předmětu, spotřeba cereálií, obilnářských mlýnských výrobků, těstovin, brambor, škrobu luštěnin a rostlinných tuků.	2
3. – 4.	Olejniny ve výživě zvířat a člověka. Jejich spotřeba, hygiena a technologie produkce, jejich zpracování a výroba rostlinných olejů. Použití výrobků z olejin, jejich kvalitativní znaky a změny během opracování.	2
5. – 6.	Hygiena a technologie produkce brambor a výrobků z nich. Hygiena a technologie používání potravinářských škrobů a dalších rostlinných hydrokoloidů.	2
7. – 8.	Hygiena a technologie obilnářských mlýnských výrobků. Používané technologie, hlavní druhy výrobků, škodlivé a nežádoucí příměsi a jejich dopad na zdraví zvířat a konzumentů, jejich hlavní jakostní znaky.	2
9. – 10.	Hygiena a technologie výroby pečiva. Hlavní druhy kvašeného chleba, bílého pečiva kypřeného a kynutého. Vady kysaného chleba a bílého pečiva, legislativa.	2
11. –12.	Suroviny k výrobě těst, používané technologické postupy výroby, hygienické a technologické závady, legislativa.	2
13. –14.	Suroviny k výrobě těstovin, používané technologické postupy výroby, hygienické a technologické závady, legislativa.	2

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



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 mlýnských obilných výrobků, pekárenských výrobků, a těstovin, brambor, škrobů a výrobků z nich, luštěnin, olejnatých semen a tuků rostlinného původu</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1HMO</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2010/2011</b>
<b>Ročník:</b>	<b>4.</b>

### Sylabus praktických cvičení

<b>Týden</b>	<b>Náplň</b>	<b>Počet hodin</b>
1. – 2.	Hygiena a technologie obilnářských mlýnských výrobků – praktická výuka v provozu potravinářského závodu.	2
3. – 4.	Hygiena a technologie výroby pečiva - praktická výuka v provozu potravinářského závodu.	2
5. – 6.	Hygiena a technologie výrobků z brambor - stanovení tuků a solí v nich.	2
7. – 8.	Laboratorní analýza mlýnských obilných výrobků – stanovení mokrého lepku, stanovení titrovatelných kyselin.	2
9. – 10.	Laboratorní analýza mlýnských obilných výrobků – stanovení zrnitosti.	2
11. – 12.	Senzorická a laboratorní analýza pekárenských výrobků, těstovin.	2
13. – 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.

Mgr. Pavel Bartl



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Předmět : **Hygiena a technologie mlýnských obilných výrobků, pekárenských výrobků, a těstovin, brambor, škrobů a výrobků z nich, luštěnin, olejnatých semen a tuků rostlinného původu**

### **Doporučená literatura**

- DRDÁK, M., STUDNICKÝ, J., MÓROVÁ, E., KAROVIČOVÁ, J. (1996) : Základy potravinářských technologií. Bratislava, Malé centrum. 512 s. ISBN 80-967064-1-1
- NAJMAN, L. a kol. (1989) : Hygiena vegetabilíí. Praha, SPN. 235 s.
- PETR, J., HÚSKA, J. a kol. (1997) : Speciální produkce rostlinná – I. (obecná část a obilniny). 1. vyd. Praha, AF ČZU. 197 s. ISBN 80-213-0152-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-
- HÁLKOVÁ, J., RUMÍŠKOVÁ, M., RIEGLOVÁ, J. Analýza potravin, druhé vydání, 2001, I. Straka. 94 s. ISBN 80-86494-02-0

### **Podmínky pro získání zápočtu**

- absolvování povinného rozsahu praktické výuky
- tolerují se dvě absence - předem omluvené, tj. 4 hod
- aktivní účast v praktické výuce
- kontrola znalostí
- při nesplnění povinné výuky individuální řešení náhradou či zadaným tématem

### **Konzultace, samostudium na ústavu:**

po předchozí domluvě

### **Vyučující :**

Doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc. - přednášky

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

Mgr. Pavel Bartl – praktická výuka