



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 nápojů, ovoce, zeleniny, suchých plodů, hub a výrobků z nich
Kód předmětu:	H1HTN
Akademický rok:	2010/2011
Ročník:	4.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Úvod do disciplíny, organizace semestru. Houby ve výživě člověka, hygiena a technologie jejich zpracování na výrobky z nich. Hygienické závady při použití hub, otrava z hub, Osvědčení o znalosti hub.	2
3.	Suroviny a kvasné technologie k výrobě vybraných tradičních nápojů.	2
5.	Hygiena a technologie výroby význačných tradičních a značkových vín u nás a na Slovensku.	2
7.	Hygiena a technologie výroby význačných tradičních značkových vín ve vybraných evropských zemích.	2
9.	Hygiena a technologie zpracování vybraných suchých a sušených plodů, prodloužení jejich trvanlivosti, hygienické závady.	2
11.	Ovoce a zelenina ve výživě člověka, nejčastější hygienické závady, výroba nápojů z ovoce a zeleniny.	2
13.	Uplatnění vybraných vegetabilních potravin ve výživě lidí.	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 nápojů, ovoce, zeleniny, suchých plodů, hub a výrobků z nich
Kód předmětu: H1HTN
Akademický rok: 2010/2011
Ročník: 4.

Sylabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
1.-2.	Úvod do cvičení, používané technologie a zásady hygieny při zpracování ovoce a zeleniny, senzorické hodnocení.	2
3.-4.	Houbařská poradna Brno- praktická výuka u trvalé expozice hub.	2
5.-6.	Používané technologie a zásady hygieny při výrobě nápojů, ukázka možných vad vzniklých při technologii výroby, senzorické a chemické hodnocení (stanovení titrační kyselosti, aktivní kyselosti).	2
7.-8.	Praktická výuka v provozu potravinářského závodu.	2
9.-10.	Používané technologie a zásady hygieny při zpracování suchých plodů, senzorické hodnocení	2
11.-12.	Používané technologie a zásady hygieny při výrobě ovocných výrobků, ukázka možných vad vzniklých při technologii výroby, senzorické a chemické hodnocení (stanovení titrační kyselosti, aktivní kyselosti, soli).	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

Mgr. Jana Pokorná



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Předmět : **Hygiena a technologie nápojů, ovoce, zeleniny, suchých plodů, hub a výrobků z nich**

Doporučená literatura:

Hagara, L., Atlas hub, Martin 2002

Najman, L., Hygiena vegetabilíí, Praha 1989

Podhajská, Z., Kuchařské suroviny a přísady, Praha 1996

Juzl, M., Polkurábek, J., Diviš, J., Rostlinná výroba II 2000

Drdák, M., Studnický, E., Mórová, J., Karovičová, J., Základy potravinářských technologií, Bratislava 1996

Šnobl, J., Polkurábek, J., Základy rostlinné produkce, Praha 2002

Rumíšková, M., Základy výživy , Újezd u Brna 2002

Vyučující:

Doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc. - přednášky

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

Mgr. Jana Pokorná – praktická výuka

Povinný rozsah praktické výuky:

- tolerují se dvě absence – předem omluvené, tj. 4 hod.
- absolvování povinného rozsahu praktické výuky

Podmínky udělení zápočtu:

- aktivní účast v praktické výuce
- kontrola znalostí
- při nesplnění povinné výuky individuální řešení náhradou či zadaným tématem

Konzultace, samostudium na ústavu:

po předchozí domluvě