



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Veterinární a farmaceutická univerzita

<b>Fakulta:</b>	<b>Veterinární hygieny a ekologie</b>
<b>Název ústavu:</b>	<b>Ústav hygieny a technologie masa</b>
<b>Název předmětu:</b>	<b>Hygiena a technologie drůbeže, králíků a zvěřiny</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1DKZ</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2012/2013</b>
<b>Ročník:</b>	<b>5.</b>

#### Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Produkce a porážení drůbeže.	2
2.	Zpracování drůbeže, drůbeží maso – vlastnosti a legislativní požadavky.	2
3.	Strojně oddělené drůbeží maso - získávání, využití, legislativní požadavky.	2
4.	Hygiena a technologie porážení králíků.	2
5.	Produkce a porážení farmově chované zvěře.	2
6.	Získávání a vlastnosti zvěřiny.	2
7.	Dodávání malého množství drůbeže, králíků a zvěřiny přímému spotřebiteli.	2
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

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

Zvýrazněná výuka pro: OPVK 2350/KA4-10up

**Garant disciplíny** Prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Veterinární a farmaceutická univerzita

<b>Fakulta:</b>	<b>Veterinární hygieny a ekologie</b>
<b>Název ústavu:</b>	<b>Ústav hygieny a technologie masa</b>
<b>Název předmětu:</b>	<b>Hygiena a technologie drůbeže, králíků a zvěřiny</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1DKZ</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2012/2013</b>
<b>Ročník:</b>	<b>5.</b>

#### Sylabus praktických cvičení

<b>Týden</b>	<b>Náplň</b>	<b>Počet hodin</b>
1.	Výroba drůbežích masných výrobků v technologické dílně; fyz. a chem. analýza drůbežích masných výrobků (NaCl, dusitany, škrob).	6
2.	Kontrola hygieny výrobního procesu; mikrobiologické analýzy v masném průmyslu (případové studie).*	3
3.	Praktická výuka v provozu – PROMT Modřice.	3
4.	Zápočtový test.	2
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

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

Zvýrazněná výuka pro: OPVK 2350/KA4-10up, OPVK 2350/KA1-1\*

**Garant disciplíny** Prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Veterinární a farmaceutická univerzita

<b>Fakulta:</b>	<b>Veterinární hygieny a ekologie</b>
<b>Název ústavu:</b>	<b>Ústav hygieny a technologie masa</b>
<b>Název předmětu:</b>	<b>Hygiena a technologie drůbeže, králíků a zvěřiny</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1DKZ</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2012/2013</b>
<b>Ročník:</b>	<b>5.</b>

#### Studijní literatura:

Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (v platném znění).

Nařízení Komise (ES) č. 543/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso (v platném znění).

Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (v platném znění).

SIMEONOVÁ, J. a kol. Technologie drůbeže, vajec a minoritních živočišných produktů (1999).

STEINHAUSEROVÁ, I., SIMEONOVÁ, K., NÁPRAVNÍKOVÁ, E., TREMLOVÁ, B. Produkce a zpracování drůbeže, vajec a medu (2003).

WINKELMAYER, R. a kol. Hygiena zvěřiny (2005).

#### **Učitelé předmětu:**

Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	-	přednášející
Prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.	-	vedoucí cvičení
Ing. Alena Saláková, Ph.D.	-	vedoucí cvičení

**Podmínky udělení zápočtu:** 100 % účast na cvičení a zápočtový test