



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav vegetabilních potravin
Název předmětu: Hygiena a technologie potravin rostlinného původu
Kód předmětu: H1RP
Akademický rok: 2011/2012
Ročník: 4.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Antinutriční a toxické látky v potravinách rostlinného původu. Hygiena a technologie luštěnin.	2
2.	Hygiena a technologie ovoce, význam, spotřeba a produkce hlavních druhů ovoce, způsoby skladování, vady a jejich dopad na zdravotní nezávadnost.	2
3.	Hygiena a technologie zeleniny, význam, spotřeba a produkce hlavních druhů, způsoby skladování, vady a jejich dopad na zdravotní nezávadnost. Houby a výrobky z nich.	2
4.	Použití soli v potravinářství a její hygienický význam. Ochucovadla a hořčice – technologie výroby a zpracování, používané konzervační látky.	2
5.	Nejvýznamnější druhy koření, používané technologie, jejich vliv na potraviny, hygienický význam vybraných druhů koření ve výživě člověka.	2
6.	Hygiena a technologie produkce a zpracování čaje, největší a nejznámější oblasti pěstování čaje, příprava čaje a jeho sensorické hodnocení, chemické složení, působení čaje na organismus konzumenta.	2
7.	Hygiena a technologie produkce a zpracování kávy. Největší a nejznámější oblasti pěstování kávy, příprava kávy a její sensorické hodnocení, chemické složení, působení kávy na organismus konzumenta.	2
8.	Hygiena a technologie výroby nealkoholických nápojů. Suroviny, technologické postupy a používaná zařízení, spotřeba, vliv na zdraví konzumenta. Hygienická a zdravotní rizika.	2
9.	Kvasné technologie v potravinářství - výroba vína, zásady hygieny a technologie výroby tuzemských vín.	2
10.	Kvasné technologie v potravinářství - rozdělení vín, legislativní požadavky na označování vín v ČR a EU.	2
11.	Hygiena a technologie dalších alkoholických nápojů.	2
12.	Nové technologie používané ke zpracování potravin, výroba dehydratovaných potravinářských výrobků, instantizace a její použití v potravinářství (polévky, čaj, káva, kávoviny).	2



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- | | | |
|-----|---|---|
| 13. | Rostlinné tuky a oleje, technologie, hygienický význam. | 2 |
| 14. | Význam potravin rostlinného původu ve výživě člověka. | 2 |

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

Garant disciplíny

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Přednášky

Doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ
Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav vegetabilních potravin
Název předmětu: Hygiena a technologie potravin rostlinného původu
Kód předmětu: H1RP
Akademický rok: 2011/2012
Ročník: 4.

Sylabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Luštěniny – senzoričné a laboratorní vyšetření.	2
2.	Zpracované ovocné výrobky (džemy)- senzorička, stanovení cukru - laboratorní analýza.	2
3.	Zpracované zeleninové výrobky - senzorička kečupů, stanovení soli a jakostních parametrů kvašených zeleninových výrobků.	2
4.	Houbařská poradna.	
5.	Ochucovadla, kečup, hořčice – senzoričné a laboratorní vyšetření.	2
6.	Ochucovadla, kečup, hořčice – stanovení množství a kvality tuku.	2
7.	Mikroskopické vyšetření vybraných druhů koření, jejich falšování, využití a identifikace v potravinách	2
8.	Makroskopické, mikroskopické hodnocení čaje, příprava čaje, senzoričné hodnocení čaje z různých pěstebních oblastí.– senzoričná analýza.	2
9.	Makroskopické, mikroskopické hodnocení kávy, příprava kávy, senzoričné hodnocení kávy.	2
10.	Stanovení kofeinu (káva, čaj) a polyfenolů (čaj) – laboratorní analýza.	2
11.	Nealkoholické nápoje - laboratorní analýza.	2
12.	Jakostní parametry vína – senzoričné vyšetření, SO ₂ – laboratorní analýza.	2
13.	Dehydrované výrobky – laboratorní analýza.	2
14.	Kontrola znalostí, zápočet	2

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

Garant disciplíny

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Přednostka ústavu

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Praktická výuka

Ing. Martina Oštádalová

MVDr. Matej Pospiech, Ph.D

Mgr. Jana Pokorná



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Předmět : **Hygiena a technologie potravin rostlinného původu**

Doporučená literatura:

- BASAŘOVÁ, G., Šavel, J, BASAŘ, P, LEJSEK, T. (2010): Pivovarství – teorie a praxe výroby piva. VŠCHT Praha, 904s. ISBN 978-80-7080-734-7
- DRDÁK, M., STUDNICKÝ, J., MÓROVÁ, E., KAROVIČOVÁ, J. (1996): Základy potravinářských technologií. Bratislava, Malé centrum. 512 s. ISBN 80-967064-1-1
- KADLEC, P. a kol. (2002): Technologie potravin I., II.. Praha. 299 s. ISBN 80-7080-509-9.
- 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. Praha, SPN. 235 s.
- RUMÍŠKOVÁ, M. (2002): Základy výživy. Újezd u Brna, RNDr. I. Straka. 141 s. ISBN 80-86494-05-5
- PODHAJSKÁ, Z. (1996): Kuchařské suroviny a přísady. Praha, Nakladatelství Slovart. 247 s. ISBN 80-85871-93-1
- THORH, J. (1995) : Káva. Příručka pro labužníky. Fortuna Print. 192 s. ISBN 80-86144-64-X
- VALTER, K. (2000): Vše o čaji pro čajomily. Granit, 190 s. ISBN 80-85805-91-X
- PETTIGREWOVÁ, J.(1997) : Čaj. Průvodce pro znalce. Hongkong, Nakladatelství Slovart, 192 s. ISBN 80-7209-212-X
- NORMANOVÁ, J (1992): Chuť a vůně koření, 1. vyd., Bratislava: Gemini, 159 s.
- GASSNER, G. HOHMANN, B. DEUTSCHMANN, F. *Gewürze. Mikroskopische Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel.* 5. Auflage. Gustav Fischer Verlag. Stuttgart, 1989, 363 p.

Vyučující :

- Doc. MVDr. Vladimír Pažout, CSc. - přednášky
- Ing. Martina Oštádalová – praktická výuka
- MVDr. Matej Pospiech – praktická výuka
- Mgr. Jana Pokorná – praktická výuka

Povinný rozsah praktické výuky :

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

Podmínky udělení zápočtu:

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