



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Fakulta: Veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav hygieny a technologie masa
Název předmětu: Hygiena produkce masa II.
Kód předmětu: V1MA2
Akademický rok: 2011/2012
Ročník: 5.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Složení masa	2
2.	Zdravotní aspekty konzumace masa	2
3.	Faktory ovlivňující jakost masa	2
4.	Nákup a porážení jatečných zvířat	2
5.	Zrání masa	2
6.	Veterinární požadavky na jatečné provozy a provozy zpracovávající maso	2
7.	Produkce a zpracování drůbeže	2
8.	Základy technologie masné výroby*	2
9.	Balení masa a masných výrobků	2
10.	Expedice, přeprava, prodej a označování masa a masných výrobků	2
11.	Vedlejší živočišné produkty určené pro lidský konzum	2
12.	Produkce a zpracování zvěřiny	2
13.	Alimentární onemocnění způsobená konzumací masa a masných výrobků	2
14.	Sanitace v masném průmyslu	2

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

Zvýrazněná výuka pro: KA 2350/4-2up a KA 2350/4-1s (*)

Garant disciplíny Prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav hygieny a technologie masa
Název předmětu: Hygiena produkce masa II.
Kód předmětu: V1MA2
Akademický rok: 2011/2012
Ročník: 5.

Sylabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	<i>Pomocné zkoušky. Veterinární vyšetření zvěřiny.</i>	3
2.	<i>Stanovení Trichinella spp. ve vzorcích masa jatečných zvířat.</i>	3
3.	<i>Stanovení Trichinella spp. ve vzorcích masa jatečných zvířat.</i>	3
4.	<i>Mikrob. vyšetření masa a orgánů jat. zvířat. RIL. Premi test.</i>	3
5.	<i>Lab. vyšetření chemického složení masa. Vaznost. Barva (CIEL*a*b).</i>	3
6.	<i>Chem. vyšetření mas. výrobků (šunka). Čistá svalová bílkovina, NaCl. MAP.</i>	3
7.	<i>Stanovení původců alimentárních onemocnění v masných výrobcích. A_w.</i>	3
8.	<i>Senzorické hodnocení masa a masných výrobků. Způsoby tepelné úpravy.</i>	3
9.	<i>Vet. vyšetření mořských ryb (senzorické, chemické, parazitární). TVBN.</i>	3
10.	<i>Veterinární vyšetření sladkovodních ryb. Stolní hodnota masa kapra.</i>	3
11.	<i>Veterinární vyšetření jatečné drůbeže – PROMT Modřice.</i>	3
12.	<i>Praktická výuka na porážce VFU Brno – porážka prasat.</i>	3
13.	<i>Praktická výuka na porážce VFU Brno – porážka prasat.</i>	3
14.	Zápočtový test.	3

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

Zvýraznění kurzívou: 2350/KA4-7up

Zvýraznění tučným písmem: 2350/KA1-1, 2350/KA1-6, 2350/KA2-1

Garant disciplíny Prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav hygieny a technologie masa
Název předmětu: Hygiena produkce masa II.
Kód předmětu: V1MA2
Akademický rok: 2011/2012
Ročník: 5.

Studijní literatura:

BUCHTOVÁ, H., BOŘILOVÁ, G., JEŽEK, F., SVOBODOVÁ, I.: 2012, MMP: PRAKTICKÉ NÁVODY PRO VÝUKU CVIČENÍ Z HYGIENY PRODUKCE MASA

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 854/2004, kterým se stanoví specifická pravidla pro organizaci úředních kontrol výrobků živočišného původu určených k lidské spotřebě

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu určené k lidské spotřebě

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 999/2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií

Nařízení Komise (ES) č. 2075/2005 ze dne 5. 12. 2005, kterým se stanoví zvláštní předpisy pro úřední kontroly trichinel v mase

Vyhláška č. 94/2010 Sb. o některých veterinárních a hygienických požadavcích na přepravu a zpracování vedlejších živočišných produktů.

Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských Společenství

Steinhauser, L. a kol.: Hygiena a technologie masa a masných výrobků

Steinhauser, L.: Produkce masa – prodejna knihy VFU



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav hygieny a technologie masa
Název předmětu: Hygiena produkce masa II.
Kód předmětu: V1MA2
Akademický rok: 2011/2012
Ročník: 5.

Učitelé předmětu:

Prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.	-	přednášející
Doc. MVDr. Ladislav Steinhauser, CSc.	-	vedoucí cvičení
Doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	-	vedoucí cvičení
Ing. Gabriela Bořilová, Ph.D.	-	vedoucí cvičení
MVDr. Irena Svobodová, Ph.D.	-	vedoucí cvičení
Ing. František Ježek, Ph.D.	-	vedoucí cvičení
MVDr. Josef Kameník, CSc.	-	vedoucí cvičení
Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	-	vedoucí cvičení
Ing. Alena Saláková, Ph.D.	-	vedoucí cvičení
MVDr. Petr Dominik	-	učitel cvičení
Ing. Mgr. Jana Tománková	-	učitel cvičení
Mgr. Zdeněk Pavlík	-	učitel cvičení
MVDr. Ladislav Kašpar	-	učitel cvičení
MVDr. Lenka Jelínková	-	učitel cvičení

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

Konzultace: Každé liché pondělí v měsíci od 10.00-11.00 hod. v pracovně
u Prof. MVDr. Ivy Steinhauserové, CSc.