



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav hygieny a technologie vegetabilních potravin
Název předmětu: Řízení kvality a bezpečnosti potravin
Kód předmětu: H1RK
Akademický rok: 2012/2013
Ročník: 5.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Definice pojmů, nástroje zajištění kvality a bezpečnosti potravin.	1
2.	Legislativní a mimolegislativní dokumenty řízení kvality a	1
3.	Management kvality a bezpečnosti potravin, procesní přístup, řízená dokumentace.	1
4.	Audity systémů managementu kvality potravin.	1
5.	Audity systémů managementu bezpečnosti potravin.	1
6.	Analýza nebezpečí a programy nezbytných předpokladů.	1
7.	Řízení alergenů v systému zajištění kvality a bezpečnosti potravin.	1
8.	Sledovatelnost potravin v systému zajištění kvality a bezpečnosti	1
9.	Metrologie v řízení kvality a bezpečnosti potravin.	1
10.	Akreditace systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin na národní úrovni.	1
11.	Akreditace systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin na mezinárodní úrovni.	1
12.	Řízení kvality a bezpečnosti potravin živočišného původu - masný průmysl	1
13.	Řízení kvality a bezpečnosti potravin živočišného původu – ostatní komodity	1
14.	Řízení kvality a bezpečnosti potravin rostlinného původu – vybrané komodity.	1

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

Garant disciplíny

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Přednášky

Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Název ústavu: Ústav hygieny a technologie vegetabilních potravin
Název předmětu: Řízení kvality a bezpečnosti potravin
Kód předmětu: H1RK
Akademický rok: 2012/2013
Ročník: 5.

Sylabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Základní pojmy a jejich interpretace v systémech kvality a bezpečnosti potravin.	1
2.	Interní audit systému HACCP – legislativa, výklad požadavků na systém, požadavky na auditora	1
3.	Interní audit systému HACCP – výklad požadavků na systém, požadavky na auditora	1
4.	Interní audit HACCP – případové studie.	1
5.	Interní audit HACCP – případové studie.	1
6.	Zásady managementu kvality dle ISO 9001, požadavky normy.	1
7.	Zásady managementu kvality dle ISO 9001, základy auditování.	1
8.	Zásady managementu kvality dle ISO 9001– případové studie	1
9.	Certifikační systém FSSC 22000 - management bezpečnosti potravin	1
10.	Požadavky normy FSSC 22000 – audit dle ISO/TS 22002-1	1
11.	Požadavky normy FSSC 22000 - průběh certifikace	1
12.	Audit dle FSSC 22000 – případové studie.	1
13.	Audit dle FSSC 22000 – případové studie.	1
14.	Zápočet.	1

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.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Předmět : **Řízení kvality a bezpečnosti potravin**

Doporučená literatura:

K dispozici není ucelená literatura, k přípravě na zkoušku je nutné vycházet z vlastních podkladů, získaných (případně doporučených) ve výuce. Na přednáškách a cvičeních budou zprostředkovány vybrané části legislativních a normativních podkladů. Jednotlivá témata budou postupně zpracovávána do formy jednoduchých studijních textů, které budou mít studenti k dispozici při přípravě na zkoušku.

Vyučující :

Garant disciplíny Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Přednášející Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Cvičení Doc. MVDr.Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Podmínky pro získání zápočtu

- aktivní účast na cvičeních, případně vypracování zadané případové studie
- splnění testu
-

Podmínky pro získání zkoušky

- zápočet
- znalosti prokázané při zkoušce, zkouška bude písemná formou testu.

Součástí závěrečné zkoušky budou i otázky z témat probraných na cvičeních.

Konzultace, samostudium na ústavu :

po předchozí domluvě