



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Sylabus pro předmět SPECIÁLNÍ HYGIENA POTRAVIN

| | |
|--|--|
| Kód předmětu: | SPHYP |
| Název v jazyce výuky: | Speciální hygiena potravin |
| Název česky: | Speciální hygiena potravin |
| Název anglicky: | Special Food Hygiene |
| Počet přidělených ECTS kreditů: | 6 |
| Forma výuky předmětu: | Prezenční 2/2 |
| Forma a požadavky na ukončení předmětu: | Praktická cvičení budou ukončena zápočtem na základě 100% účasti na cvičení a zpracování a prezentaci laboratorních protokolů a seminární práce. Zkouška bude probíhat písemnou (celková úspěšnost 75 %) a ústní formou. |
| Jazyk výuky: | český |
| Doporučený typ a ročník studia: | Magisterský, 1. ročník |
| Semestr: | zimní |
| Garant předmětu: | MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D. |
| Garant inovace: | MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D. |
| Vyučující: | MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D. |

Zaměření předmětu:

Student získá (v návaznosti na poznatky z Obecné hygieny potravin) znalosti z hygieny výroby, zpracování, distribuce, skladování jednotlivých základních surovin a potravin živočišného původu i základních vegetabilních potravin a surovin.

Posluchači si dále prohloubí znalosti o alimentárně přenosných onemocněních. Po absolvování cvičení budou posluchači schopni provést základní mikrobiologickou kontrolu potravin a potravinových surovin, monitorovat hygienu prostředí.

Výstupy předmětu (znalosti, dovednosti, kompetence) :

Schopnost analyzovat potraviny a suroviny s cílem zabránit onemocnění člověka z potravin

Schopnost eliminovat výskyt mikroorganismů v potravinách

Schopnost identifikovat nebezpečí v potravinách a potravinových surovinách

Teoretické i praktické znalosti o hygienických a jakostních charakteristikách potravin

Schopnost analýzy a syntézy, rozhodovat, řešit problémy, schopnost aplikace znalosti v praxi a

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu

CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.

Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

samostatné práce.

Obsah předmětu (syllabus):

1. Hygiena živočišných produktů (masa, mléka, drůbeže, ryb, vajec, medu a výrobků z nich)
2. Hygiena rostlinných produktů (ovoce, zeleniny, pekařských, cukrářských výrobků, lahůdek, mražených potravin)
3. Praktická cvičení:
 - Základní zásady práce a ochrany zdraví v mikrobiologické laboratoři, její členění a zařízení
 - Fyzikální a chemické prostředky dezinfekce a sterilizace, kontrola účinnosti dezinfekce
 - Ukázka správného odběru stěrů z prostředí, šablony, odběr vzorků z jatečně opracovaných těl - destruktivní a nedestruktivní metoda
 - Stanovení CPM a čeledi Enterobacteriaceae (E. coli), koliformních bakterií a enterokoků, laktobacilů - diagnostické soupravy, Petrifilmy, Hygikulty
 - Kontrola hygieny prostředí luminometricky, otiskové metody
 - Mikrobiologické vyšetření potravin
 - Samostatné zpracování tematiky odběru a zpracování vzorků potravin pro mikrobiologické zkoušky
 - Samostatné zpracování seminární práce na téma: stanovení vybraných mikroorganismů: Průkaz a stanovení bakterií rodu Salmonella, Listeria monocytogenes, stanovení počtu Clostridium perfringens, beta -- D-glukuronidáza-pozitivních Escherichia coli, počtu Bacillus cereus, průkaz Yersinia enterocolitica, průkaz termotolerantních druhů Campylobacter spp., stanovení počtu koliformních bakterií, kvasinek a plísní, psychrotrofních bakterií, bakterií čeledi Enterobacteriaceae.

Inovace v rámci projektu CZ.1.07/2.2.00/28.0302:

1. **Zavedení exkurze do praxe** – návštěva potravinářského podniku se zaměřením na jednotlivá nebezpečí vyskytující se v potravinách a na hygienu provozu potravinářského podniku (každoročně).
2. **Odborník z praxe do výuky** – dvouhodinová přednáška (každoročně) odborníka z oboru zaměřená na falšování potravin.
Dvouhodinová přednáška (každoročně) odborníka z oboru zaměřená na uplatnění systému HACCP v praxi.
Dvouhodinové cvičení (každoročně) odborníka z oboru zaměřené na metody stanovení chemických nebezpečí v potravinách
3. **Filmová instruktáž** – zaměřená na kontrolu hygieny prostředí provozu potravinářského podniku mikrobiologickými a nemikrobiologickými metodami.

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu

CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.

Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

4. Dovybavení mikrobiologické laboratoře – 2x mikroskop, 10x automatická pipeta, špičky
5. Doplnění studijní literatury – nakoupení 1 zahraničního a 2 českých titulů
6. Účast na konferenci- účast (každoročně) na konferenci o jakosti a bezpečnosti potravin (SK)
Konference o jakosti potravin (ČR).

Způsob studia, metody výuky a studijní zátěž (počet hodin):

| Druh | Prezenční studium |
|---|-------------------|
| Účast na cvičeních/seminářích/tutoriálech | 66 |
| Příprava na cvičení/semináře/tutoriály | 13 |
| Příprava semestrální práce | 20 |
| Odborná exkurze | 14 |
| Příprava na zkoušku a na průběžné hodnocení | 55 |
| Celkem | 168 |

Zvláštní podmínky a podrobnosti, prerekvizity předmětu:

Doporučená studijní literatura:

| Typ | Autor | Název | Místo vydání | Nakladatel | Rok | ISBN |
|-----|---------------------------|--|--------------|-------------------------|------|---------------|
| Z | HAYES, P. FORSYTHE, S. | Food hygiene, microbiology and HACCP | Gaithersburg | Aspen publication, Inc. | 2000 | 0-8342-1815-1 |
| Z | DRDÁK, M. | Technologia rastlinných neúdržných potravín | Bratislava | Alfa Bratislava | 1989 | 80-05-00121-5 |
| Z | PŘIDAL, A. | Včelí produkty | Brno | MZLU | 2003 | 80-7157-717-0 |
| Z | BUCHTOVÁ, H. | Hygiena a technologie zpracování ryb a ostatních vodních živočichů: Alimentární onemocnění | Brno | VFU | 2001 | 80-7305-401-9 |

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu

CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.

Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

| | | | | | | |
|--|--|------------------------|--|--|--|--|
| | | z ryb; Mrazírenství | | | | |
|--|--|------------------------|--|--|--|--|

- Z základní literatura
- D doporučená literatura

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu
CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření
mezioborové integrace.
Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky