

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Zdravotní a hygienická nezávadnost produktů				
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/LS	
Rozsah studijního předmětu	20p + 20c	hod.	40	kreditů	5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence	nejsou definovány				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet + zkouška		Forma výuky	přednáška, cvičení	
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	zkouška kombinovaná (písemná a ústní), zápočet – docházka na cvičeních, odevzdání protokolů				
Garant předmětu	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D.				
Zapojení garanta do výuky předmětu	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (50 %)				
Vyučující	Přednášející: MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (50 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (20 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (10 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (10 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (10 %) Cvičící: MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (50 %), doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (30 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (10 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (10 %)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit posluchače s teoretickými základy hygieny a zdravotní nezávadnosti zemědělských produktů a potravin a jejich aplikací v praxi.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Postavení hygieny potravin v rámci ekonomického a sociálního rozvoje společnosti2. Legislativa vztahující se k hygieně a zdravotní nezávadnosti zemědělských produktů a potravin (evropské a národní právní předpisy)3. Zdravotní a hygienická nezávadnost a biologická hodnota zemědělských produktů a potravin4. Hygiena vody, její zdravotní a hygienická nezávadnost5. Hygiena masa, výroba, distribuce, zdravotní a hygienické problémy6. Hygiena mléka, výroba, distribuce, zdravotní a hygienické problémy7. Produkty rostlinného původu, hygienické a zdravotní problémy8. Alimentární infekce a intoxikace, ochrana před nákazami a otravami přenášenými potravinami9. Cizorodé látky v zemědělských produktech a potravinách10. Základy hygieny a sanitace ve zpracovatelském průmyslu; řízení v oblasti bezpečnosti potravin, HACCP, dozorové orgány				
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Matyáš Z., Vítovec J. <i>Hygiena výroby a distribuce potravin</i>. České Budějovice: JU ZF 1999. ISBN 80-7040-369-1. Golian J <i>Hygiena potravin</i>. Nitra: SPU v Nitre 2015. ISBN 978-80-552-1297-5.</p> <p>Doporučená: Voldřich M. a kol. <i>Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách</i>. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti 2006. ISBN 80-02-01824-9. Buncic S. <i>Integrated Food Safety and Veterinary Public Health</i>. Wallingford: CABI Publishing 2006. ISBN 978-0-85199-908-1. Marriott N.G., Gravani R.B. <i>Principles of Food Sanitation</i>. New York: Springer-Verlag 2006. ISBN 978-0387-25025-0.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě					
Rozsah konzultací (soustředění)	12	hodin			
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím					
Konzultace jsou realizovány blokovým systémem přímé výuky, 4-5 x za semestr, během pátků a sobot, kde mají studenti přímý kontakt s vyučujícím. Další konzultace pro kombinované studium (mimo přímou výuku) mají vyučující vyhrazeny vždy v pátek. Studenti mohou vyučujícího kontaktovat rovněž e-mailem, oboustrannou zpětnou vazbu umožňuje také systém e-learningu MOODLE, používaný na JU. Vyučující může kontaktovat studenty svého předmětu formou hromadného e-mailu, přes systém studijní agendy STAG.					