

# Požadavky na ukončení předmětu Hygiena výživy

1a. Mikrobiologie syrového masa – způsoby kontaminace, kažení masa, ochrana masa před kažením

1b. Přehled současné základní legislativy vztahující se k hygieně stravovacích služeb, vzájemné vztahy jednotlivých typů právních předpisů.



2a. Mikrobiologie masných výrobků.

2b. Definice pojmu bezpečnosti potravin a pokrmů, rozlišení pojmů „potravina“ a „pokrm“.



3a. Mikrobiologie drůbežího, rybího masa a plodů moře

3b. Možnosti aplikace systému HACCP v rámci poskytování výživy ve zdravotních a sociálních službách.



4a. Mikrobiologie syrového mléka (zdroje mikroorganismů v mléce, jejich vliv na složky mléka).

4b. Standardizace v hygieně výživy.



5a. Mikrobiologie tepelně ošetřeného mléka a smetany.

5b. Správná výrobní a hygienická praxe (SVP/SHP): význam, hlavní oblasti.



6a. Mikrobiologie sušeného mléka. Růst a přežívání mikroorganismů v sušeném mléce.

6b. Chemická a fyzikální nebezpečí v potravinách a pokrmech.



7a. Mikrobiologie kysaných mléčných výrobků.

7b . Požadavky na předměty pro styk s potravinami a pokrmy, základní skupiny, principy zkoušení.



8a. Mikrobiologie másla a zahuštěných mléčných výrobků.

8b. Možnosti aplikace systému HACCP v rámci poskytování výživy ve zdravotních a sociálních službách.



9a. Mikrobiologie sýrů

9b. Přehled současné základní legislativy vztahující se k hygieně stravovacích služeb, vzájemné vztahy jednotlivých typů právních předpisů.



10a. Mikrobiologie vajec a vaječných výrobků

10b. Systém kritických bodů: základní principy, vysvětlení významných pojmů užívaných systémem HACCP.



11a. Laboratorní metody v mikrobiologii potravin (rozdělení, nepřímé metody – základní principy)

11b. Kritické body, kritické meze. Klasický a generický přístup.



12a. Laboratorní metody v mikrobiologii potravin (metody přímé – základní principy)

12b. SVP/SHP: kritéria bezpečné technologie ve stravovacích službách.



13a. Mikrobiologie ovoce a zeleniny (způsoby konzervace, mikrobiální kažení, patogenní mikroorganismy)

13b Standardizace v hygieně výživy.



14a. Mikrobiologie ořechů, semen rostlin a koření

14b. SVP/SHP: zásady správného čištění a dezinfekce, požadavky kladené na pracovníka.



15a. Mikrobiologie kaka, kávy, piva a vína

15b. Chemická a fyzikální nebezpečí v potravinách a pokrmech.



16a. Legislativa EU a ČR k zajištění mikrobiologické bezpečnosti potravin (základní přehled předpisů).

16b. Pojmy "nebezpečí" a "riziko", způsoby posuzování a hodnocení.



17a. Mikrobiologická kritéria na potraviny: kritéria bezpečnosti potravin a hygieny výrobního procesu.

17b. Ověřování systému kritických bodů: typy ověřovacích postupů, metoda práce.



18a. Mikrobiologie konzervovaných potravin (způsoby konzervace, vliv na mikroorganismy)

18b. Biologická nebezpečí v potravinách a pokrmech, význam systému RASFF.



19a. Mikrobiologická kontaminace obilí (na poli, ve skladech)

19 b. Definice pojmu bezpečnosti potravin a pokrmů, rozlišení pojmů „potravina“ a „pokrm“.



20a. Mikrobiologický obraz mouky (rozdíly mezi druhy mouk)

20b. Pojmy "nebezpečí" a "riziko", způsoby posuzování a hodnocení.



21a. Nutriční přínos a mikrobiologická rizika klíčeného zrní.

21b. Kritické body, kritické meze. Klasický a generický přístup.



22a. Mikrobiologie chleba.

22b. SVP/SHP: kritéria bezpečné technologie ve stravovacích službách.



23a. Mikrobiologie sušených potravin (vyjma mléka).

23b. Správná výrobní a hygienická praxe (SVP/SHP): význam, hlavní oblasti.



24a. Významní původci alimentárních onemocnění v mase a masných výrobcích

24b. Ověřování systému kritických bodů: typy ověřovacích postupů, metoda práce.