

Hygiena výživy

Mgr. **Aleš Peřina**, Ph. D.

aperina@med.muni.cz

Tel.: 549 49 4719

ÚPL, místnost 316

Náplň předmětu

- Pojmy
- Hygienické aspekty jednotlivých potravinových skupin
- Legislativa
- Správná výrobní a hygienická praxe ve stravovacích službách
- Postupy založené na analýze rizik a kritických kontrolních bodech (HACCP)

Metody výuky

- Teoretické poznámky
- Vlastní pozorování reálií
 - menza, prodejny, supermarkety, stánky, restaurace, kavárny, bary...
 - Mediální zprávy
 - Internet
- Nácvik praktických dovedností

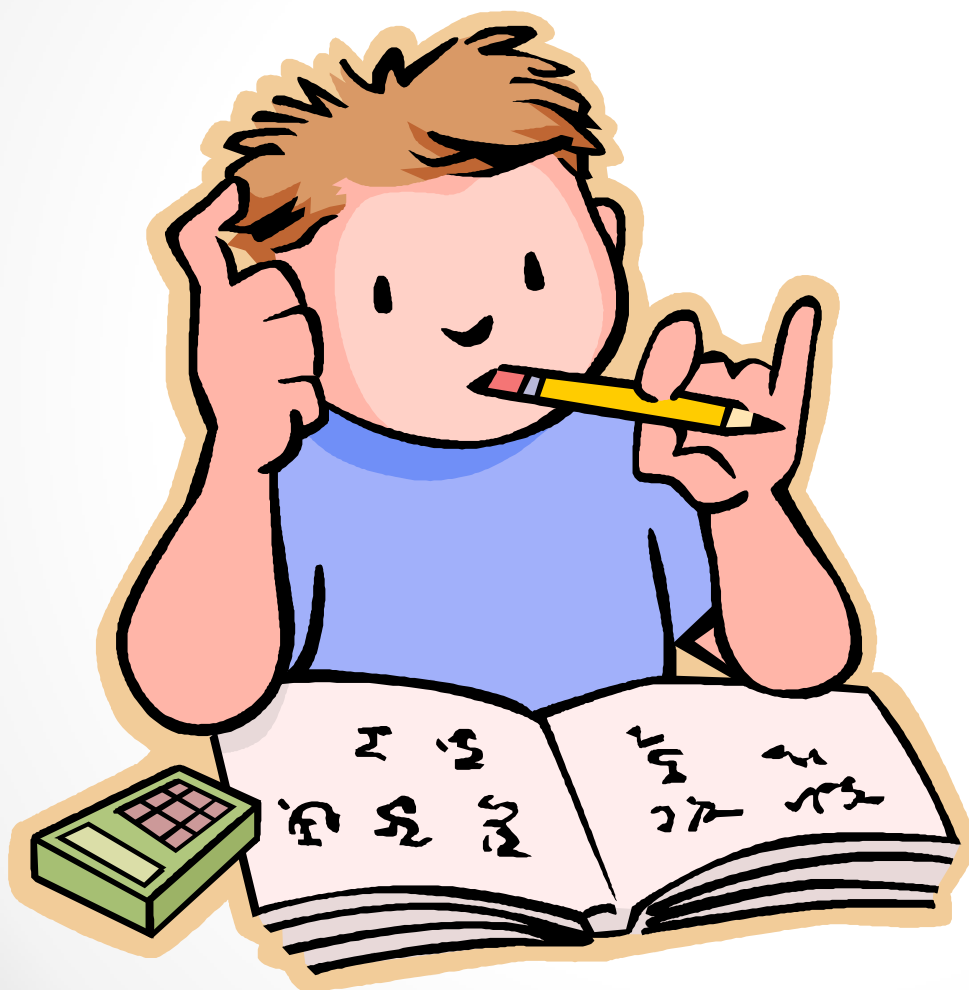


Bezpečnost

Nutričně-
therapeutická
úloha

Jakost

Domácí úkol: sledujte



- Příklady dobré praxe
- (Potenciální) chyby při zacházení s potravinami v maloobchodě, zařízeních strav. služeb domácnosti...