

# *Inovace výuky studijních veterinárních programů v oblasti bezpečnosti potravin – CZ.1.07/2.2.00/15.0063*

*Vyšší úroveň znalostí a dovedností*



*Lepší uplatnění studentů na evropském trhu práce*

**VFU  
Brno**



**1.1. 2011  
31.12.2013**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Inovace výuky studijních veterinárních programů v oblasti bezpečnosti potravin

## CZ.1.07/2.2.00/15.0063



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE  
DO ROZVOJE  
VZDĚLÁVÁNÍ

KA1 – Příprava, zavedení a realizace nových laboratorních metod

80 inovací  
241 výstupů

KA2 – Příprava, zavedení, odzkoušení a realizace nových přístupů ve výuce

13 inovací  
33 výstupů

KA3 – Příprava, zavedení, odzkoušení a realizace nových volitelných předmětů

1 inovace  
4 výstupy

KA4 – Tvorba učebních materiálů, multimediálních pomůcek a skript

22 inovací  
79 výstupů

KA5 – Evaluace inovované výuky

Hodnocení inovované výuky probíhá pravidelně po ukončení:

- semestru
- předmětu
- každého akademického roku

# INOVACE VÝUKY VETERINÁRNÍCH STUDIJNÍCH PROGRAMŮ V OBLASTI BEZPEČNOSTI POTRAVIN – Ústav Biochemie, chemie a biofyziky - LS 2012

## KA 1

1-6

Biochemie *Studijní materiál*

Veterinární biochemie *Studijní materiál*

1-7

Biochemie *Studijní materiál*

Veterinární biochemie *Studijní materiál*

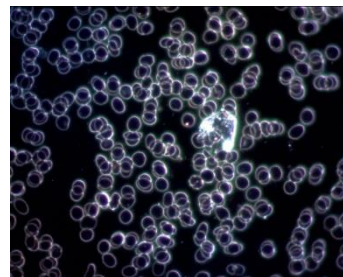
1-9

Biochemie *Studijní materiál*

Veterinární biochemie *Studijní materiál*



- Stanovení kyselosti medu
- Správná laboratorní praxe – Lyonorm
- Močová analýza



# INOVACE VÝUKY VETERINÁRNÍCH STUDIJNÍCH PROGRAMŮ V OBLASTI BEZPEČNOSTI POTRAVIN – ÚSTAV VEGETABILNÍCH POTRAVIN - LS 2012

## KA 1

### 1-4

Hygiena a technologie potravin rostlinného původu

*Nové pracovní postupy*

Hygiena a technologie vegetabilních produktů

*Nové pracovní postupy*

### 1-5

Hygiena a technologie vegetabilních potravin

*Nové pracovní postupy*

*Výukový materiál*



## KA 3, KA 4

### 3-2

Druhy a složení potravin *PPP, Témata seminárních prací, Pracovní protokol, Vstupní test*

### 4-4s

Hygiena a technologie potravin rostlinného původu *Výukový materiál*

Hygiena a technologie vegetabilních produktů *Výukový materiál*

### 4-5s

Hygiena a technologie vegetabilních produktů *Výukový materiál*

### 4-7s

Hygiena a technologie potravin rostlinného původu *Výukový materiál*

### 4-8up

Hygiena a technologie vegetabilních produktů *Dotazníky, Schémata*

### 4-12up

Hygiena a technologie potravin rostlinného původu *Dotazníky, Schémata*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# INOVACE VÝUKY VETERINÁRNÍCH STUDIJNÍCH PROGRAMŮ V OBLASTI BEZPEČNOSTI POTRAVIN – ÚSTAV HYGIENY A TECHNOLOGIE MLÉKA- LS 2012

## KA 1

### 1-1

Chemie potravin *Pracovní postup, SOP, Výukový materiál*

### 1-2

Chemie potravin *Výukový materiál, Návod na cvičení, Pracovní protokol, Studijní materiál, SOP*

### 1-4

Mikrobiologie potravin *Pracovní protokol, Pracovní postup, SOP*

### 1-5

Mikrobiologie potravin *Výukový materiál*

### 1-6

Mikrobiologie potravin *Výukový materiál, Pracovní protokol*

### 1-7

Potravinářská technika



## KA 2, KA 4

### 2-1

HCCP *PPP, Protokol o vyhodnocení požadavků*

### 4-5up

Mikrobiologie potravin *Výukový film*

### 4-6up

Mikrobiologie potravin *Výukový film*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# INOVACE VÝUKY VETERINÁRNÍCH STUDIJNÍCH PROGRAMŮ V OBLASTI BEZPEČNOSTI POTRAVIN – ÚSTAV HYGIENY A TECHNOLOGIE MASA - LS 2012

## KA 1

### 1-1

Prohlídka jatečných zvířat a masa *Výukový materiál*

Hygiena produkce masa *Výukový materiál*

Hygiena a technologie masa a masných výrobků *Výukový materiál*

### 1-2

Hygiena a technologie mrazírenských a rybích výrobků *Pracovní protokol, SOP*

### 1-3

Hygiena a technologie mrazírenských a rybích výrobků *Pracovní protokol, SOP, Obrazová dokumentace*

### 1-4

Hygiena a technologie masa a masných výrobků *Výukový materiál, Metodika WB, Metodika TPA*

Senzorická analýza potravin *Výukový materiál, Metodika WB, Metodika TPA*

### 1-6

Senzorická analýza potravin *Pracovní protokol*

Hygiena produkce masa *Pracovní protokol*

## KA 2, KA 4

### 2-1

Hygiena produkce masa *Výukový materiál*

### 4-1s

Hygiena a technologie masa a masných výrobků *Výukový materiál*

Hygiena produkce masa *Výukový materiál*

### 4-6up

Senzorická analýza potravin *Výukový materiál*

### 4-7up

Hygiena a technologie mrazírenských a rybích výrobků *Výukový materiál*

Hygiena produkce masa *Výukový materiál*

### 4-8up

Hygiena produkce masa *Výukový materiál*

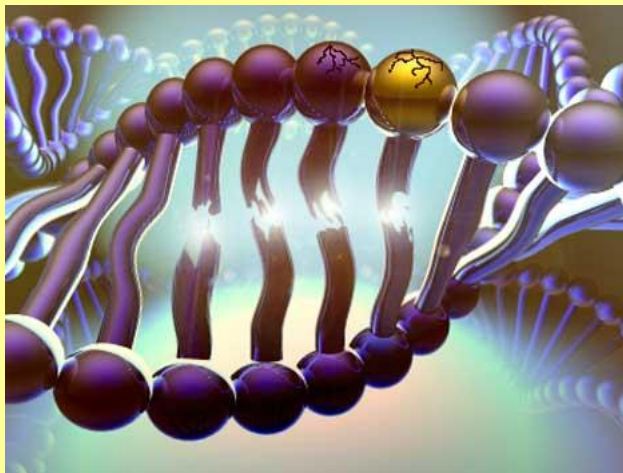


# INOVACE VÝUKY VETERINÁRNÍCH STUDIJNÍCH PROGRAMŮ V OBLASTI BEZPEČNOSTI POTRAVIN – Ústav Veřejného veterinárního lékařství a toxikologie - LS 2012

## KA 1

### 1-2

Farmakologie v produkci potravin *SOP, Pracovní postup, Pracovní protokol*



**Analýza reziduí léčiv v potravinách živočišného původu.** Extrakce a průkaz reziduí sulfonamidu a sulfametoxazolu v biologické matrici pomocí analytické metody LC/MS



# Inovace výuky veterinárních studijních programů oblasti bezpečnosti potravin

## Fakulta veterinární hygieny a ekologie (FVHE)



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



# Inovace výuky studijních veterinárních programů v oblasti bezpečnosti potravin

Projekt OPVK, kterého se účastní studenti v letech 2011-2013 přinesl celkem 7 924 498 Kč na neinvestiční prostředky



ZS 2012/2013

# Ústav vegetabilních potravin

Akademický rok 2012-2013

Zavedeny dva nové předměty – KA 3

- **H1DP – Druhy a složení potravin** - Cílem výuky je předložit charakteristiky jednotlivých skupin potravin a základní přístupy k hodnocení jejich kvality. Student se naučí zařadit potravinu do skupiny na základě popisu základní charakteristiky. Student se naučí identifikovat základní údaje o potravině uváděné na obalech výrobků.
- **ZS 2012**
- **H1RKP – Řízení kvality a bezpečnosti potravin** - Cílem výuky je získání komplexního pohledu na problematiku řízení kvality a bezpečnosti potravin v potravinářských provozech z hlediska závazných i dobrovolných systémů, pravidel a kontrolních mechanismů. Student se naučí vyhodnotit postup pro interní audit kvality a bezpečnosti potravin dle platných norem.
- **LS 2013**