



Fakulta rybářství  
a ochrany vod  
Faculty of Fisheries  
and Protection  
of Waters

Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice  
Czech Republic



## Zpracování ryb s certifikátem

Kurz je určen pro odbornou i laickou veřejnost, kdy je důraz kladen především na komplexní teoretické a praktické informace. Praktická část nemá za cíl zvýšení dovedností, ale především schopnost posouzení kvality svaloviny, zvýraznění kritických bodů v průběhu zpracování ryb a nakládání s jatečnými těly.

**Teoretická část (3 hodiny):** Základy anatomie a fyziologie ryb

Principy manipulace s živými a usmrčenými rybami ve vztahu k legislativě a správné provozní praxi

Rozdíly v domácím a provozním měřítku

Průběh post mortálních změn ve svalovině

**Praktická část (3 hodiny):** Základní pomůcky pro usmrcení a zpracování ryb a jejich údržba

Manipulace s živými rybami a správný postup při jejich usmrcení

Zpracování kapra a pstruha do formy jatečně opracovaných těl (odstraňování šupin a ploutví, kuchání, oddělení hlavy od trupu, principy půlení a filetování)

Výpočet potřebného množství ledu

Výpočet základní výtěžnosti jednotlivých druhů

Ochutnávka zpracovaných ryb v poměru k množství použité soli

### **TERMÍNY 2019:**

**29.03.; 26.07.; 04.10.**

Celková doba trvání kurzu je 8,5 hodin. Ryby zpracované do finální úpravy je možno odnést domů.

Cena kurzu 2900,- zahrnuje:

Papírové materiály a psací potřeby

Vstupní suroviny (karp obecný, pstruh duhový)

Zapůjčení pracovních a ochranných pomůcek

Občerstvení a oběd

**PŘIHLÁŠENÍ JE MOŽNÉ POUZE ON-LINE ZDE:**

<https://czv.jcu.cz/cs/kurzy-pro-verejnost/>