



## Navazující magisterský studijní program BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

\*předmět zakončený zkouškou

1. rok			1. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2360/H2BK	Balení a konzervace potravin	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2360/H2TR	Hygiena a technologie při zpracování ryb, zvěřiny a drůbeže	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	1	2*	4	PZ
2360/H2TP	Hygiena a technologie při zpracování medu a vajec	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1*	4	PZ
2210/H2HP	Hygiena a technologie při výrobě pekárenských výrobků	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2210/H2HS	Hygiena a technologie při zpracování škrobnatých surovin, olejnin a luštěnin	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2210/H2UP	Udržitelnost v potravinovém řetězci	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	1	0	3	PZ
2190/H2ZP	Životní prostředí a potravinový řetězec	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	1	1	3	PZ
2360/H2DP1	Diplomová práce I – metodologie a biostatistika	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	0	1	2	-
2210/H2AL	<i>Akreditovaná laboratoř (PVP 1)</i>	<i>Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2360/H2CL	<i>Chemické laboratorní metody (PVP 2)</i>	<i>Ing. Klára Bartáková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2360/H2SG	<i>Speciality v gastronomii (PVP 3)</i>	<i>Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>11</b>	<b>11</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

1. rok			2. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2360/H2HM	Hygiena a technologie při výrobě mléka a mléčných výrobků	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2210/H2BT	Biotechnologie v potravinářství	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	0	3	PZ
2210/H2TC	Hygiena a technologie při výrobě cukrovinek, ochucovadel a pochutin	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	1	2*	4	ZT
2210/H2HN	Hygiena a technologie při zpracování ovoce, zeleniny, hub a suchých plodů	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	2*	4	ZT
2360/H2HG	Hygiena a technologie v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	2	2*	4	PZ
2210/H2PF	Falšování potravin a pokrmů	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	1	3	PZ
2210/H2AN	Analýza potravin rostlinného původu	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	2*	4	ZT
2150/H2DP2	Diplomová práce II – literární poznatky	doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D.	0	1	2	-
2210/H2IP	<i>Inovace v potravinářství (PVP 1)</i>	<i>prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2360/H2MB	<i>Mikrobiologické laboratorní metody (PVP 2)</i>	<i>doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2210/H2ZN	<i>Zpracování vedlejších a netradičních produktů (PVP 3)</i>	<i>doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.</i>	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>9</b>	<b>13</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2410/H2LD	Legislativa a dozor nad potravinami	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	3	2*	5	ZT
2210/H2TD	Hygiena a technologie při skladování, distribuci a prodeji potravin	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.	1	1*	3	PZ
2360/H2HV	Hygiena a technologie při výrobě masa a masných výrobků	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	2	2*	4	ZT

Student si v 1. až 3. semestru zvolí vždy jeden z povinně volitelných předmětů (PVP).



## Navazující magisterský studijní program BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

\*předmět zakončený zkouškou

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ ZT
2210/H2HA	Hygiena a technologie při výrobě alkoholických a nealkoholických nápojů	Mgr. Marie Bartlová, Ph.D.	1	1	3	PZ
2210/H2MS	Ochrana potravin při mimořádných situacích	Mgr. Ing. Natalia Anna Gablo, Ph.D.	1	0	3	PZ
2360/H2ANZ	Analýza potravin živočišného původu	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	0	2*	4	ZT
2360/H2HAC	Systémy řízení bezpečnosti potravin a HACCP	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	2	1*	4	ZT
xxxx/H2DP3	Diplomová práce III	vedoucí práce	0	4	2	-
2210/H2CA	<i>Certifikace a audity v potravinářském provozu (PVP 1)</i>	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	1	2	-
2360/H2IA	<i>Interní auditor HACCP (PVP 2)</i>	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	1	1	2	-
2150/H2MOB	<i>Molekulárně biologické metody (PVP 3)</i>	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>11</b>	<b>14</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

2. rok			4. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukončení	Kredity (max. 30)	PZ/ ZT
2210/H2PX	Praxe v potravinářském provozu	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	40**	Z	2	-
xxxx/H2DP4	Diplomová práce IV	vedoucí práce	80	Z	3	-
2360/H2APB, H2AP	<b>Analýza potravin</b>	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410/H2LKB, H2LKP	<b>Legislativa a kontrola potravin</b>	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360/H2HVB, H2HVS	<b>Hygiena a technologie masa a masných výrobků</b>	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	30***	SZZ	5	ZT
2360/H2HMB, H2HMS	<b>Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků</b>	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2210/H2HTB, H2HTP	<b>Hygiena a technologie potravin rostlinného původu</b>	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
	<b>Obhajoba diplomové práce</b>			SZZ		-
<b>Počet hodin týdně celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů</b>			<b>270</b>	<b>5+1</b>	<b>30</b>	

\*\* povinná odborná praxe: v průběhu 2. ročníku 40 hodin v potravinářských provozech  
\*\*\* (30 hodin blokové výuky v každém předmětu), Z = ukončení předmětu zápočtem, SZZ = dílčí státní závěrečná zkouška

**PZ** = Předmět profilujícího základu studijního programu = povinný/povinně volitelný předmět, jehož absolvováním student získává znalosti/ dovednosti, které jsou podstatné pro dosažení odborných znalostí/dovedností uvedených v profilu absolventa a které odpovídají/souvisejí/ podmiňují znalosti/dovednosti ze základních tematických okruhů ověřované státní zkouškou.  
**ZT** = Základní teoretický předmět profilujícího základu studijního programu = předmět, související s teoretickým a metodologickým základem příslušné oblasti vzdělávání, jehož absolvováním student získává klíčové znalosti, které jsou podstatné pro dosažení odborných znalostí uvedených v profilu absolventa a které odpovídají/souvisejí/podmiňují znalosti ze základních tematických okruhů ověřované státní zkouškou. ZT předmět patří mezi předměty profilujícího základu studijního programu. (pojmy jsou užívány v nařízení vlády č. 274/2016 Sb., o standardech pro akreditace ve vysokém školství; označení má význam pro požadovanou kvalifikaci garanta předmětu).

Student si v 1. až 3. semestru zvolí vždy jeden z povinně volitelných předmětů (PVP).