



Navazující magisterský studijní program ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII

*předmět zakončený zkouškou

1. rok			1. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2210/H9HN	Hygiena a technologie nápojů, ovoce, zeleniny, hub a suchých plodů	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	1*	3	PZ
2210/H9HS	Hygiena a technologie škrobnatých surovin, olejnin a luštěnin	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	3*	4	PZ
2210/H9ARI	Analýza potravin rostlinného původu I	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	0	2	2	ZT
2360/H9HM	Technologie a hygiena masa a masných výrobků	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	1	1*	3	PZ
2360/H9HV	Technologie a hygiena drůbeže, vajec, zvěřiny	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	2	1*	3	PZ
2360/H9HL	Technologie a hygiena mléka a mléčných výrobků	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	2*	4	PZ
2190/H9TP	Technologie a hygiena medu a včelích produktů	doc. MVDr. Ivana Papežíková, Ph.D.	1	1*	2	PZ
2360/H9MD	Metodologie diplomové práce	MVDr. Zora Štástková, Ph.D.	1	0	2	-
xxxx/H9DP1	Diplomová práce I	vedoucí práce	0	4	3	-
2190/H9AS	<i>Asanace v potravinářství a gastronomii (PVP 1)</i>	<i>Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.</i>	2	1	2	-
2190/H9ED	<i>Ekologické aspekty produkce a zpracování potravin (PVP 2)</i>	<i>prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM</i>	2	1	2	-
2210/H9MI	<i>Mikroskopická analýza potravin (PVP 3)</i>	<i>doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.</i>	1	2	2	-
2150/H9MB	<i>Molekulárně biologická analýza potravin (PVP 4)</i>	<i>Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.</i>	2	1	2	-
Počet hodin týdně celkem			13-14	17-18		
Počet zkoušek, Počet kreditů				6*	30	

1. rok			2. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2210/H9HC	Hygiena a technologie cukru, cukrovinek, ochucovadel a pochutin	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	1*	3	PZ
2210/H9HO	Hygiena a technologie mlýnských a pekárenských výrobků	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	3*	3	PZ
2210/H9AR2	Analýza potravin rostlin. původu II	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	0	2	2	ZT
2210/H9MS	Ochrana potravin při mimořádných situacích	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	1*	2	PZ
2360/H9TR	Technologie a hygiena masa ryb, měkkýšů a koryšů a výrobků z nich	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	2	1*	3	PZ
2360/H9AZ	Analýza potravin živočišného původu	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	0	2	2	ZT
2210/H9FP	Falšování potravin v gastronomii	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	1*	2	PZ
2210/H9AN	Alkoholické a nealkoholické nápoje a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	1*	3	PT
2360/H9NP	Nemoci z potravin a pokrmů	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl. ECVPH	1	0	2	ZT
2150/H9DPL	Diplomová práce-literární poznatky	doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D.	0	2	1	-
xxxx/H9DP2	Diplomová práce II	vedoucí práce	0	6	3	-
2190/H9GP	<i>Gastronomické a další využití včelích produktů (PVP 1)</i>	<i>doc. MVDr. Ivana Papežíková, Ph.D.</i>	2	1	2	-
2410/H9FA	<i>Farmakologie potravin (PVP 2)</i>	<i>PharmDr. Zuzana Šířoká, Ph.D.</i>	2	1	2	-
2150/H9PA	<i>Parazitologie potravin (PVP 3)</i>	<i>prof. MVDr. Pavel Šířoký, Ph.D.</i>	2	1	2	-
2410/H9TX	<i>Toxikologie potravin (PVP 4)</i>	<i>PharmDr. Zuzana Šířoká, Ph.D.</i>	2	1	2	-
Počet hodin týdně celkem			14	22		
Počet zkoušek, Počet kreditů				6*	30	

Student si v 1. až 3. semestru zvolí vždy dva předměty z povinně volitelných předmětů (PVP 1 – 4).



Navazující magisterský studijní program ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII

*předmět zakončený zkouškou

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2360/H9GM	Gastronomie masa, zvěřiny, drůbeže a vajec a zdravotní nezávadnost	prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc., Dipl. ECVPH	1	2*	3	ZT
2360/H9GL	Gastronomie mléka a mléčných výrobků a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	2	1*	2	ZT
2360/H9GR	Gastronomie ryb, měkkýšů, korýšů a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	1	2*	3	ZT
2210/H9GV	Gastronomie vegetabilních potravin a zdravotní nezávadnost	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	2*	3	ZT
2360/H9MG	Marketing a management v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	1	1*	2	PZ
2360/H9HAC	HACCP v gastronomickém provozu	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	2	1	2	PZ
2410/H9PG	Právní předpisy, kontrola a dozor v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2*	3	ZT
2360/H9NG	Národní a evropská gastronomie	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	2	2	3	ZT
xxxx/H9DP3	Diplomová práce III	vedoucí práce	0	6	3	-
2360/H9PX	Praxe v gastronomickém provozu**	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	0	40 h	2	-
2360/H9DG	<i>Dietní potraviny v gastronomii (PVP 1)</i>	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	1	1	2	-
2360/H9EG	<i>Enogastronomie (PVP 2)</i>	MVDr. Jiří Bednář, Ph.D.	1	1	2	-
2360/H9SG	<i>Speciality v gastronomii (PVP 3)</i>	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	1	1	2	-
2360/H9VG	<i>Vegetariánská gastronomie (PVP 4)</i>	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	1	1	2	-
Počet hodin týdně celkem			15	21		
Počet zkoušek, Počet kreditů				6*	30	

** povinná odborná praxe: v průběhu 2. ročníku 40 hodin v potravinářských provozech

2. rok			4. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukončení	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
xxxx/H9DP4	Diplomová práce IV	vedoucí práce	80 h	Z	5	-
2360/H9GAB, H9GA	Gastronomie národní a evropská	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	30***	SZZ	5	ZT
2210/H9APB, H9AP	Analýza potravin a pokrmů	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360/H9ZZB, H9ZZ	Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů živočišného původu	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2210/H9ZRB, H9ZR	Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů rostlinného původu	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410/H9PPB, H9PP	Právní předpisy, kontrola a dozor v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
	Obhajoba diplomové práce			SZZ		-
Počet hodin celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů			230	5+1	30	

*** (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 dva předměty z povinně volitelných předmětů (PVP 1 – 4).