

1. rok			1. semestr		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity (max. 30)
2210/H9HN	Hygiena a technologie nápojů, ovoce, zeleniny, hub a suchých plodů	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	1*	3
2210/H9HS	Hygiena a technologie škrobnatých surovin, olejnin a luštěnin	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	1	3*	4
2210/H9AR1	Analýza potravin rostlinného původu I	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	2	2
2360/H9HM	Technologie a hygiena masa a masných výrobků	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	1	1*	3
2360/H9HV	Technologie a hygiena drůbeže, vajec, zvěřiny	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	2	1*	3
2360/H9HL	Technologie a hygiena mléka a mléčných výrobků	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	2*	4
2190/H9TP	Technologie a hygiena medu a včelích produktů	MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.	1	1*	2
2360/H9MD	Metodologie diplomové práce	MVDr. Zora Štástková, Ph.D.	1	0	2
xxxx/H9DP1	Diplomová práce I	vedoucí práce	0	4	3
2190/H9ED	<i>Ekologické aspekty produkce a zpracování potravin (PVP 1)</i>	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1	2
2190/H9AS	<i>Asanace v potravinářství a gastronomii (PVP 2)</i>	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	2	1	2
2210/H9MI	<i>Mikroskopická analýza potravin (PVP 3)</i>	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	2	2
2150/H9MB	<i>Molekulárně biologická analýza potravin (PVP 4)</i>	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	2	1	2
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13-14</b>	<b>17-18</b>	
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>
2. semestr					
2210/H9HC	Hygiena a technologie cukru, cukrovinek, ochucovadel a pochutin	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	1*	3
2210/H9HO	Hygiena a technologie mlýnských a pekárenských výrobků	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	3*	3
2210/H9AR2	Analýza potravin rostlinného původu II	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	2	2
2210/H9MS	Ochrana potravin při mimořádných situacích	MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	1*	2
2360/H9TR	Technologie a hygiena masa ryb, měkkýšů a koryšů a výrobků z nich	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	2	1*	3
2360/H9AZ	Analýza potravin živočišného původu	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	0	2	2
2210/H9FP	Falšování potravin v gastronomii	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	1*	2
2150/H9DPL	Diplomová práce - literární poznatky	doc. Eva Bártová, Ph.D.	0	2	1
2210/H9AN	Alkoholické a nealkoholické nápoje a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	1*	3
2360/H9NP	Nemoci z potravin a pokrmů	prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc.	1	0	2
xxxx/H9DP2	Diplomová práce II	vedoucí práce	0	6	3

2410/H9TX	<i>Toxikologie potravin (PVP 1)</i>	PharmDr. Zuzana Šíroká, Ph.D.	2	1	2
2150/H9PA	<i>Parazitologie potravin (PVP 2)</i>	prof. MVDr. Pavel Šíroký, Ph.D.	2	1	2
2410/H9FA	<i>Farmakologie potravin (PVP 3)</i>	PharmDr. Zuzana Šíroká, Ph.D.	2	1	2
2190/H9GP	<i>Gastronomické a další využití včelích produktů (PVP 4)</i>	MVDr. Ivana Papežíková, Ph.D.	2	1	2
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>14</b>	<b>22</b>	
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>

\* zakončeno zkouškou

2. rok			3. semestr		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity (max. 30)
2360/H9GM	Gastronomie masa, zvěřiny, drůbeže a vaječ a zdravotní nezávadnost	prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc.	1	2*	3
2360/H9GL	Gastronomie mléka a mléčných výrobků a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	2	1*	2
2360/H9GR	Gastronomie ryb, měkkýšů, korýšů a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	1	2*	3
2210/H9GV	Gastronomie vegetabilních potravin a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	2*	3
2360/H9MG	Marketing a management v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	1	1*	2
2360/H9HAC	HACCP v gastronomickém provozu	MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	2	1	2
2410/H9PG	Právní předpisy, kontrola a dozor v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2*	3
xxxx/H9DP3	Diplomová práce III	vedoucí práce	0	6	3
2360/H9PX	Praxe v gastronomickém provozu**	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	0	40 hodin	2
2360/H9NG	Národní a evropská gastronomie	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	2	2	3
2360/H9EG	<i>Enogastronomie (PVP)</i>	MVDr. Jiří Bednář, Ph.D.	1	1	2
2360/H9VG	<i>Vegetariánská gastronomie (PVP)</i>	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	1	1	2
2360/H9SG	<i>Speciality v gastronomii (PVP)</i>	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	1	1	2
2360/H9DG	<i>Dietní potraviny v gastronomii (PVP)</i>	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	1	1	2
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>15</b>	<b>21</b>	
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>
			4. semestr		
xxxx/H9DP4	Diplomová práce IV	vedoucí práce	0	80 hodin	5
2360/H9GAB	Gastronomie národní a evropská	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	0	30***	5
2210/H9APB	Analýza potravin a pokrmů	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	30***	5
2360/H9ZZB	Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů živočišného původu	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	0	30***	5
2210/H9ZRB	Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů rostlinného původu	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	30***	5
2410/H9PPB	Právní předpisy, kontrola a dozor v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	0	30***	5
<b>Počet hodin celkem</b>				<b>80+150</b>	
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>1+5</b>	<b>30</b>

\* zakončeno zkouškou

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

\*\*\* zakončeno dílčí státní závěrečnou zkouškou (30 hodin blokove výuky v každém předmětu)

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

#### **Státní závěrečná zkouška**

<b>Zkratka</b>	<b>Předmět</b>	<b>Garant</b>	<b>Kredity</b>
2360/H9GA	Gastronomie národní a evropská	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	0
2210/H9AP	Analýza potravin a pokrmů	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0
2360/H9ZZ	Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů živočišného původu	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	0
2210/H9ZR	Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů rostlinného původu	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0
2410/H9PP	Právní předpisy, kontrola a dozor v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	0
	Obhajoba diplomové práce	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	0