



Navazující magisterský studijní program  
**VETERINÁRNÍ OCHRANA VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ**

\* předmět zakončený zkouškou

**1. rok**

**1. semestr**

Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)
Diplomová práce I – metodologie a biostatistika	0	1	Bezpečnost potravin a pokrmů rostlinného původu	2	2*
Životní prostředí a veřejné zdraví	2	2*	Epizootologie a infekční choroby zvířat	1	1*
Řízení bezpečnosti potravin a HACCP	1	2*	Chemické instrumentální metody	1	2*
Dezinfece, dezinfekce a deratizace	1	1	Parazitologie potravin a pokrmů	1	1
Farmakologie v produkci potravin a pokrmů	1	1*	Právní předpisy ve veterinární ochraně veřejného zdraví	2	3*
Bakteriologické a virologické metody	1	2*	Choroby z potravin a pokrmů	2	0*
Molekulárně biologické metody	1	2*	Diplomová práce II – literární poznatky	0	1
Potraviny, pokrmy a zdraví	1	1	<i>Povinně volitelný předmět 2</i>	1	1
<i>Povinně volitelný předmět 1</i>	1	1			
<b>Počet hodin týdně celkem</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>Počet hodin týdně celkem</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
<b>Počet zkoušek</b>		<b>5*</b>	<b>Počet zkoušek</b>		<b>5*</b>

**2. rok**

**3. semestr**

**4. semestr**

Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	hod./blok	Ukončení
Bezpečnost potravin a pokrmů živočišného původu	2	2*	Praxe ve veterinární ochraně veřejného zdraví	40**	Z
Toxikologie potravin a pokrmů	1	1	Diplomová práce IV	80	Z
Nemoci přenosné ze zvířat na člověka	1	0*	<b>Bezpečnost potravin a pokrmů</b>	30***	SZZ
Epidemiologie nemocí z potravin	1	1*	<b>Laboratorní diagnostika</b>	30***	SZZ
Státní správa v oblasti veřejného zdraví	1	1*	<b>Legislativa, dozor a kontrola ve veter. ochraně veřejného zdraví</b>	30***	SZZ
Dozor a kontrola nad potravinami a pokrmy	1	2*	<b>Nemoci přenosné ze zvířat na člověka, epizootologie, epidemiologie</b>	30***	SZZ
Odpadové hospodářství a veřejné zdraví	1	1*	<b>Životní prostředí v ochraně veřejného zdraví</b>	30***	SZZ
Diplomová práce III	0	4	<b>Obhajoba diplomové práce</b>		SZZ
<i>Povinně volitelný předmět 3</i>	1	1			
<b>Počet hodin týdně celkem</b>	<b>9</b>	<b>13</b>			
<b>Počet zkoušek</b>		<b>6*</b>	<b>Počet hodin celkem, Počet zkoušek</b>	<b>270</b>	<b>5+1</b>

\*\* povinná odborná praxe (dotace hodin/seminář)

\*\*\* (30 hodin blokové výuky v každém předmětu), Z = ukončení předmětu zápočtem, SZZ = dílčí státní závěrečná zkouška

**Povinně volitelné předměty**

**1. semestr**

Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)
Akreditovaná laboratoř	1	1	<i>Falšování potravin a pokrmů</i>	1	1
Distribuce a prodej potravin	1	1	<i>Řízení bezpečnosti v oblasti životního prostředí</i>	1	1
Hygiena a technologie přípravy pokrmů	1	1	<i>Zdravotní nezávadnost nápojů v gastronomii</i>	1	1
3. semestr					
<i>Interní auditor HACCP</i>	1	1	<i>Ochrana potravin při mimořádných situacích</i>		1
<i>Speciality v gastronomii</i>	1	1			

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