



Navazující magisterský studijní program **BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN**

* předmět zakončený zkouškou

| 1. rok | | | 2. semestr | | |
|--|---------------------|-------------------|---|---------------------|-------------------|
| 1. semestr | | | 2. semestr | | |
| Předmět | Přednášky (h/týden) | Cvičení (h/týden) | Předmět | Přednášky (h/týden) | Cvičení (h/týden) |
| Balení a konzervace potravin | 2 | 1* | Biotechnologie v potravinářství | 1 | 0 |
| Hygiena a technologie při zpracování ryb, zvěřiny a drůbeže | 1 | 2* | Hygiena a technologie při výrobě mléka a mléčných výrobků | 2 | 2* |
| Hygiena a technologie při zpracování medu a vajec | 1 | 1* | Hygiena a technologie v gastronomii | 2 | 2* |
| Hygiena a technologie při výrobě pekárenských výrobků | 2 | 2* | Hygiena a technologie při zpracování ovoce, zeleniny, hub a suchých plodů | 1 | 2* |
| Hygiena a technologie při zpracování škrobnatých surovin, olejnin a luštěnin | 2 | 2* | Hygiena a technologie při výrobě cukrovinek, ochucovadel a pochutin | 1 | 2* |
| Udržitelnost v potravinovém řetězci | 1 | 0 | Falšování potravin a pokrmů | 1 | 1 |
| Životní prostředí a potravinový řetězec | 1 | 1 | Analýza potravin rostlinného původu | 0 | 2* |
| Diplomová práce I – metodologie a biostatistika | 0 | 1 | Diplomová práce II – literární poznatky | 0 | 1 |
| <i>Povinně volitelný předmět 1</i> | 1 | 1 | <i>Povinně volitelný předmět 2</i> | 1 | 1 |
| Počet hodin týdně celkem | 11 | 11 | Počet hodin týdně celkem | 9 | 13 |
| Počet zkoušek | | 5* | Počet zkoušek | | 5* |

| 2. rok | | | 4. semestr | | |
|---|---------------------|-------------------|--|------------|------------|
| 3. semestr | | | 4. semestr | | |
| Předmět | Přednášky (h/týden) | Cvičení (h/týden) | Předmět | Hod./blok | Ukončení |
| Legislativa a dozor nad potravinami | 3 | 2* | Praxe v potravinářském provozu | 40** | Z |
| Hygiena a technologie při skladování, distribuci a prodeji potravin | 1 | 1* | Diplomová práce IV | 80 | Z |
| Hygiena a technologie při výrobě masa a masných výrobků | 2 | 2* | Analýza potravin | 30*** | SZZ |
| Hygiena a technologie při výrobě alkoholických a nealkoholických nápojů | 1 | 1 | Hygiena a technologie masa a masných výrobků | 30*** | SZZ |
| Ochrana potravin při mimořádných situacích | 1 | 0 | Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků | 30*** | SZZ |
| Systémy řízení bezpečnosti potravin a HACCP | 2 | 1* | Hygiena a technologie potravin rostlinného původu | 30*** | SZZ |
| Analýza potravin živočišného původu | 0 | 2* | Legislativa a kontrola potravin | 30*** | SZZ |
| Diplomová práce III | 0 | 4 | Obhajoba bakalářské práce | | SZZ |
| <i>Povinně volitelný předmět 3</i> | 1 | 1 | | | |
| Počet hodin týdně celkem | 11 | 14 | | | |
| Počet zkoušek | | 5* | Počet hodin celkem, Počet zkoušek | 270 | 5+1 |

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr): 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

| Povinně volitelné předměty | | | | | |
|--|---------------------|-------------------|--|---------------------|-------------------|
| 1. semestr | | | 2. semestr | | |
| Předmět | Přednášky (h/týden) | Cvičení (h/týden) | Předmět | Přednášky (h/týden) | Cvičení (h/týden) |
| <i>Akreditovaná laboratoř</i> | 1 | 1 | <i>Inovace v potravinářství</i> | 1 | 1 |
| <i>Chemické laboratorní metody</i> | 1 | 1 | <i>Mikrobiologické laboratorní metody</i> | 1 | 1 |
| <i>Speciality v gastronomii</i> | 1 | 1 | <i>Zpracování vedlejších a netradičních produktů</i> | 1 | 1 |
| 3. semestr | | | | | |
| <i>Certifikace a audity v potravinářském provozu</i> | 1 | 1 | <i>Interní auditor HACCP</i> | 1 | 1 |
| | | | <i>Molekulárně biologické metody</i> | 1 | 1 |

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