



Navazující magisterský studijní program BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

* předmět zakončený zkouškou

1. rok				1. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	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	Mgr. Zdeňka Javůrková, 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	PZ
2210	H2AL	<i>Akreditovaná laboratoř PVP 1</i>	<i>Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.</i>	1	1	2	PZ
2360	H2CL	<i>Chemické laboratorní metody PVP 2</i>	<i>Ing. Klára Bartáková, Ph.D.</i>	1	1	2	PZ
2360	H2SG	<i>Speciality v gastronomii PVP 3</i>	<i>Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.</i>	1	1	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				11	11		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	
1. rok				2. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	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	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	2	2*	4	PZ
2210	H2FA	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	PZ
2210	H2IP	<i>Inovace v potravinářství PVP 1</i>	<i>prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.</i>	1	1	2	PZ
2360	H2MB	<i>Mikrobiologické laboratorní metody PVP 2</i>	<i>doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.</i>	1	1	2	PZ
2210	H2ZN	<i>Zpracování vedlejších a netradičních produktů PVP 3</i>	<i>doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.</i>	1	1	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				9	13		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	
2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	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
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	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	0	3	PZ

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			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
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
	H2DP3	Diplomová práce III	vedoucí práce	0	4	2	PZ
2210	H2CA	Certifikace a audity v potravinářském provozu PVP 1	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	1	2	PZ
2360	H2IA	Interní auditor HACCP PVP 2	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	1	1	2	PZ
2150	H2MOB	Molekul. biologické metody PVP 3	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	1	1	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				11	14		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

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

** 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

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