



Bakalářský studijní program ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII

*předmět zakončený zkouškou

1. rok					
1. semestr			2. semestr		
Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)
Biologie a molekulárně biologické metody	2	2*	Mikrobiologie potravin a mikrobiol. laboratorní metody	3	4*
Chemie a biochemie	2	1*	Produkce potravinových surovin rostlinného původu	2	1*
Kvalita, hygiena a zdravotní nezávadnost potravin	1	1	Produkce potravinových surovin živočišného původu	2	1*
Výživa potravinových zvířat	2	1*	Druhy a složení potravin	2	1*
Chov potravinových zvířat	1	1*	Analýza surovin rostl. původu	1	2*
Potravinářské technologie	2	1*	Nemoci potravinových zvířat	2	1*
Biofyzika potravin	1	2*	<i>Povinně volitelný předmět 3</i>	1-2	0-1
Odborná angličtina	0	2	<i>Povinně volitelný předmět 4</i>	1	1
<i>Povinně volitelný předmět 1</i>	0-1	1-2			
<i>Povinně volitelný předmět 2</i>	1	1			
Počet hodin týdně celkem	12-13	13-14	Počet hodin týdně celkem	14-15	11-12
Počet zkoušek		6*	Počet zkoušek		6*

2. rok					
3. semestr			4. semestr		
Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)
Hygiena a technologie potravin živočišného původu	2	2*	Výživa člověka	2	1*
Hygiena a technologie potravin rostlinného původu	2	2*	Nákazy potravinových zvířat	2	2*
Senzorická analýza potravin	1	3*	Hygiena ve stravovacím provozu	2	1*
Ekonomika stravovacího provozu	1	1*	Obecná gastronomie	2	1*
Chemie potravin a chemické laboratorní metody	4	4*	Zdravotní nezávadnost pokrmů a nápojů v gastronomii	2	1*
Metodologie bakalářské práce	1	0	Biostatistika	1	2*
Bakalářská práce I	0	3	Bakalářská práce – literární poznatky	0	2
<i>Povinně volitelný předmět 5</i>	1-2	0-1	Bakalářská práce II	0	6
<i>Povinně volitelný předmět 6</i>	1	1	<i>Povinně volitelný předmět 7</i>	1	1
			<i>Povinně volitelný předmět 8</i>	1	1
Počet hodin týdně celkem	13-14	16-17	Počet hodin týdně celkem	13	18
Počet zkoušek		5*	Počet zkoušek		6*

3. rok					
5. semestr			6. semestr		
Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	hod./blok	Ukončení
Regionální gastronomie	2	3*	Bakalářská práce IV	80	Z
Technologie v gastronomii	2	2*	Gastronomie	30***	SZZ
Gastronomický servis	2	1*	Hygiena a technologie potravin a pokrmů	30***	SZZ
Řízení stravovacího provozu	2	1*	Laboratorní hodnocení potravin a pokrmů	30***	SZZ
Infekce a intoxikace z potravin a z pokrmů	1	0*	Zdravotní nezávadnost potravin v gastronomii	30***	SZZ
Legislativa v gastronomii	2	2*	Legislativa v gastronomii	30***	SZZ
Bakalářská práce III	0	6	Obhajoba bakalářské práce		SZZ
Praxe v gastronomickém provozu		40**			
<i>Povinně volitelný předmět 9</i>	1	2			
<i>Povinně volitelný předmět 10</i>	1	2			
Počet hodin týdně celkem	13	19	Počet hodin celkem	230	
Počet zkoušek		6*	Počet zkoušek		5+1



Bakalářský studijní program ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII

*předmět zakončený zkouškou

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr): v průběhu 3. ročníku 2 týdny (40 hodin) v gastronomickém provozu

*** (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>Antinutriční látky v krmivech a potravinách</i>	1	1	<i>Maso a masné výrobky v různých regionech světa</i>	1	0
<i>Ekologie v produkci potravin</i>	1	1	<i>Instrumentální analýza potravin</i>	1	1
<i>Sport</i>	0	2	<i>Odpady v potravinářské výrobě a gastronomii</i>	2	1
3. semestr			4. semestr		
<i>Biochemie potravin</i>	1	1	<i>Balení potravin</i>	1	1
<i>Mléko a mléčné výrobky v různých regionech světa</i>	2	0	<i>Konzervace potravin</i>	1	1
<i>Radiační hygiena v potravinářství</i>	1	1	<i>Značení potravin</i>	1	1
5. semestr					
<i>Káva a čaj v gastronomii</i>	1	2	<i>Skladba a struktura potravin a pokrmů</i>	1	2
<i>Víno v gastronomii</i>	1	2			

Student si v 1. až 5. semestru zvolí vždy dva předměty z povinně volitelných předmětů