



## Navazující magisterský 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)
Hygiena a technologie nápojů, ovoce, zeleniny, hub a suchých plodů	2	1*	Hygiena a technologie cukru, cukrovinek, ochucovadel a pochutin	2	1*
Hygiena a technologie škrobnatých surovin, olejnin a luštěnin	1	3*	Hygiena a technologie mlýnských a pekárenských výrobků	1	3*
Analýza potravin rostlinného původu I	0	2	Analýza potravin rostlinného původu II	0	2
Technologie a hygiena masa a masných výrobků	1	1*	Ochrana potravin při mimořádných situacích	1	1*
Technologie a hygiena drůbeže, vajec, zvěřiny	2	1*	Technologie a hygiena masa ryb, měkkýšů a korýšů a výrobků z nich	2	1*
Technologie a hygiena mléka a mléčných výrobků	2	2*	Analýza potravin živočišného původu	0	2
Technologie a hygiena medu a včelích produktů	1	1*	Alkoholické a nealkoholické nápoje a zdravotní nezávadnost	2	1*
Metodologie diplomové práce	1	0	Falšování potravin v gastronomii	1	1*
Diplomová práce I	0	4	Nemoci z potravin a pokrmů	1	0
<i>Povinně volitelný předmět 1</i>	1-2	1-2	Diplomová práce – literární poznatky	0	2
<i>Povinně volitelný předmět 2</i>	2	1	Diplomová práce II	0	6
			<i>Povinně volitelný předmět 3</i>	2	1
			<i>Povinně volitelný předmět 4</i>	2	1
<b>Počet hodin týdně celkem</b>	<b>13-14</b>	<b>17-18</b>	<b>Počet hodin týdně celkem</b>	<b>14</b>	<b>22</b>
<b>Počet zkoušek</b>		<b>6*</b>	<b>Počet zkoušek</b>		<b>6*</b>

2. rok					
3. semestr			4. semestr		
Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	hod./blok	Ukončení
HACCP v gastronomickém provozu	2	1	Diplomová práce IV	80	Z
Gastron. masa, zvěřiny, drůbeže a vajec a zdravotní nezávadnost	1	2*	<b>Analýza potravin a pokrmů</b>	30***	SZZ
Gastronomie mléka a mléčných výrobků a zdravotní nezávadnost	2	1*	<b>Gastronomie národní a evropská</b>	30***	SZZ
Gastronomie ryb, měkkýšů, korýšů a zdravotní nezávadnost	1	2*	<b>Právní předpisy, kontrola a dozor v gastronomii</b>	30***	SZZ
Gastronomie vegetabilních potravin a zdravotní nezávadnost	2	2*	<b>Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů rostlinného původu</b>	30***	SZZ
Marketing a management v gastronomii	1	1*	<b>Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů živočišného původu</b>	30***	SZZ
Právní předpisy, kontrola a dozor v gastronomii	2	2*	<b>Obhajoba diplomové práce</b>		SZZ
Národní a evropská gastronomie	2	2			
Diplomová práce III	0	6			
Praxe v gastronomickém provozu	0	40**			
<i>Povinně volitelný předmět 5</i>	1	1			
<i>Povinně volitelný předmět 6</i>	1	1			
<b>Počet hodin týdně celkem</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>Počet hodin celkem</b>	<b>230</b>	
<b>Počet zkoušek</b>		<b>6*</b>	<b>Počet zkoušek</b>		<b>5+1</b>

\*\* 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



## Navazující magisterský studijní program ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII

\*předmět zakončený zkouškou

Povinně volitelné předměty					
1. semestr			2. semestr		
Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)
<i>Asanace v potravinářství a gastronomii</i>	2	1	<i>Farmakologie potravin</i>	2	1
<i>Ekologické aspekty produkce a zpracování potravin</i>	2	1	<i>Gastronomické a další využití včelích produktů</i>	2	1
<i>Mikroskopická analýza potravin</i>	1	2	<i>Parazitologie potravin</i>	2	1
<i>Molekulárně biologická analýza potravin</i>	2	1	<i>Toxikologie potravin</i>	2	1
3. semestr					
<i>Dietní potraviny v gastronomii</i>	1	1	<i>Speciality v gastronomii</i>	1	1
<i>Enogastronomie</i>	1	1	<i>Vegetariánská gastronomie</i>	1	1

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