



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 pečárenských 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 potrav. 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 nealkohol. 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 hodin celkem	270	
Počet zkoušek		5*	Počet zkoušek		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 lab. 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>Molekulární biologické metody</i>	1	1

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