

1. rok			1. semestr		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity (max. 30)
2360/H2TR	Technologie a hygiena ryb, měkkýšů a koryšů a výrobků z nich	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	1	2*	2
2190/H2TP	Technologie a hygiena medu a včelích produktů	MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.	1	1*	2
2210/H2HN	Hygiena a technologie nápojů, ovoce, zeleniny, hub a suchých plodů	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	2*	4
2210/H2HS	Hygiena a technologie škrobnatých surovin, olejnin a luštěnin	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	1	3*	4
2360/H2HM1	Technologie a hygiena mléka a mléčných výrobků I	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	2*	4
2360/H2HG	Hygiena a technologie v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	2	1*	2
2210/H2LR1	Laboratorní analýza potravin rostlinného původu I	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	2	2
2360/H2LM	Laboratorní analýza mléka a mléčných výrobků	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	0	2	2
2360/H2MD	Metodologie diplomové práce	MVDr. Zora Štástková, Ph.D.	1	0	2
xxxx/H2DP1	Diplomová práce I	vedoucí práce	0	4	4
2360/H2CL	<i>Chemické laboratorní metody (PVP)</i>	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	2	2
2210/H2MI	<i>Mikroskopie potravin (PVP)</i>	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	2	2
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>11</b>	<b>21</b>	
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>
			2. semestr		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity (max. 30)
2210/H2FP	Falšování potravin	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	1*	2
2210/H2HC	Hygiena a technologie cukru, cukrovinek, ochucovadel a pochutin	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	2*	5
2210/H2HO	Hygiena a technologie mlýnských a pekárenských výrobků	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	1	3*	5
2210/H2RB	Řízení kvality a bezpečnosti potravin	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	1*	2
2360/H2HAC	HACCP	MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	2	1*	3
2210/H2MS	Ochrana potravin při mimořádných situacích	MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	1*	2
2210/H2LR2	Laboratorní analýza potravin rostlinného původu II	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	2	4
2150/H2DPL	Diplomová práce – literární poznatky	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.	0	2	1
xxxx/H2DP2	Diplomová práce II	vedoucí práce	0	4	4
2210/H2ML	<i>Management potravinářské laboratoře (PVP)</i>	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	1	2
2360/H2MB	<i>Mikrobiologické laboratorní metody (PVP)</i>	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	1	2	2
2360/H2KP	<i>Konzervace potravin (PVP)</i>	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	1	1	2
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>10</b>	<b>18-20</b>	
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>

\* zakončeno zkouškou

2. rok			3. semestr		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity (max. 30)
2360/H2HV	Technologie a hygiena masa, zvěřiny, drůbeže a vajec a výrobků z nich	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.	2	2*	4
2190/H2EPP	Ekotoxikologie potravin	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1*	2
2410/H2LD	Legislativa a dozor nad potravinami	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	3*	4
2360/H2CHO	Choroby z potravin	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	0	1*	2
2360/H2BP	Balení potravin	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	2	1*	3
2360/H2GA	Gastronomie	Ing. Jana Doležalová, Ph.D.	2	1*	3
2360/H2LA	Laboratorní analýza masa, zvěřiny, drůbeže a vajec a výrobků z nich	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.	0	1	2
xxxx/H2DP3	Diplomová práce III	vedoucí práce	0	6	5
2360/H2PX	Praxe v potravinářském provozu**	doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.		40 hodin	3
2360/H2TZ	<i>Technologická zařízení v gastronomii (PVP)</i>	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	2	2
2210/H2PP	<i>Prodej potravin (PVP)</i>	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.	1	1	2
2360/H2SG	<i>Speciality v gastronomii (PVP)</i>	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	1	1	2
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>11</b>	<b>17-18</b>	
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>
4. semestr					
xxxx/H2DP4	Diplomová práce IV	vedoucí práce		80 hodin	6
2210/H2APB	Analýza potravin	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	30***	4
2190/H2EPB	Ekologie v potravinářství	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	0	30***	4
2210/H2HTB	Hygiena a technologie potravin rostlinného původu	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	30***	4
2410/H2LKB	Legislativa a kontrola potravin	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	0	30***	4
2360/H2HVB	Technologie a hygiena masa a masných výrobků	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.	0	30***	4
2360/H2HMB	Technologie a hygiena mléka a mléčných výrobků II	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	0	30***	4
<b>Počet hodin celkem</b>			<b>0</b>	<b>80+180</b>	
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>1+6</b>	<b>30</b>

\* zakončeno zkouškou

\*\* povinná odborná praxe: v průběhu 2. ročníku 40 hodin v potravinářských provozech

\*\*\* zakončeno dílčí státní závěrečnou zkouškou (30 hodin blokové výuky v každém předmětu)

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

#### Státní závěrečná zkouška

Zkratka	Předmět	Garant	Kredity
2210/H2AP	Analýza potravin	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0
2190/H2EP	Ekologie v potravinářství	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D. Dipl. ECZM	0
2210/H2HTP	Hygiena a technologie potravin rostlinného původu	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0
2410/H2LKP	Legislativa a kontrola potravin	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	0
2360/H2HVS	Technologie a hygiena masa a masných výrobků	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.	0
2360/H2HMS	Technologie a hygiena mléka a mléčných výrobků II	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	0
	Obhajoba diplomové práce	prof. RNDr. Miroslava Beklová, CSc.	0