

Studijní plán
Bakalářský studijní program

akademický rok 2020/2021
Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii

1. rok			1. semestr		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)
2150/H8BI	Biologie a molekulárně biologické metody	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.	2	2*	3
2360/H8CB	Chemie a biochemie	MVDr. Jiří Bednář, Ph.D.	2	1*	4
2210/H8BF	Biofyzika potravin	Mgr. Michal Žďárský, Ph.D.	1	2*	3
2420/H8HP	Výživa potravinových zvířat	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.	2	1*	4
2420/H8CO	Chov potravinových zvířat	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	1	1*	3
2360/H8PT	Potravinářské technologie	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	2	1*	4
2360/H8ZN	Kvalita, hygiena a zdravotní nezávadnost potravin	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	1	1	3
9750/H8AJ	Odborná angličtina	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	2
2190/H8EP	Ekologie v produkci potravin (<i>PVP</i>)	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D. Dipl. ECZM	1	1	2
2420/H8AK	Antinutriční látky v krmivech a potravinách (<i>PVP</i>)	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.	1	1	2
9760/H8TV	Sport (<i>PVP</i>)	Mgr. Jiří Chodníček	0	2	2
Počet hodin týdně celkem			12-13	13-14	
Počet zkoušek				6*	
Počet kreditů					30
			2. semestr		
2410/H8NP	Nemoci potravinových zvířat	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc. MBA	2	1*	4
2420/H8PR	Produkce potravinových surovin rostlinného původu	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.	2	1*	4
2420/H8PZ	Produkce potravinových surovin živočišného původu	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	2	1*	4
2210/H8DP	Druhy a složení potravin	MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	2	1*	4
2210/H8AR	Analýza surovin rostlinného původu	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	1	2*	3
2360/H8MP	Mikrobiologie potravin a mikrobiologické laboratorní metody	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	3	4*	5

2190/H8OD	Odpady v potravinářské výrobě a gastronomii (PVP)	Mgr. Kateřina Kobelková, Ph.D.	2	1	3
2410/H8IM	Instrumentální analýza potravin (PVP)	doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D.	1	1	3
2360/H8MR	Maso a masné výrobky v různých regionech světa (PVP)	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.	1	0	3
Počet hodin týdně celkem			14-15	11-12	
Počet zkoušek				6*	
Počet kreditů					30

2. rok			3. semestr		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)
2360/H8HZ	Hygiena a technologie potravin živočišného původu	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	2	2*	5
2210/H8HR	Hygiena a technologie potravin rostlinného původu	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	2*	5
2360/H8SA	Senzorická analýza potravin	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	1	3*	4
2410/H8ES	Ekonomika stravovacího provozu	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	1	1*	2
2360/H8CP	Chemie potravin a chemické laboratorní metody	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	4	4*	5
2410/H8BX	Metodologie bakalářské práce	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	1	0	1
xxxx/H8BP1	Bakalářská práce I	vedoucí práce	0	3	4
2150/H8RH	Radiační hygiena v potravinářství (PVP)	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.	1	1	2
2420/H8BC	Biochemie potravin (PVP)	MVDr. Martin Hostovský, Ph.D.	1	1	2
2360/H8LR	Mléko a mléčné výrobky v různých regionech světa (PVP)	MVDr. Pavlína Navrátilová, Ph.D.	2	0	2
Počet hodin týdně celkem			13-14	16-17	
Počet zkoušek				5*	
Počet kreditů					30
			4. semestr		
2360/H8VC	Výživa člověka	Ing. Hana Zachovalová, Ph.D.	2	1*	3
1240/H8NZ	Nákazy potravinových zvířat	doc. MVDr. Petr Lány, Ph.D.	2	2*	3
2360/H8HS	Hygiena ve stravovacím provozu	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	2	1*	4
2360/H8TG	Technologie v gastronomii	Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D. MBA	2	2*	4

2360/H8OG	Obecná gastronomie	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	2	1*	4
2410/H8ST	Biostatistika	doc. RNDr. Iveta Bedáňová, Ph.D.	1	2*	2
2150/H8BPL	Bakalářská práce – literární poznatky	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.	0	2	2
xxxx/H8BP2	Bakalářská práce II	vedoucí práce	0	6	4
2210/H8ZP	Značení potravin (PVP)	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	1	2
2360/H8BA	Balení potravin (PVP)	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1	2
2360/H8KP	Konzervace potravin (PVP)	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	1	1	2
Počet hodin týdně celkem			13	18	
Počet zkoušek				6*	
Počet kreditů					30

3. rok			5. semestr		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)
2360/H8RG	Regionální gastronomie	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	2	3*	4
2360/H8ZG	Zdravotní nezávadnost pokrmů a nápojů v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	2	1*	4
2360/H8GS	Gastronomický servis	Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D. MBA	2	1*	3
2360/H8RP	Řízení stravovacího provozu	Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D. MBA	2	1*	3
2360/H8IN	Infekce a intoxikace z potravin a z pokrmů	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.	1	0*	2
2410/H8LE	Legislativa v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2*	4
xxxx/H8BP3	Bakalářská práce III	vedoucí práce	0	6	3
2360/H8PX	Praxe v gastronomickém provozu**	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA		40 hod.	3
2210/H8VG	Víno v gastronomii (povinně volitelný předmět 1)	MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	2	2
2210/H8KG	Káva a čaj v gastronomii (povinně volitelný předmět 2)	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.	1	1	2
2210/H8SR	Skladba a struktura potravin a pokrmů (povinně volitelný předmět 3)	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D./doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	2	2
Počet hodin týdně celkem			13	18-19	
Počet zkoušek				6*	
Počet kreditů					30
			6. semestr		

xxxx/H8BP4	Bakalářská práce IV	vedoucí práce	0	16	5
2360/H8GAB	Gastronomie	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	0	30***	5
2210/H8HTB	Hygiena a technologie potravin a pokrmů	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	30***	5
2360/H8LHB	Laboratorní hodnocení potravin a pokrmů	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	0	30***	5
2410/H8LGB	Legislativa v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	0	30***	5
2360/H8ZDB	Zdravotní nezávadnost potravin v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	0	30***	5
Počet hodin týdně celkem				16+150	
Počet zkoušek				SZZ+	
Počet kreditů					30