

**Studijní plán****akademický rok 2020/2021****Navazující magisterský studijní program Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii**

<b>1. rok</b>			<b>1. semestr</b>		
<b>Zkratka</b>	<b>Předmět</b>	<b>Garant</b>	<b>Přednášky (h/týden)</b>	<b>Cvičení (h/týden)</b>	<b>Kredity (max. 30)</b>
2210/H9HN	Hygiena a technologie nápojů, ovoce, zeleniny, hub a suchých plodů	MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	2	1*	3
2210/H9HS	Hygiena a technologie škrobnatých surovin, olejnin a luštěnin	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	1	3*	4
2210/H9ARI	Analýza potravin rostlinného původu I	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	2	2
2360/H9HM	Technologie a hygiena masa a masných výrobků	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.	1	1*	3
2360/H9HV	Technologie a hygiena drůbeže, vajec, zvěřiny	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	2	1*	3
2360/H9HL	Technologie a hygiena mléka a mléčných výrobků	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	2*	4
2190/H9TP	Technologie a hygiena medu a včelích produktů	doc. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.	1	1*	2
2360/H9MD	Metodologie diplomové práce	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	1	0	2
xxxx/H9DP1	Diplomová práce I	vedoucí práce	0	4	3
2190/H9ED	Ekologické aspekty produkce a zpracování potravin (PVP 1)	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1	2
2190/H9AS	Asanace v potravinářství a gastronomii (PVP 2)	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	2	1	2
2210/H9MI	Mikroskopická analýza potravin (PVP 3)	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	2	2
2150/H9MB	Molekulárně biologická analýza potravin (PVP 4)	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	2	1	2
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13-14</b>	<b>17-18</b>	
<b>Počet zkoušek</b>				<b>6*</b>	

Počet kreditů					30
			<b>2. semestr</b>		
2210/H9HC	Hygiena a technologie cukru, cukrovinek, ochucovadel a pochutin	Ing. Martin Král, PhD.	2	1*	3
2210/H9HO	Hygiena a technologie mlýnských a pekárenských výrobků	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	3*	3
2210/H9AR2	Analýza potravin rostlin. původu II	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	2	2
2210/H9MS	Ochrana potravin při mimořádných situacích	Mgr. Michal Žďárský, Ph.D.	1	1*	2
2360/H9TR	Technologie a hygiena masa ryb, měkkýšů a korýšů a výrobků z nich	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	2	1*	3
2360/H9AZ	Analýza potravin živočišného původu	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	0	2	2
2210/H9FP	Falšování potravin v gastronomii	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	1*	2
2150/H9DPL	Diplomová práce-literární poznatky	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.	0	2	1
2210/H9AN	Alkoholické a nealkoholické nápoje a zdravotní nezávadnost	MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	2	1*	3
2360/H9NP	Nemoci z potravin a pokrmů	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.	1	0	2
xxxx/H9DP2	Diplomová práce II	vedoucí práce	0	6	3
2410/H9TX	Toxikologie potravin (PVP 1)	PharmDr. Zuzana Široká, Ph.D.	2	1	2
2150/H9PA	Parazitologie potravin (PVP 2)	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.	2	1	2
2410/H9FA	Farmakologie potravin (PVP 3)	PharmDr. Zuzana Široká, Ph.D.	2	1	2
2190/H9GP	Gastronomické a další využití včelích produktů (PVP 4)	doc. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.	2	1	2
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>14</b>	<b>22</b>	
<b>Počet zkoušek</b>				<b>6*</b>	
<b>Počet kreditů</b>					<b>30</b>
<b>2. rok</b>			<b>3. semestr</b>		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)
2350/H9GM	Gastronomie masa, zvěřiny, drůbeže a vajec a zdravotní nezávadnost	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.	1	2*	3

2340/H9GL	Gastronomie mléka a mléčných výrobků a zdravotní nezávadnost	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	1*	2
2350/H9GR	Gastronomie ryb, měkkýšů, korýšů a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	1	2*	3
2210/H9GV	Gastronomie vegetabilních potravin a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	2*	3
2240/H9MG	Marketing a management v gastronomii	Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D.	1	1*	2
2340/H9HAC	HACCP v gastronomickém provozu	MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	2	1	2
2380/H9PG	Právní předpisy, kontrola a dozor v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2*	3
xxxx/H9DP3	Diplomová práce III	vedoucí práce	0	6	3
2240/H9PX	Praxe v gastronomickém provozu	MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	0	40 hod.	2
2240/H9NG	Národní a evropská gastronomie	MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	2	2	3
2240/H9EG	Enogastronomie ( <i>povinně volitelný předmět 1</i> )	MVDr. Jiří Bednář, Ph.D.	1	1	2
2240/H9VG	Vegetariánská gastronomie ( <i>povinně volitelný předmět 2</i> )	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	1	1	2
2240/H9SG	Speciality v gastronomii ( <i>povinně volitelný předmět 3</i> )	Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D.	1	1	2
2340/H9DG	Dietní potraviny v gastronomii ( <i>povinně volitelný předmět 4</i> )	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	1	1	2
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>15</b>	<b>21</b>	
<b>Počet zkoušek</b>				<b>6*</b>	
<b>Počet kreditů</b>					<b>30</b>
			<b>4. semestr</b>		
2240/H9GAB	Gastronomie národní a evropská	MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	0	30***	5
2210/H9APB	Analýza potravin a pokrmů	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	30***	5
2340/H9ZZB	Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů živočišného původu	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	0	30***	5
2210/H9ZRB	Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů rostlinného původu	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	30***	5

2380/H9PPB	Právní předpisy, kontrola a dozor v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	0	30***	5
xxxx/H9DP4	Diplomová práce IV	vedoucí práce	0	16***	5
<b>Počet hodin týdně celkem</b>				<b>16+150</b>	
<b>Počet zkoušek</b>				<b>5 SZZ + obhajoba</b>	
<b>Počet kreditů</b>					<b>30</b>