

**ŠTUDIJNÝ PROGRAM – VEREJNÉ ZDRAVOTNÍCTVO, DENNÉ BAKALÁRSKE ŠTÚDIUM**  
**2. ROČNÍK, AR 2020/2021, LETNÝ SEMESTER: 1/3 S**  
**PREDMET: HYGIENA VÝŽIVY 2**

**Časový harmonogram:**

Štvrtok - PT	8:00-9:30
--------------	-----------

P. č.	Prednášky	Prednáška pod vedením	Dátum
1.	Kontaminácia potravín	Mgr. Eva Malobická, PhD.	25.2.2021
2.	Ochorenia spôsobené produktami plesní - mykotoxikózy	Mgr. Eva Malobická, PhD.	11.3.2021
3.	Potravinové aditíva	Mgr. Eva Malobická, PhD.	25.3.2021
4.	Potravinové intolerancie a alergie na potraviny	Mgr. Martin Novák, PhD.	8.4.2021
5.	Hygienické hodnotenie potravín	Mgr. Martin Novák, PhD.	22.4.2021
6.	Senzorické hodnotenie potravín Konzervovanie potravín	Mgr. Martin Novák, PhD.	6.5.2021
7.	Zariadenia spoločného stravovania – uplatňovanie zásad HACCP	Mgr. Eva Malobická, PhD.	20.5.2021

**Časový harmonogram:**

Streda	9:45-12:00
--------	------------

P. č.	Praktické cvičenia	Praktické cvičenie pod vedením	Dátum
1.	Alimentárne nákazy z potravín (bakteriálne, vírusové, parazitárne)	Mgr. Eva Malobická, PhD.	17.2.2021
2.	Alimentárne intoxikácie z potravín	Mgr. Eva Malobická, PhD.	24.2.2021
3.	Chemické kontaminanty v potravinách <b>(písomné preskúšanie)</b>	Mgr. Eva Malobická, PhD.	3.3.2021
4.	Alternatívne výživové smery	Mgr. Eva Malobická, PhD.	10.3.2021
5.	Geneticky modifikované potraviny –význam a zdravotné riziká	Mgr. Eva Malobická, PhD.	17.3.2021
6.	Požiadavky na materiály a predmety určené na styk s potravinami a riziká vyplývajúce z ich používania <b>(písomné preskúšanie)</b>	Mgr. Eva Malobická, PhD.	24.3.2021
7.	Školské stravovanie (MŠ, ZŠ), príprava jedálneho lístka. <b>Priebežný test</b>	Mgr. Martin Novák, PhD.	31.3.2021
8.	Stravovanie v zariadeniach rýchleho občerstvenia	Mgr. Martin Novák, PhD.	7.4.2021
9.	Funkčné potraviny <b>(písomné preskúšanie)</b>	Mgr. Martin Novák, PhD.	14.4.2021
10.	Živočíšne produkty vo výžive (nutričný význam, hygienické riziko)	Mgr. Martin Novák, PhD.	21.4.2021

**ŠTUDIJNÝ PROGRAM – VEREJNÉ ZDRAVOTNÍCTVO, DENNÉ BAKALÁRSKE ŠTÚDIUM**  
**2. ROČNÍK, AR 2020/2021, LETNÝ SEMESTER: 1/3 S**  
**PREDMET: HYGIENA VÝŽIVY 2**

11.	Rastlinné produkty vo výžive (nutričný význam, hygienické riziko)	Mgr. Eva Malobická, PhD.	28.4.2021
12.	Nutričný softvér ALIMENTA	Mgr. Eva Malobická, PhD.	5.5.2021
13.	Sanitácia v potravinárstve ( <b>písomné preskúšanie</b> )	Mgr. Martin Novák, PhD.	12.5.2021
14.	Zásady ŠZD v zariadeniach spoločného stravovania, postup pri vykonávaní ŠZD, opatrenia a sankcie pri porušení predpisov Zhodnotenie predmetu, náhradné cvičenia	Mgr. Eva Malobická, PhD.	19.5.2021

**X** - povinná študijná literatúra

Predmet	Hygiena výživy 2
X	ŠEVČÍKOVÁ, Ľ. a kol. Hygiena. Bratislava: UK, 2006, 328 s. ISBN 80-223-2103-6
X	MULLEROVÁ, D. Zdravá výživa a prevence civilizačných nemocí ve schématech. Praha: Triton, 2003, 99 s.
	KOMÁREK, L., PROVAZNÍK, K. Základy prevence. Praha: SZÚ, 2009, 603 s.

### HODNOTENIE

**Podmienky pre úspešné absolvovanie predmetu:**

Úspešné absolvovanie predmetu predpokladá splnenie troch základných podmienok:

a/ **100% účasť na prednáškach a praktických cvičeniach:** 21 x 1 bod (**max. 21 bodov**)

v prípade neúčasti si musí študent zameškanú výučbu nahradiť po dohode s vyučujúcim

b/ **priebežný test:** 11 otázok á 1 bod (**max. 11 bodov**)

c/ **písomné preskúšanie:** 4 x 2 otázky, á 1 bod (**max. 8 bodov**)

d/ **Skúška – ústna (max. 60 bodov)** - študent si vytiahne dve otázky

**Celkové hodnotenie** (max. 100 bodov):

Dosiahnutý počet bodov	ZNÁMKA
100 - 91	A (výborne -1)
90 - 81	B (veľmi dobre -1, 5)
80 - 73	C (dobro -2)
72 - 66	D (uspokojivo -2,5)
65 - 60	E (dostatočne -3)
59 a menej	Fx (nedostatočne -4)

Podmienkou úspešného absolvovania predmetu je dosiahnutie v celkovom hodnotení minimálne 60 bodov.

V Martine, 3.2.2021

Mgr. E. Malobická, PhD.  
pedagóg

prof. MUDr. H. Hudečková, PhD., MPH  
vedúca ÚVZ JLF UK