



Bakalářský studijní program
BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

* předmět zakončený zkouškou

1. rok					
1. semestr			2. semestr		
Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)
Biologie	1	1*	Výživa člověka	2	2*
Stavba těla potravinových zvířat	2	2*	Potravinářské technologie a potravinářské inženýrství	2	2*
Produkce surovin rostlinného původu	1	1*	Správná hygienická a výrobní praxe	0	1*
Ekologie v produkci potravin	2	1*	Produkce surovin živočišného původu	1	1*
Správná laboratorní praxe	1	1	Odpady v potravinářské výrobě a gastronomii	2	1*
Obecná gastronomie	1	1*	Marketing, management a ekonomika potravinářského podniku	2	1
Odborná angličtina I	0	2	Odborná angličtina II	0	2
Sport	0	2	<i>Povinně volitelný předmět 2</i>	1	1
<i>Povinně volitelný předmět 1</i>	1	1(*)			
Počet hodin týdně celkem	9	12	Počet hodin týdně celkem	10	11
Počet zkoušek		5-6*	Počet zkoušek		5*

2. rok					
3. semestr			4. semestr		
Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)
Druhy a složení potravin	1	1*	Senzorická analýza potravin	1	3*
Značení potravin	1	1*	Mikrobiologie potravin a mikrobiologické laboratorní metody	3	4*
Distribuce a prodej potravin	1	1*	Technologie a hygiena mléka a mléčných výrobků	2	2*
Chemie a biochemie potravin a chemické laboratorní metody	4	4*	Technologie a hygiena potravin rostlinného původu I	2	2*
DDD v potravinářství	1	1*	Nebezpečí z potravin a pokrmů	1	0
Bakalářská práce I – metodologie a biostatistika	0	2	Bakalářská práce II – literární poznatky	0	1
<i>Povinně volitelný předmět 3</i>	1	1(*)	Praxe v laboratoři**	-	40 h
			<i>Povinně volitelný předmět 4</i>	1	1
Počet hodin týdně celkem	9	11	Počet hodin týdně celkem	10	13
Počet zkoušek		5-6*	Počet zkoušek		4*

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

3. rok					
5. semestr			6. semestr		
Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	Hod./blok	Ukončení
Technologie a hygiena masa a masných výrobků	2	2*	Praxe v potravinářském podniku**	40 h	Z
Technologie a hygiena drůbeže, ryb, zvěřiny, vajec a medu	2	2*	Bakalářská práce IV	80 h	Z
Technologie a hygiena potravin rostlinného původu II	2	2*	Bezpečnost a kvalita potravin a pokrmů	30***	SZZ
Technologie přípravy pokrmů	1	1*	Laboratorní analýza potravin	30***	SZZ
Veterinární a potravinářská legislativa	3	2*	Technologie a hygiena výroby potravin rostlinného původu	30***	SZZ
Bezpečnost a kontrola potravin	1	0	Technologie a hygiena výroby potravin živočišného původu	30***	SZZ
Bakalářská práce III	0	3	Veterinární a potravinářská legislativa	30***	SZZ
<i>Povinně volitelný předmět 5</i>	1	1	Obhajoba bakalářské práce		SZZ
Počet hodin týdně celkem	12	13	Počet hodin celkem, Počet zkoušek	270	5+1
Počet zkoušek		5*			

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

*** (30 hodin blokové výuky v každém předmětu), Z = ukončení předmětu zápočtem, SZZ = dílčí státní závěrečná zkouška



Bakalářský studijní program
BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

* předmět zakončený zkouškou

Povinně volitelné předměty					
1. semestr			2. semestr		
Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Předmět	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)
<i>Ekotoxikologie</i>	1	1	<i>Netradiční zdroje potravin</i>	1	1
<i>Myslivost</i>	1	1*	<i>Včelařství a včelí produkty</i>	1	1
3. semestr			4. semestr		
<i>Regionální gastronomie</i>	1	1	<i>Choroby z potravin a pokrmů</i>	1	1
<i>Rybářství</i>	1	1*	<i>Instrumentální analýza potravin</i>	1	1
5. semestr					
<i>Mikroskopie potravin</i>	1	1	<i>Toxikologie potravin a pokrmů</i>	1	1

Student si v 1. až 5. semestru zvolí vždy jeden z povinně volitelných předmětů