

Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární univerzita Brno

INFORMACE O STUDIU



Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno
tel. 541 56 2796
<https://fvhe.vetuni.cz>

Akademický rok 2024/2025

OBSAH

OBSAH	2
ÚVOD.....	3
UNIVERZITA	4
Rektorát.....	4
FAKULTA VETERINÁRNÍ HYGIENY A EKOLOGIE	5
Historie fakulty	5
Organizace fakulty	5
Děkanát, sekce a ústavy fakulty	6
Studium na fakultě	9
Výuka na Fakultě veterinární hygieny a ekologie v akad. roce 2024/25	10
VETERINÁRNÍ HYGIENA A EKOLOGIE MSP.....	11
VETERINÁRNÍ OCHRANA VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ Profesní BSP	20
BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN BSP	26
ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII BSP	31
OCHRANA ZVÍŘAT A WELFARE BSP	35
ZDRAVÍ ŽIVOČICHŮ A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ BSP	40
BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN NMSP	43
ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII NMSP	47
OCHRANA ZVÍŘAT A WELFARE NMSP	49
INFORMACE K ZÁVĚREČNÉ PRÁCI	53
Doktorské studijní programy.....	55
CELOŽIVOTNÍ VZDĚLÁVÁNÍ	62

ÚVOD

Základním posláním Fakulty veterinární hygieny a ekologie (FVHE) Veterinární univerzity Brno (VETUNI) je poskytování univerzitního vzdělání a realizace vědecko-výzkumné činnosti, zaměřené především do oblastí hygieny potravin. FVHE naplňuje evropský trend pregraduální diferenciací ve veterinárním vzdělávání, který je podporován Evropskou asociací pro veterinární vzdělávání (EAEVE). FVHE je diferencovaná do oblastí veterinárních aspektů bezpečnosti a kvality potravin. Na základě výsledků mezinárodní evaluace EAEVE je FVHE zařazena na prestižní seznam pozitivně evaluovaných evropských veterinárních fakult.

Magisterský studijní program *Veterinární hygiena a ekologie* připravuje studenty na povolání veterinárního lékaře s diferenciací do oblastí veterinárních aspektů bezpečnosti a kvality potravin a surovin živočišného původu, prevence onemocnění a léčení především potravinových zvířat. V akad. roce 2024/25 FVHE rovněž realizuje bakalářské a navazující magisterské studijní programy: *Bezpečnost a kvalita potravin a Ochrana zvířat a welfare; bakalářské studijní programy Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii a Veterinární ochrana veřejného zdraví a Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí*.

Fakulta rovněž realizuje pět doktorských studijních programů v českém a anglickém jazyce: *Hygiena a technologie potravin, Chov zvířat, výživa zvířat a biochemie, Ochrana zvířat, welfare a etologie, Veřejné a soudní veterinářství a toxikologie a Veterinární ekologie a choroby volně žijících zvířat*.

Ve všech studijních programech je zaveden kreditní systém výuky (ECTS). K posílení postavení svých absolventů v rámci EU pokračuje fakulta ve vydávání dvojjazyčného Dodatku k diplomu (Diploma supplement), obsahujícího podrobné informace o absolvovaném studijním programu, a pro absolventy magisterského studijního programu *Veterinární hygiena a ekologie* ve vydávání dokladu, potvrzujícího absolvování studijního programu pozitivně evaluované fakulty. Snaha o vytvoření společného badatelského prostředí akademických pracovníků a studentů fakulty je dále prohlubována motivací studentů pregraduálního studia k zapojení se do výzkumných aktivit fakulty v podobě zpracování bakalářských, diplomových, rigorózních a dizertačních prací studentů. Fakulta je zapojena do systému celoživotního vzdělávání, v rámci programu Univerzity III. věku je spoluorganizátorem kurzu „Člověk a zdravé potraviny“. Studium poskytuje zájemcům všeobecné, zájmové a neprofesní vzdělávání na vysokoškolské úrovni, zároveň univerzitě a fakultě umožňuje popularizaci vědy široké veřejnosti.

FVHE je integrací výuky vedena k posílení spolupráce v rámci univerzity, a to zejména s FVL. Mimo univerzitu fakulta významně posiluje spolupráci zejména se Státní veterinární správou, Komorou veterinárních lékařů České republiky, Asociací veterinárních lékařů, Potravinářskou komorou a Českým svazem zpracovatelů masa. Mezinárodně pak aktivně působí v EAEVE a zprostředkovane spolupracuje s Evropskou asociací státních veterinářů (EASVO), Evropskou unií veterinárních hygieniků (EUHV), Federací veterinárních lékařů Evropy (FVE), na úrovni univerzit v Evropě pak s pracovišti orientovanými do oblastí veterinárních aspektů bezpečnosti a kvality potravin.

Strategický záměr rozvoje vzdělávací a vědecké, výzkumné a další tvůrčí činnosti FVHE VETUNI ve svých každoročních aktualizacích klade důraz především na zvyšování kvality výuky, uplatnění absolventů v praxi, jejich mezinárodní mobilitu, rozvoj a zkvalitnění vědecko-výzkumné činnosti fakulty, péči o kvalifikační strukturu akademických pracovníků, spolupráci s praxí a posílení kultury akademického života.

doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.
děkanka FVHE VETUNI

UNIVERZITA

Veterinární univerzita Brno byla zřízena zákonem č. 76/1918 Sb. z. a n., o zřízení československé státní Vysoké školy zvěrolékařské v Brně. Na základě vládního nařízení č. 114/1936 Sb. z. a n. se začalo užívat názvu Vysoká škola veterinární v Brně. Vládním nařízením č. 30/1952 Sb. byla Vysoká škola veterinární v Brně sloučena s Vysokou školou zemědělskou a lesnickou v Brně, pozdější Vysokou školou zemědělskou v Brně, a v jejím rámci pokračovala ve své činnosti jako veterinární fakulta.

Jako samostatná Vysoká škola veterinární v Brně byla opětovně zřízena zákonem č. 169/1968 Sb. V roce 1990 na Vysoké škole veterinární v Brně vznikly dvě fakulty – Fakulta veterinární hygieny a ekologie a Fakulta veterinárního lékařství. V roce 1991 byla založena na vysoké škole Farmaceutická fakulta. Zákonem č. 375/1992 Sb. byl dosavadní název nahrazen názvem Vysoká škola veterinární a farmaceutická v Brně. Zákonem č. 192/1994 Sb. se vysoká škola stala univerzitou, užívala název Veterinární a farmaceutická univerzita Brno.

Od 1. 7. 2020 jsou součástí univerzity fakulty dvě, Fakulta veterinární hygieny a ekologie a Fakulta veterinárního lékařství. V roce 2020 došlo k legislativnímu ukotvení nového názvu univerzity, Veterinární univerzita Brno.

Univerzitu na úseku výkonném řídí rektor. Rektora zastupují proreктоři a kvestor. Na univerzitě působí tři proreктоři: prorektor pro vzdělávání, prorektor pro vědu, výzkum a zahraniční vztahy a prorektor pro strategii a rozvoj. Kvestor řídí hospodářský a správní chod univerzity.

Nejvyšším poradním orgánem rektora je Kolegium rektora, dalšími poradními orgány rektora jsou odborné komise. K projednávání problematiky vědeckovýzkumné a pedagogické činnosti je na univerzitě zřízena Vědecká rada. K projednávání zásadních právních úkonů univerzity je na univerzitě zřízena Správní rada. Administrativní, hospodářskou a správní činnost univerzity zabezpečuje rektorát univerzity. Na úseku samosprávy univerzitu řídí Akademický senát univerzity.

Rektorát

Rektor	/2000/	prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D., MBA
Kancléřka	/2001/	Ing. arch. Gabriela Chmelařová
Sekretářka	/2002/	Zuzana Strnadlová, DiS.
Prorektorka pro vzdělávání	/2015/	prof. Ing. Eva Voslášková, Ph.D.
Referentka	/2016/	MVDr. Hana Mášová
Referent IS STAG	/2014/	Mgr. Pavel Kupka
Prorektor pro vědu, výzkum a zahraniční vztahy, statutární zástupce rektora	/2020/	prof. MVDr. Vladimír Celer, Ph.D.
Referentka	/2017/	Mgr. Jaroslava Javůrková
Referentka	/2019/	Ing. Jana Jenišová
Prorektor pro strategii a rozvoj VETUNI	/2145/	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA
Referentka	/2075/	Mgr. Nikola Šrámková (Altrichterová)
Referentka	/2146/	Ing. Klára Tepalová
Kvestor	/2025/	Ing. Bc. Radko Bébar

FAKULTA VETERINÁRNÍ HYGIENY A EKOLOGIE

fvhe je součástí systému univerzitního vzdělávání a centrem výzkumu bezpečnosti potravin a ochrany veřejného zdraví v ČR. Je jednou z fakult VETUNI, která byla založena v roce 1918 jako Vysoká škola zvěrolékařská. fvhe realizuje výuku v magisterském studijním programu *Veterinární hygiena a ekologie*, v bakalářských a navazujících magisterských studijních programech *Bezpečnost a kvalita potravin*, *Ochrana zvířat a welfare*, resp. *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii*. Od akademického roku 2022/2023 realizuje fvhe také výuku v profesním bakalářském studijním programu *Veterinární ochrana veřejného zdraví* a od akad. roku 2023/24 pak v bakalářském studijním programu *Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí*.

Historie fakulty

Centra budování nového systému kontroly zdraví zvířat a zdravotní nezávadnosti potravin byla ve Vídni, Budapešti a Lvově, od roku 1918 pak na Vysoké škole zvěrolékařské v Brně. Pilířem výzkumu zdravotní nezávadnosti potravin se stal Ústav pro hygienu masa, mléka a potravin, který vedl prof. MVDr. Jan Lenfeld, po válce pak doc. MVDr. RNDr. Jan Hökl a následně vedení ústavu převzali prof. MVDr. RNDr. Miroslav Dobeš, CSc. a prof. MVDr. Zdeněk Matyáš, CSc., který na Vysoké škole veterinární v Brně vybudoval výzkumné centrum pro hygienu potravin (Centrum potravinových řetězců SZÚ) a stál při zakládání specializované výuky hygieny potravin na Vysoké škole veterinární v roce 1975. Úspěšnost studijního oboru hygiena potravin potvrdilo zřízení samostatné fvhe v roce 1990, jejímž prvním děkanem se stal prof. RNDr. Stanislav Zima, DrSc. V roce 1994 se stal děkanem fakulty prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc. Fakulta se vyprofilovala ve vědních oborech veterinární hygiena a technologie potravin a surovin živočišného původu, veterinární ekologie a epizootologie a infekční choroby ve vztahu k potravinám a surovinám živočišného původu. Mezinárodní komise expertů EAEVE konstatovala, že veterinární výuka na fvhe má vysokou úroveň, zakládá se na silných akademických tradicích a že veterinární vzdělávání v oblasti veterinární hygieny je jedním z nejlepších, které jsou nabízeny studentům na kterékoli evropské veterinární škole. Dalšími děkany fakulty byli prof. MVDr. Augustin Buš, CSc. (1997-2000), prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA (2000-2006), prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D. (2006-2010), doc. MVDr. Ladislav Steinhauer, CSc. (2010-2014), prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D. (2014-2021) a doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D. (2022-současnost).

Organizace fakulty

Fakultu na úseku výkonném řídí děkanka, kterou zastupuje proděkan pro vzdělávání, proděkan pro vědu, výzkum a zahraniční vztahy a proděkan pro strategii a rozvoj. Poradními orgány jsou Kolegium děkanky a odborné komise. Vědecko-výzkumnou a pedagogickou činnost fakulty projednává Vědecká rada. Na úseku samosprávy fakultu řídí Akademický senát fakulty. Administrativní činnost fakulty zabezpečuje děkanát fakulty. Pedagogická, vědeckovýzkumná a další činnost se uskutečňuje v sekcích, na ústavech fakulty a účelových zařízeních fakulty. Sekci řídí vedoucí sekce. Ústav řídí přednosta ústavu, kterého zastupuje zástupce přednosty ústavu. Na ústavech působí profesori, docenti, odborní asistenti, asistenti a ostatní pracovníci. Ústavy se mohou členit na oddělení. Účelové zařízení fakulty řídí vedoucí účelového zařízení. V rámci fakulty je od 1. 1. 2020 organizováno šest ústavů do tří sekcí:

Sekce biologie, ekologie, chorob volně žijících zvířat, zvěře, ryb a včel

2150 – Ústav biologie a chorob volně žijících zvířat

2190 – Ústav ekologie a chorob zoozvířat, zvěře, ryb a včel

Sekce chovu a ochrany zvířat a veřejného veterinárního lékařství

2410 – Ústav ochrany a welfare zvířat a veřejného veterinárního lékařství

2420 – Ústav chovu zvířat, výživy zvířat a biochemie

Sekce hygieny a technologie potravin

2360 – Ústav hygieny a technologie potravin živočišného původu a gastronomie

2210 – Ústav hygieny a technologie potravin rostlinného původu

Děkanát, sekce a ústavy fakulty

DĚKANÁT [2900]

Děkanka:	Bursová Šárka, doc. MVDr. Ph.D.		2794
Proděkáni:	Dobšíková Radka, doc. MVDr. Ph.D. Kameník Josef, doc. MVDr. CSc. MBA Tremlová Bohuslava, prof. MVDr. Ph.D.	pro vzdělávání pro vědu, výzkum a zahraniční vztahy pro strategii a rozvoj	2784 2600 2700
Tajemník:	Kupčík Josef, Ing.		2799
Sekretariát:	Šibralová Hana		2796
Studijní oddělení:	Řezáčová Sylva Fejtová Zdeňka Šírová Hana Dordević Dani, doc. MSc. Ph.D.	MSP VHE, BSP a NMSP ZNG, BSP ZZOZP BSP a NMSP BKP, BSP VOVZ BSP a NMSP OZW, DSP anglické studijní programy	2797 2798 2671 2132
Referentky:	Bednaříková Šárka, Mgr. Fejtová Kristýna, Mgr. Pavličková Ladislava	pro propagaci fakulty a styk s veřejností pro kvalitu činností fakulty	2793 2792 2795

SEKCE BIOLOGIE, EKOLOGIE A CHOROB VOLNĚ ŽIJÍCÍCH ZVÍŘAT, ZVĚŘE, RYB A VČEL

Vedoucí sekce: prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.

ÚSTAV BIOLOGIE A CHOROB VOLNĚ ŽIJÍCÍCH ZVÍŘAT [2150]

Přednosta:	Literák Ivan, prof. MVDr. CSc.		2630	
Sekretariát:	Křenová Marta		2631	
Vyučující:	Bártová Eva, doc. MVDr. Ph.D. Bilbija Branka, Mgr. Ph.D. Dolejská Monika, doc. RNDr. Ph.D. Dostál Marek, Mgr. Dvořák Petr, prof. MVDr. CSc.	2633 2645 2643 2641 2608	Oravcová Veronika, Mgr. Ph.D. Papoušek Ivo, Mgr. Ph.D. Příbyl Michal, MVDr. Sychra Oldřich, prof. RNDr. Ph.D. Široký Pavel, prof. MVDr. Ph.D.	2645 2636 2639 2634 2637

ÚSTAV EKOLOGIE A CHOROB ZVĚŘE, RYB A VČEL [2190]

Přednosta:	Píkula Jiří, prof. MVDr. Ph.D., Dipl. ECZM		2655	
Sekretariát:	Nosková Jiřina		2651	
Vyučující:	Baláž Vojtech, Mgr. Ph.D. Balážová Alena, Mgr. Ph.D. Bandouchová Hana, doc. MVDr. Ph.D., Dipl. ECZM Havelková Barbora, Mgr. Ph.D. Kobelková Kateřina, Mgr. Ph.D. Mikulíková Ivana, MVDr. Ph.D. Němcová Monika, Mgr. Ph.D.	2666 2666 2653 2664 2657 2654 2660	Novotná Hana, MVDr. Ph.D. Palíková Miroslava, prof. MVDr. Ph.D. Papežíková Ivana, doc. MVDr. Ph.D. Piaček Vladimír, MVDr. Ph.D. Sedláčková Jana, Ing. Ph.D. Seidlová Veronika, RNDr. Ing. Ph.D. Vítula František, Ing. Ph.D.	2654 2650 2657 2663 2653 RD 2663

SEKCE HYGIENY A TECHNOLOGIE POTRAVIN

Vedoucí sekce: prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.

ÚSTAV HYGIENY A TECHNOLOGIE POTRAVIN ROSTLINNÉHO PŮVODU [2210]

Přednostka:	Tremlová Bohuslava, prof. MVDr. Ph.D.		2700	
Sekretariát:	Míšková Marie		2701	
Vyučující:	Bartlová Marie, Mgr. Ph.D. Dordević Dani, doc. MSc. Ph.D. Dordević Simona, Ing. Gablo Natalia Anna, Mgr. Ing. Ph.D. Havlová Lenka, Ing. Ph.D.	2704 2708 MD 2708 2703	Javůrková Zdeňka, Mgr. Ph.D. Kotianová Dominika, Mgr. Pencák Tomáš, Mgr. Pospiech Matej, doc. MVDr. Ph.D. Tauferová Alexandra, Ing. Ph.D.	2704 2708 2708 2704 2703

ÚSTAV HYGIENY A TECHNOLOGIE POTRAVIN ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU A GASTRONOMIE [2360]

Přednostka:	Bursová Šárka, doc. MVDr. Ph.D.			2710
Sekretariát:	Faltýnková Pavlína	2711	Zoufalá Kamila	2741
Vyučující	Abdullah Fouad Abdullah, Ing. Ph.D.	2747	Navrátilová Pavlína, MVDr. Ph.D.	2716
	Bartáková Klára, Ing. Ph.D.	2714	Necidová Lenka, doc. MVDr. Ph.D.	2723
	Bednář Jiří, MVDr. Ph.D.	2609	Nesvadbová Michaela, Ing. Ph.D.	2187
	Čutová Michaela, Ing. Ph.D.	2744	Ondruchová Simona, Ing.	2743
	Dluhošová Sandra, MVDr. Ph.D.	2713	Pospíšil Jan, Mgr.	2721
	Doležalová Jana, Ing. Ph.D.	2623	Steinhausarová Iva, prof. MVDr. CSc.	2740
	Dušková Marta, Mgr. Ph.D.	2720	Dipl. ECVPH	
	Hulánková Radka, Mgr. Ph.D.	2750	Stojanová Kateřina, Ing. Bc.	2742
	Ježek František, Ing. Ph.D.	2754	Svobodová Irena, MVDr. Ph.D.	2746
	Kabourková Eliška, Ing. Bc. Ph.D.	2749	Štásková Zora, MVDr. Ph.D.	2721
	Kameník Josef, doc. MVDr. CSc. MBA	2600	Tkáč Matej, Mgr. Ph.D.	2722
	Králík Petr, Mgr. Ph.D.	2747	Veselá Helena, MVDr. Ph.D.	2758
	Králová Kateřina, Mgr. Ph.D. MBA	MD	Vorlová Lenka, prof. MVDr. Ph.D.	2715
	Králová Michaela, MVDr. Ph.D.	2712	Weiserová Zuzana, MVDr.	MD
	Macharáčková Blanka, Ing. Ph.D.	2611	Zouharová Alena, Mgr. Ph.D.	2723
	Mrňousová Bohdana, Ing. Mgr. Ph.D.	2712		

SEKCE CHOVU A OCHRANY ZVÍŘAT A VEŘEJNÉHO VETERINÁRNÍHO LÉKAŘSTVÍ

Vedoucí sekce: prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA

ÚSTAV OCHRANY A WELFARE ZVÍŘAT A VEŘEJNÉHO VETERINÁRNÍHO LÉKAŘSTVÍ [2410]

Přednostka:	Večerek Vladimír, prof. MVDr. CSc. MBA			2770
Sekretariát:	Kožíšková Dita	2771	Odehnalová Veronika, Ing.	2501
	Krejčí Lenka	2612		
Vyučující	Bedáňová Iveta, doc. RNDr. Ph.D.	2775	Linhart Petr, Mgr. Ph.D.	2775
	Blahová Jana, doc. Ing. Ph.D.	2781	Mačáková Petra, MVDr. Ph.D.	2509
	Cahová Jana, MVDr.	2761	Macháček Miroslav, MVDr. Ph.D.	2504
	Doubková Veronika, Mgr. Ph.D.	2509	Marková Anna, Mgr.	2768
	Hesová Renáta, Mgr. Bc.	2506	Maršálek Petr, doc. Mgr. Ph.D.	2782
	Hostovská Lucie, Mgr.	2505	Mikula Přemysl, MVDr. Ph.D.	2503
	Hytychová Taťana, MVDr. Ph.D.	RD	Modrá Helena, doc. MVDr. Ph.D.	2783
	Chloupek Petr, doc. MVDr. Ph.D.	2500	Novotná Kružíková Kamila, Ing. Ph.D.	2502
	Josefová Jana, MVDr. Ph.D.	2510	Pešková Nikola, Mgr.	2761
	Kadlecová Gabriela, MVDr.	2772	Pištěková Vladimíra, doc. MVDr. Ph.D.	2514
	Kaluža Michal, MVDr. Ph.D.	2549	Plhalová Lucie, Mgr. Ph.D. DiS.	2767
	Konečná Naďa, Mgr.	2512	Sedláček Mikuláš, Mgr.	2508
	Kotianová Lucia, Mgr.	2505	Svobodová Zdeňka, prof. MVDr. DrSc.	2788
	Kounek Filip, Ing. Ph.D.	2515	Šebánková Monika, MVDr. Ph.D.	MD
	Kováčová Lucie, Mgr.	2513	Vacuška Dominik, Mgr.	2511
	Kovařík Karel, MVDr.	2771	Vacušková Zdeňka, Mgr.	2761
	Kovaříková Simona, MVDr. Ph.D.	2765	Vojtkovská Veronika, Mgr. Ph.D.	2777
	Kvasničková Lucie, Mgr.	2506	Volfová Martina, MVDr. Ph.D.	MD
	Lakdawala Pavla, Mgr. Ph.D.	MD	Voslářová Eva, prof. Ing. Ph.D.	2773
	Lakomá Tereza, Mgr. Ing.	RD	Vršková Dagmar, MVDr. Ph.D.	2779

ÚSTAV CHOVU ZVÍŘAT, VÝŽIVY ZVÍŘAT A BIOCHEMIE [2420]

Přednostka:	Dobšíková Radka, doc. MVDr. Ph.D.			2784
Sekretariát:	Bukovská Jana, Bc.			2675
Vyučující	Borská Petra, MVDr. Ph.D.	2776	Rozsypalová Lenka, MVDr. Ph.D.	2687
	Košťuková Martina, Ing. Ph.D.	2674	Sedláková Kateřina, Mgr. Ph.D.	2682
	Langová Lucie, Ing. Ph.D.	2618	Straková Eva, prof. Ing. Ph.D.	2672

Přednostka:	Dobšíková Radka, doc. MVDr. Ph.D.			2784
Sekretariát:	Bukovská Jana, Bc.			2675
	Marková Kateřina, Ing. Ph.D.	2679	Šimek Vlastimil, MVDr. Ph.D.	2678
	Medková Denisa, MVDr. Ph.D.	MD	Taras Ladislav, MVDr. Ph.D.	2619
	Páčová Eliška, Ing. Ph.D.	2683	Trnková Kateřina, Mgr. Ph.D.	2680
	Poláková Klára, MVDr.	2673	Uřičářová Jana, MVDr.	2677
	Polcarová Lucie, Mgr. Ph.D.	MD	Zapletal David, prof. Ing. Ph.D.	2676

ÚČELOVÉ ZAŘÍZENÍ FAKULTY

Porážka jatečných zvířat

Vedoucí:	Ježek František, Ing. Ph.D.	2754
-----------------	------------------------------------	-------------

Studium na fakultě

FVHE umožňuje v akad. roce 2024/25 studium pregraduální (bakalářské, navazující magisterské a magisterské), doktorské i celoživotní vzdělávání. Bakalářské studium je uskutečňováno v pěti studijních programech v prezenční formě: *Veterinární ochrana veřejného zdraví, Bezpečnost a kvalita potravin, Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii, Ochrana zvířat a welfare a Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí*. Standardní doba studia je 3 roky. Studium je zakončeno státní závěrečnou zkouškou, absolventům se uděluje titul „bakalář“ (ve zkratce „Bc.“). Magisterské studium navazující na bakalářské studium se v akad. roce uskutečňuje v programech *Bezpečnost a kvalita potravin a Ochrana zvířat a welfare*. Standardní doba studia je 2 roky. Studium je prezenční a je zakončeno státní závěrečnou zkouškou, absolventům se uděluje titul „magistr“ (ve zkratce „Mgr.“). Magisterské studium se uskutečňuje v programu *Veterinární hygiena a ekologie*. Standardní doba studia je 6 let. Studium je zakončeno státní rigorózní zkouškou, absolventům se uděluje titul „doktor veterinární medicíny“ (ve zkratce „MVDr.“).

Doktorské studium se uskutečňuje v rámci doktorského studijního programu *Veterinární hygiena a ekologie* – v oborech *Hygiena a technologie potravin; Výživa, dietetika hospodářských zvířat a hygiena vegetábilii; Veterinární ekologie; Veterinární biochemie, chemie a biofyzika; Choroby volně žijících zvířat a zvířat zoologických zahrad; Veterinární toxikologie a toxikologie potravin a Veřejné veterinářství a ochrana zvířat*. Tento studijní program je určen pouze pro dostudování, noví studenti se do tohoto studijního programu nepřijímají. Od akad. roku 2020/2021 se uskutečňuje doktorské studium také v rámci pěti nově akreditovaných doktorských studijních programů: *Veterinární ekologie a choroby volně žijících zvířat; Chov zvířat, výživa zvířat a biochemie; Veřejné a soudní veterinářství a toxikologie; Ochrana zvířat, welfare a etologie a Hygiena a technologie potravin*.

Celoživotní vzdělávání se uskutečňuje v rámci studijního programu univerzity třetího věku v oblasti *Člověk a zdravé potraviny I a II*, standardní doba studia je 2 roky. Celoživotní vzdělávání se rovněž uskutečňuje v rámci studijních programů orientovaných na výkon povolání nebo zájmově. Standardní doba studia je různá podle daného studijního programu. Studium je zpravidla zakončeno zkouškou a udělení osvědčení.

Studenti fakulty jsou podle možností univerzity ubytováni na vysokoškolských kolejích. V areálu univerzity je k dispozici Studijní a informační centrum se studovnou pro studenty s možností zapůjčení odborné literatury, počítačové literární databázové centrum k získávání odborných poznatků ze světových databází z oblasti veterinární medicíny, počítačová učebna s připojením na internet.

Informace o pojištění studentů v rámci praxe

Studenti FVHE VETUNI, kteří jsou v rámci studia vysláni na praxi, jsou pojištěni pojistnou smlouvou č. 8060710511, uzavřenou mezi VETUNI, pojišťovnou Kooperativa pojišťovna, a.s., Vienna Insurance Group a pojišťovnou ČSOB Pojišťovna, a.s., člen holdingu ČSOB. Uvedenou pojistnou smlouvou ze dne 14. 3. 2016 ve znění dodatku č. 1 ze dne 7. 3. 2017 jsou sjednány následující pojistné podmínky:

- limit pojistného plnění je stanoven na výši 3 mil. Kč v případě, že student způsobí poskytovateli praxe škodu,
- student je pojištěn i pro případ úrazu při praxi, a to do výše 3 mil. Kč,
- pojištění je platné na celém území Evropy,
- pojištění odpovědnosti se vztahuje mj. také na obecnou odpovědnost za škodu a zdraví, odpovědnost za škodu způsobenou vadou výrobku, odpovědnost za jinou majetkovou škodu, odpovědnost za jinou majetkovou škodu způsobenou vadným výrobkem, která nevyplývá ze škody na zdraví, na životě nebo na věci, odpovědnost za cizí věci převzaté, odpovědnost za cizí věci užívané a další pojistná plnění.

Výuka na Fakultě veterinární hygieny a ekologie v akad. roce 2024/25

Magisterský studijní program	Bakalářský studijní program	Navazující magisterský studijní program
1. až 5. rok studia – zimní semestr	1. až 3. rok studia – zimní semestr	1. a 2. rok studia – zimní semestr
13 týdnů výuky	13 týdnů výuky	13 týdnů výuky
2 týdny prázdnin	2 týdny prázdnin	2 týdny prázdnin
6 týdnů zkouškové období	6 týdnů zkouškové období	6 týdnů zkouškové období
1 týden zimních prázdnin	1 týden zimních prázdnin	1 týden zimních prázdnin
1. až 5. rok studia – letní semestr	1. a 2. rok studia – letní semestr	1. rok studia – letní semestr
14 týdnů výuky	14 týdnů výuky	14 týdnů výuky
6 týdnů zkouškové období	6 týdnů zkouškové období	6 týdnů zkouškové období
8 týdnů letních prázdnin	8 týdnů letních prázdnin	8 týdnů letních prázdnin
6. rok studia:	3. rok studia – letní semestr:	2. rok studia – letní semestr:
bloková výuka	bakalářská práce + bloková výuka	diplomová práce + bloková výuka

Rozpis výuky v akademickém roce 2024/2025

Akademický rok 2024/2025 začíná 1. září 2024 a končí 31. srpna 2025

Zimní semestr:

1. – 5. ročník – magisterský studijní program

1. – 3. ročník – bakalářský studijní program

1. a 2. ročník – navazující magisterský studijní program

01. 09. 2024 – 06. 09. 2024	zápisy do studia
09. 09. 2024 – 06. 12. 2024	výuka (13 týdnů)
09. 12. 2024 – 31. 12. 2024	studijní volno
02. 01. 2025 – 07. 02. 2025	zkouškové období (6 týdnů)
12. 02. 2025 – 14. 02. 2025	zimní prázdniny

Letní semestr:

1. – 5. ročník – magisterský studijní program

1. – 2. ročník – bakalářský studijní program

1. ročník – navazující magisterský studijní program

17. 02. 2025 – 23. 05. 2025	výuka (14 týdnů)
26. 05. 2025 – 04. 07. 2025	zkouškové období (6 týdnů)
07. 07. 2025 – 31. 08. 2025	letní prázdniny (8 týdnů)

Pro studenty posledního roku studia všech studijních programů platí zvláštní rozpis výuky, který stanoví děkan fakulty.

Všechny složené zkoušky (řádné a opravné) a zápočty musí být zapsány v IS STAG s datem vykonání nejpozději do dne předcházejícího dni zápisu studenta do následujícího roku studia.

Typy předmětů ve studijních plánech

PZ = Předmět profilujícího základu stud. programu = povinný/povinně volitelný předmět, jehož absolvováním student získává znalosti/dovednosti, které jsou podstatné pro dosažení odborných znalostí/dovedností uvedených v profilu absolventa a které odpovídají/souvisejí/podmiňují znalosti/dovednosti ze základních tematických okruhů ověřované státní zkouškou.

ZT = Základní teoret. předmět profilujícího základu stud. programu = předmět, související s teoretickým a metodologickým základem příslušné oblasti vzdělávání, jehož absolvováním student získává klíčové znalosti, které jsou podstatné pro dosažení odborných znalostí uvedených v profilu absolventa a které odpovídají/souvisejí/podmiňují znalosti ze základních tematických okruhů ověřované státní zkouškou. ZT předmět patří mezi předměty profilujícího základu studijního programu. (pojmy jsou užívány v nařízení vlády č. 274/2016 Sb., o standardech pro akreditace ve vysokém školství; označení má význam pro požadovanou kvalifikaci garanta předmětu).



VETERINÁRNÍ HYGIENA A EKOLOGIE

Magisterský studijní program

Magisterský studijní program (MSP) *Veterinární hygiena a ekologie* je zaměřen na získání teoretických poznatků založených na soudobém stavu vědeckého poznání, výzkumu a vývoje, na zvládnutí jejich aplikace a na rozvinutí schopností k tvůrčí činnosti.

O studium MSP *Veterinární hygiena a ekologie* se ucházejí studenti, kteří mají úplné středoškolské vzdělání zakončené maturitou a prokáží potřebnou způsobilost pro toto studium. Potřebná způsobilost k magisterskému studiu se prokazuje zejména výsledky studia na střední škole a výsledky přijímací zkoušky. Přijímací zkouška je písemná, a to z biologie a chemie. Studenty magisterského studia se uchazeči stávají dnem zápisu ke studiu. Slavnostně je studium zahájeno slibem studenta při imatrikulaci.

Magisterské studium *Veterinární hygiena a ekologie* je šestileté. Studijní program obsahuje soubor povinných, povinně volitelných a volitelných studijních předmětů. Základními formami výuky jsou přednášky, praktická cvičení, bloková výuka, semináře, konzultace, výuka v zemědělských a potravinářských podnicích a institucích, individuální stáže a praxe studentů, samostatná odborná práce na ústavech a účelových zařízeních fakulty a univerzity a dále samostatné studium. Důraz je kladen na praktickou výuku směřující k získání praktických dovedností studenta. Studijní úspěšnost je kontrolována průběžně během semestru, předmět je ukončen zápočtem, nebo zápočtem a zkouškou. Studijní program obsahuje soubor zkoušek, z nichž 6 je součástí státní rigorózní zkoušky: Hygiena a technologie masa a masných výrobků, Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků, Choroby přežvýkavců a prasat, Choroby psů a koček, Infekční choroby zvířat a legislativa a v rámci poslední povinné státní zkoušky si student zvolí jeden povinně volitelný předmět (Choroby drůbeže a králíků, Choroby zvěře, ryb a včel, Veterinární ochrana veřejného zdraví, Rigorózní práce).

Absolventy studia MSP *Veterinární hygiena a ekologie* se studenti stávají po vykonání státní rigorózní zkoušky. Těmto absolventům je vydán diplom s vysvědčením o vykonání státní rigorózní zkoušky a je udělen titul „doktor veterinární medicíny“ ve zkratce MVDr. (uváděné před jménem). Slavnostně je studium zakončeno doktorským slibem při promoci. Všichni absolventi obdrží podrobné informace o dosavadním studiu a dosaženém vzdělání v Diploma Supplement.

Absolventi MSP *Veterinární hygiena a ekologie* získávají kvalifikaci veterinárního lékaře s diferenciací do oblasti veterinární ochrany veřejného zdraví se zaměřením zejména na zdravotní a hygienickou nezávadnost potravin a surovin živočišného původu, veterinární ekologii a infekční choroby a epizootologii vztahující se k potravinám a surovinám živočišného původu. Toto vzdělání umožňuje uplatnění absolventa v soukromých veterinárních ordinacích, ve státní veterinární správě zejména při dozoru nad surovinami a potravinami živočišného původu při výrobě, distribuci a prodeji, včetně prodeje, dále umožňuje uplatnění v dalších oblastech činnosti státní veterinární správy, ve veterinárních ústavech, státních i soukromých veterinárních laboratořích, asanačních ústavech, v inspekčních orgánech zemědělské a potravinářské inspekce, inspekčních orgánech ochrany životního prostředí, v orgánech obchodní inspekce, v potravinářském průmyslu, v krmivářském průmyslu, ve výzkumných ústavech, na univerzitách a středních školách, případně mohou absolventi pracovat i jako soukromí veterinární lékaři.



Studijní plán pro akademický rok 2024/2025

MSP Veterinární hygiena a ekologie



* předmět zakončený zkouškou

1. rok				1. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2410	H1LT	Lékařská terminologie	MVDr. Simona Kovaříková, Ph.D.	1	0	1	PZ
2150	H1BF	Biofyzika	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.	1	1	2	-
2360	H1VC	Chemie	MVDr. Jiří Bednář, Ph.D.	1	1	2	-
2410	H1SV	Biostatistika	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.	1	2*	4	-
2420	H1ZE	Zemědělská produkce	MVDr. Vlastimil Šimek, Ph.D.	1	2*	4	PZ
2210	H1DP	Druhy a složení potravin	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2150	H1BI	Biologie	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.	2	2*	5	PZ
1110	H1AN1	Anatomie I	doc. MVDr. Václav Páral, Ph.D.	2	2	4	PZ
1110	H1HI1	Histologie a embryologie I	prof. MVDr. František Tichý, CSc.	2	2	4	PZ
Počet hodin týdně celkem				13	13		
Počet zkoušek, Počet kreditů					4*	30	

1. rok				2. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2150	H1ZO	Zoologie	prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D.	1	1	2	-
2420	H1BO	Botanika	Mgr. Kateřina Sedláková, Ph.D.	1	1	2	-
1110	H1AN2	Anatomie II	doc. MVDr. Václav Páral, Ph.D.	4	6*	10	PZ
1110	H1HI2	Histologie a embryologie II	prof. MVDr. František Tichý, CSc.	2	3*	8	PZ
1200	H1FY1	Fyziologie I	prof. RNDr. Eva Matalová, Ph.D.	2	2	3	PZ
2420	H1BC1	Biochemie I	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	2	2	3	PZ
9750	H1AJ1	Anglický jazyk I	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	2	-
Počet hodin týdně celkem				12	17		
Počet zkoušek, Počet kreditů					2*	30	

2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
1200	H1FY2	Fyziologie II	prof. RNDr. Eva Matalová, Ph.D.	2	2*	7	PZ
2420	H1BC2	Biochemie II	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	2	2*	7	PZ
9750	H1AJ2	Anglický jazyk II	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2*	2	-
2190	H1EK	Ekologie	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	1	2	2	-
2360	H1VC1	Výživa člověka I	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.	1	1	2	PZ
2410	H1OZ1	Ochrana zvířat, welfare a etologie I	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA	1	2	3	ZT
2420	H1VD1	Výživa zvířat I	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	2	2	4	PZ
1240	H1MI1	Mikrobiologie I	prof. MVDr. Vladimír Celer, Ph.D.	1	2	3	PZ
Počet hodin týdně celkem				10	15		
Počet zkoušek, Počet kreditů					3*	30	

2. rok				4. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	H1VC2	Výživa člověka II	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.	1	1*	2	PZ
2410	H1OZ2	Ochrana zvířat, welfare a etologie II	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc. MBA	1	2*	3	ZT
2420	H1VD2	Výživa zvířat II	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	2	2*	4	PZ
1240	H1MI2	Mikrobiologie II	prof. MVDr. Vladimír Celer, Ph.D.	1	2*	4	PZ
2420	H1ZT	Zootechnika	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	2	2*	3	PZ
1200	H1PF1	Patofyziologie I	MVDr. Jana Doležalová, Ph.D.	1	2	4	PZ
1500	H1FF1	Farmakologie a farmacie I	MVDr. Jan Chloupek, Ph.D.	2	2	4	PZ
1240	H1IM1	Imunologie I	prof. MVDr. Miroslav Toman, CSc.	1	1	2	PZ
1230	H1PM1	Patologická morfologie I	doc. MVDr. Miša Škorič, Ph.D.	1	2	4	ZT

2. rok				4. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
Počet hodin týdně celkem				12	16		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

3. rok				5. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
1200	H1PF2	Patofyziologie II	MVDr. Jana Doležalová, Ph.D.	1	2*	4	PZ
1500	H1FF2	Farmakologie a farmacie II	MVDr. Jan Chloupek, Ph.D.	2	2*	4	PZ
1240	H1IM2	Imunologie II	prof. MVDr. Miroslav Toman, CSc.	1	1*	3	PZ
2410	H1ZH	Zoohygienda	MVDr. Miroslav Macháček, Ph.D.	1	2*	4	PZ
2210	H1PPO	Produkce potravin	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	1	1	PZ
1230	H1PM2	Patologická morfologie II	doc. MVDr. Miša Škorič, Ph.D.	1	2	4	ZT
1230	H1PA1	Parazitologie I	prof. MVDr. Břetislav Koudela, CSc.	1	2	3	PZ
1260	H1SG	Klinická genetika	prof. MVDr. RNDr. Petr Hořín, CSc.	2	1*	4	PZ
1660	H1KPZ	Klinická propedeutika zájmových zvířat	doc. MVDr. Michal Crha, Ph.D.	1	1	1	ZT
2360	H1MP	Mikrobiologie potravin	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	2	2*	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				13	16		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

3. rok				6. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2410	H1TX	Toxikologie	doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D.	2	2*	4	PZ
2360	H1SA	Senzorická analýza potravin	Ing. František Ježek, Ph.D.	1	2	2	PZ
1230	H1PM3	Patologická morfologie III	doc. MVDr. Miša Škorič, Ph.D.	1	2*	7	ZT
1230	H1PA2	Parazitologie II	prof. MVDr. Břetislav Koudela, CSc.	1	2*	4	PZ
1680	H1PG1	Porodnictví, gynekologie a andrologie I	doc. MVDr. Radovan Doležel, CSc.	2	1	2	ZT
1680	H1KPP	Klinická propedeutika hospodářských zvířat	doc. MVDr. Svatopluk Čech, Ph.D.	1	1	1	ZT
1660	H1OC	Obecná chirurgie a anesteziologie	prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D., MBA	2	2*	5	ZT
2360	H1CP	Chemie potravin	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	2*	3	PZ
2420	H1XP	Preklinická praxe v chovu – potravinová zvířata**	MVDr. Vlastimil Šimek, Ph.D.	-	40 h	1	PZ
2420	H1XZ	Preklinická praxe v chovu – zájmová zvířata**	MVDr. Vlastimil Šimek, Ph.D.	-	40 h	1	PZ
Počet hodin týdně celkem				12	14		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

4. rok				7. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
1680	H1PG2	Porodnictví, gynekologie a andrologie II	doc. MVDr. Radovan Doležel, CSc.	1	2*	5	ZT
1680	H1DPG	Dovednosti – porodnictví, gynekologie a andrologie	doc. MVDr. Radovan Doležel, CSc.	0	2	1	ZT
2190	H1CV	Choroby ryb a včel	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2190	H1ZV	Choroby zvěře	prof. MVDr. Jiří Píkula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	2*	4	ZT
1660	H1ZD	Zobrazovací diagnostika	MVDr. Pavel Proks, Ph.D.	1	2*	4	ZT
1660	H1OM1	Chirurgie a ortopedie malých zvířat I	prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D., MBA	1	0	1	ZT
1670	H1OV1	Chirurgie a ortopedie velkých zvířat I	doc. MVDr. Markéta Sedlinská, Ph.D.	1	0	1	ZT
1240	H1OE	Obecná epizootologie	prof. MVDr. Dagmar Zendulková, CSc.	1	1	3	ZT
1660	H1CM1	Choroby psů a koček I	doc. MVDr. Michal Crha, Ph.D.	1	1	3	ZT
1660	H1DM1	Dovednosti – choroby psů a koček I	doc. MVDr. Michal Crha, Ph.D.	0	2	1	ZT

4. rok				7. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
1670	H1KO1	Choroby koní I	doc. MVDr. Markéta Sedlinská, Ph.D.	2	0	1	ZT
2410	H1DA	Práce s daty a odbornými zdroji	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.	0	1	1	PZ
1680	H1MM	Preventivní medicína a management zdraví stáda	MVDr. Josef Prášek, Ph.D.	1	1*	1	PZ
Počet hodin týdně celkem				13	16		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

4. rok				8. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2410	H1EV	Ekonomika veterinární činnosti	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	1	1	2	PZ
1660	H1OM2	Chirurgie a ortopedie malých zvířat II	prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D., MBA	1	1*	3	ZT
1660	H1DOM	Dovednosti – chirurgie a ortopedie malých zvířat	prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D. MBA	0	2	1	ZT
1670	H1OV2	Chirurgie a ortopedie velkých zvířat II	doc. MVDr. Markéta Sedlinská, Ph.D.	1	1*	3	ZT
1670	H1DOV	Dovednosti – chirurgie a ortopedie velkých zvířat	doc. MVDr. Markéta Sedlinská, Ph.D.	0	2	1	ZT
1680	H1PR1	Choroby prasat I	doc. MVDr. Martin Svoboda, Ph.D.	2	2	3	ZT
1680	H1CE1	Choroby přežvýkavců I	doc. MVDr. Svatopluk Čech, Ph.D.	2	2	3	ZT
1660	H1CM2	Choroby psů a koček II	doc. MVDr. Michal Crha, Ph.D.	1	1*	3	ZT
1660	H1DM2	Dovednosti – choroby psů a koček II	doc. MVDr. Michal Crha, Ph.D.	0	2	1	ZT
1670	H1KO2	Choroby koní II	doc. MVDr. Markéta Sedlinská, Ph.D.	2	1*	3	ZT
1670	H1DKO	Dovednosti – choroby koní	doc. MVDr. Markéta Sedlinská, Ph.D.	0	2	1	ZT
1240	H1IC1	Infekční choroby zvířat I	prof. MVDr. Dagmar Zendulková, CSc.	2	1	2	ZT
		<i>Povinně volitelný předmět 1</i>		1	2*	3	-
1660	H1ST1	Stáž klinika**	doc. MVDr. Michal Crha, Ph.D.		10 h	1	-
Počet hodin týdně celkem				13	20		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

5. rok				9. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
1650	H1CD	Choroby drůbeže	prof. MVDr. Zdeněk Knotek, CSc., Dipl. ECZM	2	1*	5	ZT
1500	H1CK	Choroby králíků	doc. MVDr. Vladimír Jekl, Ph.D.	1	1*	4	ZT
1680	H1PR2	Choroby prasat II	doc. MVDr. Martin Svoboda, Ph.D.	2	2*	5	ZT
1680	H1DPR	Dovednosti – choroby prasat	doc. MVDr. Martin Svoboda, Ph.D.	0	2	1	ZT
1680	H1CE2	Choroby přežvýkavců II	doc. MVDr. Svatopluk Čech, Ph.D.	2	2*	5	ZT
1680	H1DCE	Dovednosti – choroby přežvýkavců	doc. MVDr. Svatopluk Čech, Ph.D.	0	2	1	ZT
1240	H1IC2	Infekční choroby zvířat II	prof. MVDr. Dagmar Zendulková, CSc.	2	1*	5	ZT
1660	H1PE	Profesní etika a komunikace	doc. MVDr. Michal Crha, Ph.D.	1	0	1	PZ
		<i>Povinně volitelný předmět 2</i>		1	2*	3	-
Počet hodin týdně celkem				11	13		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

5. rok				10. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2410	H1VL	Soudní a veřejné veterinární lékařství	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2410	H1VLE	Veterinární legislativa EU	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	1	1	1	ZT
2410	H1DVL	Dovednosti – veřejné veterinární lékařství	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	0	1	1	ZT
2360	H1PJ	Prohlídka jatečných zvířat a masa	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl. ECVPH	1	3*	4	ZT

5. rok				10. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	H1HA1	Hygiena a technologie masa a masných výrobků	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl. ECVPH	2	2*	3	ZT
2360	H1DKZ	Hygiena a technologie drůbeže, králíků a zvěřiny	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	1	1	3	PZ
2360	H1HR	Hygiena a technologie ryb a rybích produktů	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	1	1	2	PZ
2360	H1HP	Hygiena a technologie vajec a medu	MVDr. Helena Veselá, Ph.D.	1	1*	3	PZ
2360	H1HL1	Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	2*	3	ZT
2360	H1DBK	Dovednosti – bezpečnost a kvalita potravin	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl. ECVPH	0	1	1	ZT
2360	H1HAC	HACCP	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	1	1*	3	PZ
2360	H1ST2	Stáž KVS – jatky**	MVDr. Irena Svobodová, Ph.D.	-	40 h	1	-
2410	H1ST3	Stáž KVS – veterinární dozor nad potravinami**	MVDr. Petra Mačáková, Ph.D.	-	40 h	1	-
Počet hodin týdně celkem				12	16		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

6. rok				11. a 12. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukonč.	Kredity	PZ/ZT
1680	H1PP	Choroby přežvýkavců a prasat	doc. MVDr. Svatopluk Čech, Ph.D.	10 týd.+	SRZ	14***	ZT
1660	H1PK	Choroby psů a koček	prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D., MBA	10 týd.+	SRZ	14***	ZT
1240	H1ICL	Infekční choroby zvířat a legislativa	prof. MVDr. Dagmar Zendulková, CSc.	5 týd.**	SRZ	8	ZT
2360	H1HA2	Hygiena a technologie masa a masných výrobků	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl. ECVPH	5 týd.	SRZ	8	ZT
2360	H1HL2	Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	5 týd.	SRZ	8	ZT
1500	H1KD	Choroby drůbeže a králíků ** PV SRZ 1	doc. MVDr. Vladimír Jekl, Ph.D.	5 týd.	SRZ	8	ZT
2190	H1ZR	Choroby zvěře, ryb a včel PV SRZ 2	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM				
2410	H1VZ	Veterinární ochrana veřejného zdraví PV SRZ 3	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.				
	H1RP	Rigorózní práce PV SRZ 4	vedoucí práce				
Počet hodin týdně celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů				40 týdnů	6	60	

*** 300 hodin, z toho 150 hodin klinické výuky, + součástí blokové výuky jsou 4 týdny externí praxe
PV SRZ = povinně volitelná dílčí státní rigorózní zkouška, student je povinen si jednu vybrat

** součástí blokové výuky je 1 týden externí praxe

Povinně volitelné předměty							
4. rok				8. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2150	H1ABR	Antibiotická rezistence	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	1	2*	3	-
1680	H1ARE	Asistovaná reprodukce	doc. MVDr. Svatopluk Čech, Ph.D.	0	2*	3	-
2360	H1BA	Balení potravin	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	2*	3	-
2420	H1BK	Bezpečnost krmiv	Mgr. Kateřina Sedláčková, Ph.D.	2	2*	3	-
2190	H1DD	DDD v potravinářství	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	1	2*	3	-
2410	H1FP	Farmakologie v produkci potravin	MVDr. Dagmar Vršková, Ph.D.	1	2*	3	-
2190	H1THP	Hygiena a technologie včelích produktů	doc. MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.	1	2*	3	-
2210	H1HV	Hygiena a technologie vegetabilních produktů	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	2*	3	-
2360	H1CHP	Choroby z potravin	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	0	1*	3	-
2360	H1KOP	Konzervace potravin	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	2*	3	-
1680	H1LDP	Laboratorní diagnostika u potravinových zvířat	doc. MVDr. Svatopluk Čech, Ph.D.	1	1*	3	-
2360	H1ML	Mikrobiologické laboratorní metody v analýze potravin	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	1	2*	3	-
2150	H1MOB	Molekulární biologie v hygieně potravin	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	1	2*	3	-
2190	H1OD	Odpady potravinářské výroby	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	1	2*	3	-
2210	H1RK	Řízení kvality a bezpečnosti potravin	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	1*	3	-
1240	H1VMS	Veterinární medicína v mimořádných situacích	doc. MVDr. Petr Lány, Ph.D.	1	2*	3	-
5. rok				9. semestr			
2360	H1CL	Chemické laboratorní metody v analýze potravin	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	2*	3	-
2190	H1MY	Myslivost	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	2*	3	-
2150	H1NVZ	Nemoci volně žijících zvířat	prof. MVDr. Pavel Šíroky, Ph.D.	1	2*	3	-
1230	H1PA	Parazitologie potravin	prof. MVDr. Břetislav Koudela, CSc.	1	1*	3	-
2210	H1SP	Struktura a skladba potravin	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	2*	3	-
2360	H1SY	Sýrašství	Ing. Mgr. Bohdana Mrňousová, Ph.D.	1	2*	3	-
2410	H1TP	Toxikologie potravin	doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D.	1	2*	3	-
2190	H1VE	Veterinární ekologie	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	1	2*	3	-
2190	H1VT	Veterinární ekotoxikologie	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	1	2*	3	-
Volitelné předměty							
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
1670	H1JEZ	Jezdeckví	doc. MVDr. Markéta Sedlinská, Ph.D.	0	2	1	-
9760	H1TV	Sport	Mgr. Jiří Chodníček	0	2	1	-
1. rok				1. semestr			
9750	H1LA	Latina	Mgr. Jana Malá, PhD.	0	2*	1	-
9750	H1SAN	Speciální angličtina	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2*	1	-
1. rok				2. semestr			
2420	H1ZZ	Chov zájmových zvířat	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	2	1*	1	-
2190	H1VCE	Včelařství	doc. MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.	1	1*	1	-
2. rok				3. semestr			
2190	H1RY	Rybářství	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.	1	1*	1	-
2. rok				4. semestr			
2410	H1MV	Metodologie vědecké práce	prof. Ing. Eva Voslášová, Ph.D.	1	0	1	-

Organizace výuky v 6. roč. studia MSP *Veterinární hygiena a ekologie* v akademickém roce 2024/2025

Bloková výuka		
1. blok	26. 8. – 1. 11. 2024	10 týdnů: Choroby psů a koček
	26. 8. – 1. 11. 2024	10 týdnů: Choroby přežvýkavců a prasat
	26. 8. – 27. 9. 2024	5 týdnů Hygiena a technologie masa a masných výrobků
	30. 9. – 1. 11. 2024	5 týdnů – volitelná SRZ Choroby drůbeže a králíků Choroby zvířete, ryb a včel Veterinární ochrana veřejného zdraví
2. blok	4. 11. 2024 – 17. 1. 2025	10 týdnů: Choroby psů a koček
	4. 11. 2024 – 17. 1. 2025	10 týdnů: Choroby přežvýkavců a prasat
	4. 11. 2024 – 6. 12. 2025	5 týdnů Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků
	9. 12. 2024 – 17. 1. 2025	5 týdnů: Infekční choroby zvířat a legislativa
	23. 12. 2024 – 29. 12. 2024	1 týden prázdniny
3. blok	20. 1. – 28. 3. 2025	10 týdnů: Choroby psů a koček
	20. 1. – 28. 3. 2025	10 týdnů: Choroby přežvýkavců a prasat
	20. 1. – 21. 2. 2025	5 týdnů Hygiena a technologie masa a masných výrobků
	24. 2. – 28. 3. 2025	5 týdnů: Infekční choroby zvířat a legislativa
4. blok	31. 3. – 6. 6. 2025	10 týdnů: Choroby psů a koček
	31. 3. – 6. 6. 2025	10 týdnů: Choroby přežvýkavců a prasat
	31. 3. – 2. 5. 2025	5 týdnů Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků
	5. 5. – 6. 6. 2025	5 týdnů – volitelná SRZ Veterinární ochrana veřejného zdraví Obhajoba RP Choroby zvířete, ryb a včel

Dílčí státní rigorózní zkouška probíhá vždy v posledním týdnu blokové výuky.

Student v průběhu studia plní studijní program, jehož součástí je absolvování výuky předepsaných předmětů a jejich zakončení zápočtem a zkouškou. Od akademického roku 2021/2022 byly schváleny změny **organizace státní rigorózní zkoušky**, student je v rámci SRZ povinen absolvovat a zakončit výuku pěti povinných a jednoho povinně volitelného předmětu. Povinnými předměty SRZ jsou **Choroby přežvýkavců a prasat, Choroby psů a koček, Hygiena a technologie masa a masných výrobků, Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků, Infekční choroby zvířat a legislativa**. Součástí SRZ je současně jeden povinně volitelný předmět, a to **Choroby drůbeže a králíků, Choroby zvířete, ryb a včel, Rigorózní práce, nebo Veterinární ochrana veřejného zdraví**.

Téma rigorózní práce musí být **zaměřeno do oblasti diferenciací absolventa MSP Veterinární hygiena a ekologie**, a to zejména do oblasti zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků, prohlídky jatečných zvířat a masa, zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků, zdravotní nezávadnosti polotovárů, vajec a medu, mrazírenských výrobků, rybích výrobků, zdravotní nezávadnosti vegetabilních potravin, dále v oblasti veterinárního hygienického dozoru a HACCP, ochrany zvířat, veterinární legislativy, veterinární administrativy, v oblasti mikrobiologie potravin, chemie a biochemie potravin, toxikologie potravin, farmakologických a genetických aspektů produkce zdravotně nezávadných potravin, radiobiologie potravin, parazitologie potravin, struktury a skladby potravin, dále pak v oblasti veterinární ekologie, nálezů přenosných na člověka, výživy, dietetiky, chovu a zoohygieny zvířat a oblasti chorob zvířat v aspektu produkce zdravotně nezávadných surovin a potravin živočišného původu, případně další v rámci diferenciací studenta FVHE.

Informace k odborné praxi pro MSP Veterinární hygiena a ekologie

Praxe studentů 3. ročníku

Náplň praxe

Ve 3. ročníku studia je povinná preklinická praxe v chovech zvířat v celkové délce dvou týdnů (40 hodin), zahrnující odbornou praxi z předmětů Preklinická praxe v chovu – potravinová zvířata a Preklinická praxe v chovu – zájmová zvířata. Pro naplnění obsahu odborné preklinické praxe v rámci předmětu Preklinická praxe v chovu – potravinová zvířata se student seznámí s chovem vybraného druhu/kategorie hospodářského zvířete (skot, ovce, kozy, prasata, drůbež), podílí se na práci zootechnika/chovatele a na všech praktických chovatelských činnostech. V rámci praxe student získává všeobecné znalosti o zásadách chovu vybraného druhu/kategorie potravinového zvířete, jako je např. organizace chovu, typ ustájení, výživa a krmení zvířat, organizace reprodukce, produkční ukazatele, ekonomika chovu. Pro naplnění obsahu odborné preklinické praxe v rámci předmětu Preklinická praxe v chovu – zájmová zvířata se student seznámí s chovem vybraného druhu/kategorie zájmového zvířete, podílí se na práci zootechnika/chovatele a na všech praktických chovatelských činnostech a dovednostech. V rámci praxe student získává všeobecné znalosti o zásadách chovu vybraného druhu/kategorie zájmového zvířete, jako je např. organizace chovu, mikroklimatické ukazatele, ustájení, výživa a krmení zvířat, zacházení se zájmovými zvířaty, reprodukce, odchov a péče o mláďata, zásady správné předvýstavní péče o zájmová zvířata, administrativní chovu, zdravotní program v chovu.

Na základě získaných údajů student vypracuje Deník praxe, kde uvede náplň a průběh absolvované praxe, místo konání praxe apod. Deník praxe společně s potvrzením poskytovatele praxe o absolvování praxe studentem odevzdá student garantovi předmětu ke kontrole a schválení. Garantem předmětů Preklinická praxe v chovu – potravinová zvířata a Preklinická praxe v chovu – zájmová zvířata je MVDr. Vlastimil Šimek, Ph.D.

Informace

Studenti obdrží při zápisu do 3. ročníku formulář se žádostí o umožnění výkonu praxe. Vzor Deníku praxe student obdrží od garanta předmětu. Praxe bude studentům ze strany poskytovatele praxe potvrzena po předložení záznamů z průběhu praxe formou Deníku praxe a příslušného formuláře o vykonání odborné praxe. Potvrzení musí obsahovat údaje, od kdy do kdy byla praxe vykonána s razítkem a podpisem. Informace o splnění praxe a schválený Deník praxe budou využity jako podklad pro udělení zápočtu za předmět.

Praxe studentů 4. ročníku

Náplň praxe

V průběhu 4. ročníku absolvují studenti v rámci předmětu Stáž klinika klinickou stáž v rozsahu 10 hodin podle organizačních možností jednotlivých klinických pracovišť FVL VETUNI, a to následujícím způsobem: klinická stáž na Klinice chorob přežvýkavců a prasat v rozsahu 7 hodin, z toho 4 hodiny na oddělení prasat a 3 hodiny na oddělení chorob přežvýkavců, a klinická stáž na Klinice chorob psů a koček nebo Klinice chorob koní v rozsahu 3 hodin. Stáže jsou realizovány v 8. semestru studia dle dispozic jednotlivých klinik. Na každé klinice mohou absolvovat klinickou stáž max. 2 studenti v 1 den. Příslušné kliniky obdrží ze studijního oddělení děkanátu zápisové archy, do nichž se studenti na stáže zapisují. Archy jsou na klinikách k dispozici na místě určeném přednostou. Zápočet za předmět uděluje garant předmětu – doc. MVDr. Michal Crha, Ph.D.

Informace

Studenti obdrží při zápisu do 4. ročníku evidenční list stáží, do nějž si nechají potvrdit absolvované stáže od vyučujícího na příslušné klinice. Podmínkou udělení zápočtu je absolvování všech 10 hodin stáží a odevzdání kompletně vyplněného listu stáží garantovi předmětu doc. MVDr. Michalu Crhovi, Ph.D.

Praxe studentů 5. ročníku

Náplň praxe

V 5. ročníku studia je povinná odborná praxe studentů v rámci předmětu Stáž KVS – jatky na veterinárních správách v celkové délce dvou týdnů (40 hodin) a současně odbornou praxi v rámci předmětu Stáž KVS – veterinární dozor nad potravinami v celkové délce dvou týdnů (40 hodin).

Pro naplnění obsahu odborné praxe z předmětu Stáž KVS – jatky, zahrnující odbornou praxi z předmětu Prohlídka jatečných zvířat a masa, se student účastní činnosti inspektora veterinární správy na jatkách při prohlídce

jatečných zvířat a masa a rozhodování o mase na jatkách a s dalšími úkoly úředního veterinárního lékaře, jako je odběr vzorků, vyplnění žádank, posouzení výsledků laboratorních vyšetření, rozhodnutí o požitelnosti. Součástí Deníku praxe je zpracování problematiky porážky jatečných zvířat, prohlídky jatečných zvířat a masa na jatkách a rozhodování o mase na vybraném jatečném provozu. Deník praxe obsahuje také krátký popis závodu, jeho umístění, členění, zařízení, porážkovou kapacitu a sortiment výroby, případně počty poražených kusů zvířat a výsledky rozhodnutí o mase. Zpracovaný Deník praxe s potvrzením poskytovatele praxe o absolvování praxe studentem odevzdá student garantovi předmětu – MVDr. Irena Svobodová, Ph.D.

Pro naplnění obsahu odborné praxe z předmětu Stáž KVS – veterinární dozor nad potravinami, zahrnující prohloubení znalostí a dovedností získaných v předmětech Soudní a veřejné veterinární lékařství, Veterinární legislativa EU, Dovednosti – veřejné veterinární lékařství, Hygiena a technologie masa a masných výrobků a Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků, student absolvuje praxi na veterinární správě. Student provádí veterinární dozor potravinářských podniků, jehož výsledkem je sepsání protokolu a případné správní řízení s vyhotovením rozhodnutí, pod dohledem úředního veterinárního lékaře. Student se seznámí i s dalšími činnostmi ÚVL, zejména s prací s informačními systémy SVS, dalšími typy rozhodování, např. schvalováním podniků a prováděním auditů. Zpracovaný Deník praxe s potvrzením poskytovatele praxe o absolvování praxe studentem odevzdá student garantovi předmětu – MVDr. Petra Mačáková, Ph.D.

Informace

Studenti obdrží u zápisu do 5. ročníku formulář se žádostí o umožnění výkonu praxe. Praxe bude studentům ze strany poskytovatele praxe potvrzena po předložení záznamů z průběhu praxe formou Deníku praxe a příslušného formuláře o vykonání odborné praxe. Potvrzení musí obsahovat údaje, od kdy do kdy byla praxe vykonána s razítkem a podpisem. Informace o splnění praxe a schválený Deník praxe budou využity jako podklad pro udělení zápočtu za předmět.

Praxe studentů 6. ročníku

Náplň praxe

Povinná odborná praxe v 6. ročníku studia je součástí předmětů státní rigorózní zkoušky, a to povinných předmětů Choroby přežvýkavců a prasat, Choroby psů a koček a povinně volitelného předmětu Choroby drůbeže a králíků.

Student na začátku praxe odevzdá vyplněnou Žádost o umožnění výkonu praxe v rámci blokové výuky 6. ročníku, ve které se uvádí termín a místo konání praxe, číslo smlouvy, jméno a příjmení veterinárního lékaře a prohlášení veterinárního lékaře zajišťujícího odbornou praxi, současně je uveden podíl daného druhu zvířat na praxi zvoleného veterinárního lékaře. Přílohou je potvrzení o absolvování odborné praxe ze strany poskytovatele. Součástí absolvování praxe je zpracování a odevzdání Deníku praxe. Informace o splnění praxe a schválený Deník praxe budou využity jako podklad pro udělení zápočtu za předmět.

Odborná praxe v rámci povinného předmětu SRZ Choroby přežvýkavců a prasat probíhá v rámci 10týdenní blokové výuky před SRZ formou 4týdenní externí praxe. Odborná praxe v rámci povinného předmětu SRZ Choroby psů a koček probíhá v rámci 10týdenní blokové výuky před SRZ formou 4týdenní externí praxe. Odborná praxe v rámci povinně volitelného předmětu SRZ Choroby drůbeže a králíků probíhá v rámci 5týdenní blokové výuky před SRZ v rozsahu 1 týdně formou externí praxe u veterinárního lékaře – specialisty na drůbež.



VETERINÁRNÍ OCHRANA VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ

Profesní bakalářský studijní program

Profesní bakalářský studijní program (BSP) *Veterinární ochrana veřejného zdraví* poskytuje absolventům odborné znalosti a dovednosti v oblastech významných z pohledu výkonu činností úředního veterinárního asistenta, odborného pracovníka v potravinářských podnicích a laboratořích zaměřených na analýzy spojené s bezpečností a kvalitou potravin. Výuka je definována zvýšenou dotací na odbornou praxi a zajištěna odborníky z praxe. Absolvent si osvojí nezbytné praktické dovednosti pro výkon povolání včetně uplatnění v tvůrčí činnosti, je připraven pro studium v magisterském studijním programu navazujícím na bakalářské vzdělávání (NMSP).

Cílem profesního BSP *Veterinární ochrana veřejného zdraví* je připravit odborníky na bakalářské úrovni s odbornými znalostmi a dovednostmi z oblasti zajištění podmínek chovu zvířat a výživy zvířat, produkce surovin živočišného i rostlinného původu, porážení zvířat a postupů prohlídky jatečných zvířat včetně odběru vzorků, technologie a hygieny v potravinářských podnicích, složení potravin a jejich vlivu na člověka, chemických a mikrobiologických procesů probíhajících v potravinách, postupů správné výrobní, hygienické a laboratorní praxe, veterinárních a potravinářských předpisů a dozoru a kontroly v oblasti produkce a výroby potravin.

O studium v BSP se ucházejí studenti, kteří mají úplné středoškolské vzdělání zakončené maturitou a prokážou potřebnou způsobilost pro toto studium. Potřebná způsobilost k bakalářskému studiu se prokazuje zejména výsledky studia na střední škole, doplněné o studentské aktivity nad rámec běžného studia na střední škole, vztahující se ke studijnímu programu. Studenty BSP se uchazeči stávají dnem zápisu ke studiu. Slavnostně je studium zahájeno slibem studenta při imatrikulaci.

Bakalářské studium *Veterinární ochrana veřejného zdraví* je tříleté. Studijní program obsahuje soubor povinných studijních předmětů a dále soubor povinně volitelných studijních předmětů, v nichž si student určuje předmět z dvojic předmětů podle svého zájmu a zaměření. Základními formami výuky jsou přednášky, praktická cvičení, bloková výuka, semináře, konzultace, výuka v zemědělských a potravinářských podnicích a institucích, individuální stáže a praxe studentů, samostatná odborná práce na ústavech a účelových zařízeních fakulty a univerzity a rovněž samostatné studium. Důraz je kladen na praktickou výuku směřující k získání praktických dovedností studenta. Studijní úspěšnost je kontrolována průběžně během semestru, ukončením semestru zápočtem a ukončením studia předmětu zkouškou, resp. zápočtem. Studijní program obsahuje soubor zkoušek, z nichž 5 je součástí státní závěrečné zkoušky. Součástí státní závěrečné zkoušky je i obhajoba bakalářské práce.

Student v průběhu studia plní studijní plán, jehož součástí je absolvování výuky předepsaných předmětů a jejich zakončování zápočtem a zkouškou.

Absolventy studia profesního BSP *Veterinární ochrana veřejného zdraví* se studenti stávají po vykonání státní závěrečné zkoušky. Absolventům je vydán diplom s vysvědčením o vykonání státní závěrečné zkoušky a je jim udělen titul „bakalář“, ve zkratce „Bc.“. Studium je slavnostně zakončeno promocí.

Absolvent profesního BSP *Veterinární ochrana veřejného zdraví* se uplatňuje na pozici úředního veterinárního asistenta při výkonu veterinárního dozoru v chovech zvířat a potravinářských podnicích, odborného pracovníka v potravinářských provozech se zaměřením na technologické postupy, popř. posuzování plnění legislativních požadavků. Je připraven vykonávat činnosti v laboratorní diagnostice se zaměřením na analýzy v rámci výkonu veterinárního dozoru, resp. dozoru nad potravinami nebo při řízení a kontrole kvality a hygieny v potravinářských provozech, popř. pokračuje ve studiu NMSP.



Studijní plán pro akademický rok 2024/2025

BSP Veterinární ochrana veřejného zdraví

* předmět zakončený zkouškou

1. rok				1. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2420	HVCO	Chov potravinových zvířat	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	1	1*	4	ZT
2420	HVVZ	Výživa potravinových zvířat	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	1	1*	4	PZ
2190	HVAN	Stavba těla potravinových zvířat	doc. MVDr. Hana Bandouchová, Ph.D., Dipl. ECZM	2	3*	4	PZ
2420	HVFY	Fyziologie potravinových zvířat	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	1	1*	4	PZ
2360	HVPL	Provoz v laboratoři	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1	3	PZ
2190	HVVE	Veterinární ekologie	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1*	4	ZT
9750	HVAJ1	Profesní angličtina I	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	3	-
9760	HVTV	Sport	Mgr. Jiří Chodníček	0	1	2	-
2210	HVDP	<i>Druhy a složení potravin PVP 1</i>	<i>doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2190	HVMY	<i>Myslivost PVP 2</i>	<i>Ing. František Vitula, Ph.D.</i>	1	1*	2	-
Počet hodin týdně celkem				9	12		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5-6*	30	

1. rok				2. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2210	HVHP	Hygiena v potravinářských provozech	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	0	1	3	PZ
2360	HVPT	Potravinářské technologie	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	2	2*	4	PZ
2420	HVPS	Produkce surovin živočišného původu	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	1	1*	4	PZ
2410	HVOZ	Ochrana a dobré životní podmínky zvířat	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2410	HVZH	Biologická bezpečnost a zoohygiena	MVDr. Miroslav Macháček, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2420	HVEV	Označování a evidence zvířat	MVDr. Vlastimil Šimek, Ph.D.	1	1	3	PZ
9750	HVAJ2	Profesní angličtina II	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	3	-
2420	HVCX	Praxe v chovu potravinových zvířat	MVDr. Vlastimil Šimek, Ph.D.	0	120**	3	-
2210	HVNP	<i>Netradiční zdroje potravin PVP 1</i>	<i>Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2190	HVCV	<i>Včelařství a včelí produkty PVP 2</i>	<i>doc. MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
Počet hodin týdně celkem				9	11		
Počet zkoušek, Počet kreditů					4*	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	HVVC	Výživa člověka	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.	1	1*	3	PZ
2360	HVAP	Analýza složení potravin	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	2*	4	PZ
2360	HVSA	Senzorická analýza potravin	Ing. František Ježek, Ph.D.	1	2	3	PZ
1230	HVPM	Chorobné procesy u potravinových zvířat	doc. MVDr. Mišo Škorič, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2410	HVOT	Otravy u zvířat	MVDr. Dagmar Vršková, Ph.D.	1	1*	3	PZ
2190	HVOD	Odpady v živočišné výrobě a potravinářství	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	2	1*	3	PZ
2360	HVEP	Epidemiologie	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	1	0	3	PZ
2410	HVBP1	Bakalářská práce I – metodologie a biostatistika	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.	0	2	2	-
2360	HVLX1	Laboratorní praxe I	Mgr. Alena Zouharová, Ph.D.	0	80**	3	-
2360	HVRG	<i>Regionální gastronomie PVP 1</i>	<i>doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA</i>	1	1	2	-
2190	HVRY	<i>Rybářství PVP 2</i>	<i>prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.</i>	1	1*	2	-

2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
Počet hodin týdně celkem				11	12		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5-6*	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

2. rok				4. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2410	HVFA	Léčiva u potravinových zvířat	MVDr. Dagmar Vršková, Ph.D.	1	1	3	PZ
2360	HVMP	Mikrobiologie potravin	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	2	2*	4	PZ
2360	HVHL	Technologie a hygiena mléka a mléčných výrobků	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2410	HVNC	Nemoci potravinových zvířat	MVDr. Michal Kaluža, Ph.D.	2	0*	3	PZ
1240	HVNK	Nákazy potravinových zvířat	doc. MVDr. Petr Lány, Ph.D.	2	1*	3	ZT
2190	HVAK	Aplikovaná ekologie v ochraně veřejného zdraví	Mgr. Barbora Havelková, Ph.D.	1	0	2	PZ
2410	HVLE	Veterinární a potravinářská legislativa	MVDr. Petra Mačáková, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2150	HVBP2	Bakalářská práce II – literární poznatky	doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D.	0	1	2	PZ
1200	HVLX2	Laboratorní praxe II	MVDr. Martin Hostovský, Ph.D.	0	120**	3	-
2420	HVBK	Bezpečnost krmiv PVP 1	Mgr. Kateřina Sedláková, Ph.D.	1	1	2	-
2360	HVTG	Technologie a hygiena v gastronomii PVP 2	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	1	1	2	-
Počet hodin týdně celkem				13	10		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

3. rok				5. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	HVHM	Technologie a hygiena masa a masných výrobků	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	2	2*	5	ZT
2360	HVHV	Technologie a hygiena drůbeže, ryb, zvěřiny, vajec a medu	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2360	HVPJ	Prohlídka potravinových zvířat a masa	MVDr. Irena Svobodová, Ph.D.	1	3*	5	ZT
2410	HVAS	Veterinární asanace	MVDr. Miroslav Macháček, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2410	HVDZ	Státní dozor ve veterinární ochraně veřejného zdraví	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	1	1*	4	ZT
	HVBP3	Bakalářská práce III	vedoucí práce	0	3	3	-
2410	HVPX1	Praxe ve veterinární ochraně veřejného zdraví I	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	0	80*	3	-
2210	HVMI	Mikroskopie potravin PVP 1	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	1	2	-
2210	HVZN	Značení potravin PVP 2	Ing. Lenka Havlová, Ph.D.	1	1	2	-
Počet hodin týdně celkem				9	13		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

3. rok				6. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukonč.	Kredity	PZ/ZT
2410	HVPX2	Praxe ve veterinární ochraně veřejného zdraví II	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	80 h**	Z	2	-
	HVBP4	Bakalářská práce IV	vedoucí práce	80 h	Z	3	-
2410	HVCPB, HVCPs	Chov a pohoda potravinových zvířat	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA	30***	SZZ	5	ZT
2410	HVLEB, HVLES	Legislativa a veterinární ochrana veřejného zdraví	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT

3. rok				6. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukonč.	Kredity	PZ/ ZT
2360	HVPJB, HVPJS	Prohlídka potravinových zvířat a masa	MVDr. Irena Svobodová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360	HVHZB, HVHZS	Technologie a hygiena potravin živočišného původu	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2190	HVZPB, HVZPS	Veterinární ochrana životního prostředí	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	30***	SZZ	5	ZT
		Obhajoba bakalářské práce			SZZ		-
Počet hodin týdně celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů				310	5+1	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

*** (30 hodin blokové výuky v každém předmětu), Z = ukončení předmětu zápočtem, SZZ = dílčí státní závěrečná zkouška
Student si v 1. až 5. semestru zvolí vždy jeden z povinně volitelných předmětů (PVP).



Organizace výuky ve 3. roč. studia BSP *Veterinární ochrana veřejného zdraví* v akademickém roce 2024/2025

Výuka v zimním semestru		
1. až 13. týden	9. 9. – 6. 12. 2024	Výuka předmětů v zimním semestru
3 týdny	9. – 31. 12. 2024	Studijní volno
6 týdnů	2. 1. – 7. 2. 2025	Zkouškové období ZS
Praxe ve veterinární ochraně veřejného zdraví		
2 týdny	10. – 21. 2. 2025	Praxe
Bakalářská práce		
7 týdnů	10. 2. – 31. 3. 2025	Příprava a odevzdání bakalářské práce
Bloková výuka		
5 týdnů	31. 3. – 4. 4. 2025	Veterinární ochrana životního prostředí
	7. – 11. 4. 2025	Prohlídka potravinových zvířat a masa
	14. – 17. 4. 2025	Chov a pohoda potravinových zvířat
	22. – 25. 4. 2025	Legislativa a veterinární ochrana veřejného zdraví
	28. 4. – 2. 5. 2025	Technologie a hygiena potravin živočišného původu
Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška		
3 týdny	5. – 23. 5. 2025	Příprava na obhajobu bakalářské práce a státní závěrečnou zkoušku
2 týdny	26. 5. – 6. 6. 2025	Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška
Opravné termíny obhajoby bakalářské práce a státní závěrečné zkoušky		
1 týden	16. – 20. 6. 2025	První opravný termín
1 týden	25. – 29. 8. 2025	Druhý opravný termín

Informace k odborné praxi pro bakalářský studijní program *Veterinární ochrana veřejného zdraví*

Praxe studentů 1. ročníku studia: předmět HVCX Praxe v chovu potravinových zvířat

Náplň praxe

V letním semestru 1. ročníku studia je povinná odborná praxe studentů v chovu potravinových zvířat v celkové délce 120 hodin. Praxe v chovu potravinových zvířat je zaměřena na praktické seznámení studenta s chovem vybraného druhu, resp. kategorie potravinového zvířete. Jedná se především o farmy zabývající se konvenčním nebo ekologickým chovem hospodářských zvířat, tj. skotu (dojeného, nedojeného), ovcí, koz, prasat, dále o faremní chovy drůbeže, králíků a ryb; nepatří sem koně. Student se bude podílet na práci chovatele/ošetřovatele a podle potřeby a možností chovu na praktických chovatelských činnostech. V rámci praxe studenti získají všeobecné znalosti o zásadách chovu vybraného druhu, resp. kategorie potravinového zvířete (např. evidence zvířat a administrativa, ustájení, mikroklimatické ukazatele, zacházení se zvířaty, reprodukce v chovu, management péče o mláďata, výživa a krmění, preventivní péče). Studenti si mohou sami zvolit místo, kde budou praxi vykonávat, a to podle individuálních podmínek, možností poskytovatele a požadavků studenta. Praxi lze vykonat u více poskytovatelů.

Informace

Studenti obdrží na zápise do studia 1. ročníku formulář, který obsahuje žádost o umožnění výkonu praxe. Student je povinen v průběhu praxe vést Deník praxe. E-vzor Deníku praxe je dostupný na studijním oddělení FVHE, popř. u příslušného garanta praxe. Vypracovaný Deník praxe následně student odevzdá ke kontrole garantovi předmětu – MVDr. Vlastimil Šimek, Ph.D., v termínu jím určeném.

Vykonanou praxi si studenti nechají potvrdit v příslušném formuláři o vykonání odborné praxe, který odevzdají garantovi předmětu v jím určeném termínu. Garant předmětu následně v dostatečném předstihu zašle souhrnnou informaci o splnění předmětu studenty na studijní oddělení. Na podkladě této informace bude studentovi udělen zápočet a započítány kredity za předmět.

Praxe studentů 2. ročníku studia: předmět HVLX1 Laboratorní praxe I a HVLX2 Laboratorní praxe II

Náplň praxe

V zimním a letním semestru 2. ročníku studia je povinná odborná praxe studentů v laboratořích zabývajících se kontrolou bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti potravin. Cílem obou povinných odborných praxí je propojení teoretických znalostí a praktických dovedností v oblasti analýzy surovin a potravin živočišného i rostlinného původu a současně ověření získaných kompetencí studenta během studia. V rámci odborné praxe HVLX1 (dotace 80 hodin) se student v laboratoři seznámí s provozem laboratoře, používaným přístrojovým vybavením a metodami. Podílí se na laboratorním vyšetření vzorků potravin včetně zpracování příslušné dokumentace (evidence, archivace). Obsahem předmětu HVLX2 (dotace 120 hodin) je odborná praxe studentů v laboratořích kontroly bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti potravin na odborných institucích, které se zaměřují na kontrolu a dozor veterinární ochrany veřejného zdraví. Student se během praxe seznámí s provozem laboratoře, používanými metodami a přístroji, podílí se na laboratorním vyšetření vzorků potravin a zpracováním příslušné dokumentace, včetně systému její evidence a archivace.

Informace

Během absolvované praxe ve vybrané laboratoři student vypracuje Deník praxe, který je potvrzen příslušným poskytovatelem praxe a následně zkontrolován garantem. Garantem předmětu HVLX1 je Mgr. Alena Zouharová, Ph.D., garantem předmětu HVLX2 je MVDr. Martin Hostovský, Ph.D. Na základě absolvování povinné praxe a správného vypracování Deníku praxe obdrží student zápočet za daný předmět.

Praxe studentů 3. ročníku studia: předmět HVPX1 Praxe ve veterinární ochraně veřejného zdraví I a HVPX2 Praxe ve veterinární ochraně veřejného zdraví II

Náplň praxe

V zimním a letním semestru 3. ročníku studia je povinná odborná praxe studentů v potravinářských provozech a zařízeních, která se zabývají problematikou zdravotní nezávadnosti surovin a potravin živočišného původu. Cílem povinných odborných praxí je propojení teoretických znalostí a praktických dovedností v oblasti zajištění zdravotní nezávadnosti surovin a potravin živočišného původu a současně ověření získaných kompetencí studenta během studia.

Náplň odborné praxe HVPX1 (dotace 80 hodin) zahrnuje praktické procvičení odbornosti a kompetencí získaných v předmětech, jejichž obsahem je zajištění zdravotní nezávadnosti živočišných surovin a potravin. Pro naplnění obsahu odborné praxe se student podílí na řešení odborných problémů v oblasti hygieny a produkci surovin živočišného původu, technologie a hygieny mléka, masa, drůbeže, ryb, zvěřiny, vajec a medu a prohlídky potravinových zvířat. Náplň odborné praxe HVPX2 (dotace 80 hodin) zahrnuje praktické procvičení odbornosti a kompetencí získaných v předmětech, jejichž obsahem je zajištění zdravotní nezávadnosti, a to v rámci řešení odborných problémů v oblasti hygieny v potravinářských provozech, produkce potravin živočišného původu, technologie a hygieny mléčných a masných výrobků.

Informace

Během absolvované praxe ve vybraném potravinářském provozu nebo zařízení student vypracuje Deník praxe, který je potvrzen příslušným poskytovatelem praxe a následně zkontrolován garantem. Garantem předmětu HVPX1 i HVPX2 je Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D. Na základě absolvování povinné praxe a správného vypracování Deníku praxe obdrží student zápočet za daný předmět.



BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

Bakalářský studijní program

Bakalářský studijní program (BSP) obsahuje vybrané teoretické poznatky a je zaměřen na přípravu k výkonu povolání, při nichž se bezprostředně využívají soudobé poznatky a metody, případně je také zaměřen na přípravu pro studium v navazujícím magisterském studijním programu (NMSP).

Cílem BSP *Bezpečnost a kvalita potravin* je připravit odborníky na bakalářské úrovni pro oblast hygieny a technologie potravin živočišného a rostlinného původu, dále pro oblast analýzy potravin zejména z hlediska parametrů prokazujících úroveň zdravotní nezávadnosti potravin, hygieny potravin a technologie produkce a zpracování potravin, pro oblast ekologických aspektů výroby, distribuce a prodeje potravin a dále pro oblast řízení, ekonomiky a legislativy výroby, distribuce a prodeje potravin.

O studium v BSP se ucházejí studenti, kteří mají úplné středoškolské vzdělání zakončené maturitou a prokážou potřebnou způsobilost pro toto studium. Potřebná způsobilost k bakalářskému studiu se prokazuje zejména výsledky studia na střední škole, doplněné o studentské aktivity nad rámec běžného studia na střední škole, vztahující se k oblasti studia. Studenty bakalářského studia se uchazeči stávají dnem zápisu ke studiu. Slavnostně je studium zahájeno slibem studenta při imatrikulaci.

Bakalářské studium v programu *Bezpečnost a kvalita potravin* je tříleté. Studijní program obsahuje soubor povinných studijních předmětů a dále soubor povinně volitelných studijních předmětů, v nichž si student určuje předmět z dvojic předmětů podle svého zájmu a zaměření. Základními formami výuky jsou přednášky, praktická cvičení, bloková výuka, semináře, konzultace, výuka v zemědělských a potravinářských podnicích a institucích, individuální stáže a praxe studentů, samostatná odborná práce na ústavech a účelových zařízeních fakulty a univerzity a rovněž samostatné studium. Důraz je kladen na praktickou výuku směřující k získání praktických dovedností studenta. Studijní úspěšnost je kontrolována průběžně během semestru, ukončením semestru zápočtem a ukončením studia předmětu zkouškou. Studijní program obsahuje soubor zkoušek, z nichž 5 je součástí státní závěrečné zkoušky. Součástí státní závěrečné zkoušky je i obhajoba bakalářské práce.

Student v průběhu studia plní studijní program, jehož součástí je absolvování výuky předepsaných předmětů a jejich zakončování zápočtem a zkouškou. V roce 2022 byly v rámci vnitřní akreditace schváleny změny ve studijním plánu BSP *Bezpečnost a kvalita potravin*. Schválené změny kurikula jsou uskutečňovány postupně, v akad. roce 2024/2025 již probíhá výuka podle nově schváleného studijního plánu v celém rozsahu.

Absolventy studia BSP *Bezpečnost a kvalita potravin* se studenti stávají po vykonání státní závěrečné zkoušky, jejíž součástí je obhajoba bakalářské práce. Absolventům je vydán diplom s vysvědčením o vykonání státní závěrečné zkoušky a udělen titul „bakalář“, ve zkratce „Bc.“. Studium je slavnostně zakončeno promocií.

Vzdělání absolventa BSP *Bezpečnost a kvalita potravin* umožňuje uplatnění v potravinářském průmyslu jako technolog při výrobě potravin, odborný pracovník při uvádění potravin do oběhu, řízení při kontrole kvality a hygieny v potravinářských provozech, laboratorní analýze potravin, resp. jako odborný referent kontrolních a inspekčních organizací státní správy, odborný pracovník ve výzkumných organizacích, podnikatel v produkci a distribuci potravin a potravinářských zemědělských surovin, resp. při dalším studiu v NMSP.



Studijní plán pro akademický rok 2024/2025

BSP Bezpečnost a kvalita potravin

* předmět zakončený zkouškou

1. rok				1. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2150	H3BI	Biologie	doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D.	1	1*	4	PZ
2190	H3AN	Stavba těla potravinových zvířat	doc. MVDr. Hana Bandouchová, Ph.D., Dipl. ECZM	2	2*	4	PZ
2420	H3PS	Produkce surovin rostlinného původu	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.	1	1*	4	PZ
2190	H3EP	Ekologie v produkci potravin	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1*	4	PZ
2360	H3LP	Správná laboratorní praxe	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1	3	PZ
2360	H3OG	Obecná gastronomie	Ing. Jana Doležalová, Ph.D.	1	1*	4	PZ
9750	H3AJ1	Odborná angličtina I	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	3	-
9760	H3SP	Sport	Mgr. Jiří Chodníček	0	2	2	-
2190	H3ET	Ekotoxikologie PVP 1	Mgr. Barbora Havelková, Ph.D.	1	1	2	PZ
2190	H3MY	Myslivost PVP 2	Ing. František Vítula, Ph.D.	1	1*	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				9	12		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5-6*	30	

1. rok				2. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	H3VY	Výživa člověka	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.	2	2*	4	PZ
2360	H3PI	Potravinářské technologie a potravinářské inženýrství	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	2	2*	5	PZ
2210	H3VP	Správná hygienická a výrobní praxe	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	0	1*	4	ZT
2420	H3PZ	Produkce surovin živočiš. původu	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	1	1*	4	PZ
2190	H3OD	Odpady v potravinářské výrobě a gastronomii	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2410	H3MA	Marketing, management a ekonomika potravinářského podniku	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	2	1	4	PZ
9750	H3AJ2	Odborná angličtina II	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	3	-
2210	H3NZ	Netradiční zdroje potravin PVP 1	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.	1	1	2	PZ
2190	H3CV	Včelařství a včelí produkty PVP 2	doc. MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.	1	1	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				10	11		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2210	H3DP	Druhy a složení potravin	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	1*	5	PZ
2210	H3ZN	Značení potravin	Ing. Lenka Havlová, Ph.D.	1	1*	5	PZ
2210	H3PP	Distribuce a prodej potravin	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.	1	1*	5	PZ
2360	H3CBP	Chemie a biochemie potravin a chemické laboratorní metody	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	4	4*	5	ZT
2190	H3DD	DDD v potravinářství	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	1	1*	5	PZ
2410	H3BP1	Bakalářská práce I – metodologie a biostatistika	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.	0	2	3	PZ
2360	H3RG	Regionální gastronomie PVP 1	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	1	1	2	PZ
2190	H3RY	Rybářství PVP 2	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.	1	1*	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				9	11		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5-6*	30	

2. rok				4. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	H3SA	Senzorická analýza potravin	Ing. František Ježek, Ph.D.	1	3*	5	PZ
2360	H3MI	Mikrobiologie potravin a mikrobiol. laboratorní metody	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	3	4*	5	ZT
2360	H3HM	Technologie a hygiena mléka a mléčných výrobků	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	2	2*	5	ZT
2210	H3HR1	Technologie a hygiena potravin rostlinného původu I	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	2*	5	ZT
2210	H3NPP	Nebezpečí z potravin a pokrmů	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	0	4	PZ
2150	H3BPL	Bakalářská práce II – literární poznatky	doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D.	0	1	2	PZ
2360	H3XL	Praxe v laboratoři	Mgr. Alena Zouharová, Ph.D.	0	40* *	2	PZ
2360	H3CH	Choroby z potravin a pokrmů PVP 1	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	1	1	2	PZ
2410	H3IM	Instrumentální analýza potravin PVP 2	doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D.	1	1	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				10	13		
Počet zkoušek, Počet kreditů					4*	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr): v průběhu 2. ročníku v ústavech analýzy potravin (veterinární laboratoře, laboratoře SZPI, soukromé analytické laboratoře,

3. rok				5. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	H3TM	Technologie a hygiena masa a masných výrobků	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	2	2*	4	ZT
2360	H3HV	Technologie a hygiena drůbeže, ryb, zvěřiny, vajec a medu	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2210	H3HR2	Technologie a hygiena potravin rostlinného původu II	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2360	H3TP	Technologie přípravy pokrmů	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	1	1*	4	PZ
2410	H3VL	Veterinární a potravinářská legislativa	MVDr. Petra Mačáková, Ph.D.	3	2*	5	ZT
2210	H3BK	Bezpečnost a kontrola potravin	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	0	4	PZ
	H3BP3	Bakalářská práce III	vedoucí práce	0	3	3	PZ
2210	H3MP	Mikroskopie potravin PVP 1	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	1	2	PZ
2410	H3TX	Toxikologie potravin a pokrmů PVP 2	doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D.	1	1	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				12	13		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

3. rok				6. semestr			
Ústav	Zkrat.	Předmět	Garant	hod./blok	Ukonč.	Kredity	PZ/ZT
2210	H3XP	Praxe v potravinářském podniku	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	40**	Z	2	PZ
	H3BP4	Bakalářská práce IV	vedoucí práce	80	Z	3	PZ
2210	H3KPB, H3KP	Bezpečnost a kvalita potravin a pokrmů	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360	H3LAB, H3LA	Laboratorní analýza potravin	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2210	H3HRB, H3HR	Technologie a hygiena výroby potravin rostlinného původu	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360	H3HZB, H3HZ	Technologie a hygiena výroby potravin živočišného původu	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410	H3LVB, H3LV	Veterinární a potravinářská legislativa	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
		Obhajoba bakalářské práce			SZZ		
Počet hodin týdně celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů				270	5+1	30	

*** (30 hodin blokové výuky v každém předmětu), Z = ukončení předmětu zápočtem, SZZ = dílčí státní závěrečná zkouška
Student si v 1. až 5. semestru zvolí vždy jeden z povinně volitelných předmětů (PVP).

Organizace výuky ve 3. roč. studia BSP *Bezpečnost a kvalita potravin* v akademickém roce 2024/2025

Výuka v zimním semestru		
1. až 13. týden	9. 9. – 6. 12. 2024	Výuka předmětů v zimním semestru
3 týdny	9. – 31. 12. 2024	Studijní volno
6 týdnů	2. 1. – 7. 2. 2025	Zkouškové období ZS
Praxe v potravinářském provozu		
2 týdny	10. – 21. 2. 2025	Praxe
Bakalářská práce		
7 týdnů	10. 2. – 31. 3. 2025	Příprava a odevzdání bakalářské práce
Bloková výuka		
5 týdnů	31. 3. – 4. 4. 2025	Veterinární a potravinářská legislativa
	7. – 11. 4. 2025	Technologie a hygiena výroby potravin rostlinného původu
	14. – 17. 4. 2025	Technologie a hygiena výroby potravin živočišného původu
	22. – 25. 4. 2025	Laboratorní analýza potravin
	28. 4. – 2. 5. 2025	Bezpečnost a kvalita potravin a pokrmů
Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška		
3 týdny	5. – 23. 5. 2025	Příprava na obhajobu bakalářské práce a státní závěrečnou zkoušku
2 týdny	26. – 30. 5. 2025	Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška
Opravné termíny obhajoby bakalářské práce a státní závěrečné zkoušky		
1 týden	16. – 20. 6. 2025	První opravný termín
1 týden	25. – 29. 8. 2025	Druhý opravný termín

Informace k odborné praxi pro BSP *Bezpečnost a kvalita potravin*

Praxe studentů 2. ročníku studia: předmět H3XL Praxe v laboratoři

Náplň praxe

Ve 2. roce studia je povinná odborná praxe studentů v oblasti laboratorní analýzy potravin v celkové délce 40 hodin. V průběhu praxe se student prakticky seznámí s prací ústavů nebo laboratoří, v nichž se provádějí analýzy potravin živočišného a rostlinného původu (veterinární laboratoře, laboratoře SZPI, soukromé analytické laboratoře, podnikové analytické laboratoře apod.). V rámci praxe student si ověří získané teoretické znalosti a praktické dovednosti v oblasti analýzy surovin a potravin, seznámí se s provozem laboratoře, používaným přístrojovým vybavením, analytickými metodami a postupy práce. Bude se podílet na laboratorním vyšetření vzorků potravin včetně zpracování příslušné dokumentace (evidence, archivace). Během praxe ve vybrané laboratoři/vybraném ústavu student vypracuje Deník praxe.

Informace

Student je povinen v průběhu praxe vést Deník praxe. E-vzor Deníku praxe je dostupný na studijním oddělení FVHE, popř. u garanta praxe. Vypracovaný Deník praxe student odevzdá ke kontrole garantovi předmětu – Mgr. Alena Zouharová, Ph.D., a to způsobem a v termínu garantem určeném. Vykonanou praxi si student nechá potvrdit příslušným poskytovatelem praxe v Deníku praxe. Na podkladě absolvování povinné praxe a správného vypracování Deníku praxe bude studentovi udělen zápočet za předmět.

Praxe studentů 3. ročníku studia: předmět H3XP Praxe v potravinářském provozu

Náplň praxe

Ve 3. roce studia je povinná odborná praxe studentů v potravinářských podnicích v celkové délce dvou týdnů zahrnující odbornou praxi z předmětů, jejichž obsahem je seznámit se s technologií a hygienou, ekologickými aspekty, ekonomikou, marketingem, managementem a legislativou výroby, distribuce a prodeje potravin.

Pro naplnění obsahu odborné praxe se student účastní provozu v potravinářských podnicích. Cílem praxe je zapojit se do činností potravinářského podniku a ověřit si v praxi vědomosti získané v disciplínách Technologie a hygiena potravin rostlinného původu, Technologie a hygiena potravin živočišného původu, Prohlídka jatečných zvířat a masa, Technologie a hygiena výroby, distribuce a prodeje potravin, Ekologické aspekty výroby, distribuce a prodeje potravin, Dezinfekce, dezinfekce, deratizace v potravinářství, Ekonomika, marketing, management a Veterinární a potravinářská legislativa.

Informace

Studenti obdrží na zápise do studia 3. ročníku formulář, který obsahuje žádost o umožnění výkonu praxe. Student je povinen v průběhu praxe vést Deník praxe. E-vzor Deníku praxe je dostupný na studijním oddělení FVHE, popř. u příslušného garanta praxe. Vypracovaný Deník praxe následně student odevzdá ke kontrole garantovi předmětu – Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.

Vykonanou praxi si studenti nechají potvrdit v příslušném formuláři o vykonání odborné praxe, který odevzdají garantovi předmětu v jím určeném termínu. Garant předmětu následně v dostatečném předstihu zašle souhrnnou informaci o splnění předmětu studenty na studijní oddělení. Na podkladě této informace bude studentovi udělen zápočet a započítány kredity za předmět.



ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII

Bakalářský studijní program

Bakalářský studijní program (BSP) *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* je zaměřen na praktickou a teoretickou přípravu studentů k výkonu povolání a dále na přípravu pro následné studium v navazujícím magisterském studijním programu (NMSP).

Cílem BSP *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* je připravit odborníky na bakalářské úrovni, kteří vnímají celou síť produkce potravin dle konceptu „od vidlí po vidličku“. Hlavní pozornost je zaměřena na zajištění kvality a bezpečnosti potravin v posledních úsecích potravinového řetězce, kdy se komodity živočišného a rostlinného původu dostávají ke konečnému spotřebiteli ve formě potravin a pokrmů, a to v různých typech zařízení k tomu určených. Studijní program má za cíl zajistit na trhu práce vysokoškolsky vzdělané odborníky pro oblast hodnocení a kontroly kvality a bezpečnosti potravin ve stravovacích provozech, v úzké návaznosti na oblast vědy, zabývající se způsoby, technikami a systémy přípravy a servisu jídel a nápojů. Studenti získají přehled o gastronomických technologiích, výrobních zařízeních, platné legislativě pro provozy vyrábějící pokrmy, hygienických pravidlech přípravy zdravotně nezávadných pokrmů.

O studium v BSP se ucházejí studenti, kteří mají úplné středoškolské vzdělání zakončené maturitou a prokáží potřebnou způsobilost pro toto studium. Potřebná způsobilost k bakalářskému studiu se prokazuje zejména výsledky studia na střední škole, doplněné o studentské aktivity nad rámec běžného studia na střední škole, vztahující se ke studijnímu programu. Studenty BSP se uchazeči stávají dnem zápisu ke studiu. Slavnostně je studium zahájeno slibem studenta při imatrikulaci.

Bakalářské studium *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* je tříleté. Studijní program obsahuje soubor povinných studijních předmětů a dále soubor povinně volitelných studijních předmětů, v nichž si student určuje v každém semestru 2 předměty z trojic předmětů podle svého zájmu a zaměření. Základními formami výuky jsou přednášky, praktická cvičení, bloková výuka, semináře, konzultace, výuka v zemědělských a potravinářských podnicích a institucích, individuální stáže a praxe studentů, samostatná odborná práce na ústavech a účelových zařízeních fakulty a univerzity a rovněž samostatné studium. Důraz je kladen na praktickou výuku směřující k získání praktických dovedností studenta. Studijní úspěšnost je kontrolována průběžně během semestru, ukončením semestru zápočtem a ukončením studia předmětu zkouškou, resp. zápočtem. Studijní program obsahuje soubor zkoušek, z nichž 5 je součástí státní závěrečné zkoušky. Součástí státní závěrečné zkoušky je i obhajoba bakalářské práce.

Student v průběhu bakalářského studia plní studijní plán, jehož součástí je absolvování výuky předepsaných předmětů a jejich zakončování zápočtem a zkouškou.

Absolventy studia BSP *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* se studenti stávají po vykonání státní závěrečné zkoušky. Absolventům je vydán diplom s vysvědčením o vykonání státní závěrečné zkoušky a je jim udělen titul „bakalář“, ve zkratce „Bc.“. Studium je slavnostně zakončeno promocí.

Vzdělání absolventa BSP *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* umožňuje uplatnění v orgánech státní veterinární správy, zemědělské a potravinářské inspekce a dalších orgánech dozoru, kontroly a analýzy potravin a jídel, dále v podnicích zaměřených na prodej, udržování a skladování potravin a v podnicích a provozovnách zabývajících se výrobou, uchováváním nebo prodejem jídel a provozech zaměřených na stravování a gastronomii.



Studijní plán pro akademický rok 2024/2025

BSP Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii

*předmět zakončený zkouškou

V akademickém roce 2024/2025 nebyl 1. ročník BSP Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii otevřen.

2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	H8HZ	Hygiena a technologie potravin živočišného původu	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	2	2*	5	ZT
2210	H8HR	Hygiena a technologie potravin rostlinného původu	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	2*	5	ZT
2360	H8SA	Senzorická analýza potravin	Ing. František Ježek, Ph.D.	1	3*	4	ZT
2410	H8ES	Ekonomika stravovacího provozu	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	1	1*	2	PZ
2360	H8CP	Chemie potravin a chemické laboratorní metody	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	4	4*	5	ZT
2410	H8BX	Metodologie bakalářské práce	prof. Ing. Eva Voslášková, Ph.D.	1	0	1	-
	H8BP1	Bakalářská práce I	vedoucí práce	0	3	4	-
2420	H8BC	Biochemie potravin PVP 1	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	1	1	2	-
2360	H8LR	Mléko a mléčné výrobky v různých regionech světa PVP 2	MVDr. Pavlína Navrátilová, Ph.D.	2	0	2	-
2150	H8RH	Radiační hygiena v potravinářství PVP 3	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.	1	1	2	-
Počet hodin týdně celkem				13-14	16-17		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

2. rok				4. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	H8VC	Výživa člověka	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.	2	1*	3	PZ
1240	H8NZ	Nákazy potravinových zvířat	doc. MVDr. Petr Lány, Ph.D.	2	2*	3	PZ
2360	H8HS	Hygiena ve stravovacím provozu	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	2	1*	4	PZ
2360	H8ZG	Zdravotní nezávadnost pokrmů a nápojů v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	2	1*	4	ZT
2360	H8OG	Obecná gastronomie	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	2	1*	4	ZT
2410	H8ST	Biostatistika	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.	1	2*	2	-
2150	H8BPL	Bakalářská práce – literární poznatky	doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D.	0	2	2	-
	H8BP2	Bakalářská práce II	vedoucí práce	0	6	4	-
2360	H8BA	Balení potravin PVP 1	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1	2	-
2360	H8KP	Konzervace potravin PVP 2	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1	2	-
2210	H8ZP	Značení potravin PVP 3	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	1	2	-
Počet hodin týdně celkem				13	18		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

3. rok				5. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	H8RG	Regionální gastronomie	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	2	3*	4	ZT
2360	H8TG	Technologie v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	2	2*	4	PZ
2360	H8GS	Gastronomický servis	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	2	1*	3	PZ
2360	H8RP	Řízení stravovacího provozu	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	2	1*	3	PZ
2360	H8IN	Infekce a intoxikace z potravin a z pokrmů	prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc., Dipl. ECVPH	1	0*	2	ZT
2410	H8LE	Legislativa v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2*	4	ZT
	H8BP3	Bakalářská práce III	vedoucí práce	0	6	3	-
2360	H8PX	Praxe v gastronomickém provozu**	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA		40 h	3	-
2210	H8KG	Káva a čaj v gastronomii PVP 1	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.	1	2	2	-

3. rok				5. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2210	H8CG	<i>Skladba a struktura potravin a pokrmů PVP 2</i>	<i>Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.</i>	1	2	2	-
2210	H8VG	<i>Víno v gastronomii PVP 3</i>	<i>doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.</i>	1	2	2	-
Počet hodin týdně celkem				13	19		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

** povinná odborná praxe v průběhu 3. ročníku 2 týdny (40 hodin) v gastronomickém provozu

3. rok				6. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukonč.	Kredity	PZ/ZT
	H8BP4	Bakalářská práce IV	vedoucí práce	80	Z	5	-
2360	H8GAB, H8GA	Gastronomie	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	30***	SZZ	5	ZT
2210	H8HTB, H8HT	Hygiena a technologie potravin a pokrmů	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360	H8LHB, H8LH	Laboratorní hodnocení potravin a pokrmů	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410	H8LGB, H8LG	Legislativa v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360	H8ZDB, H8ZD	Zdravotní nezávadnost potravin v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	30***	SZZ	5	ZT
		Obhajoba bakalářské práce			SZZ		-
Počet hodin celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů				230	5+1	30	

*** (30 hodin blokové výuky v každém předmětu), Z = ukončení předmětu zápočtem, SZZ = dílčí státní závěrečná zkouška
Student si v 1. až 5. semestru zvolí vždy dva předměty z povinně volitelných předmětů (PVP 1 – 3).

Organizace výuky ve 3. roč. studia v BSP
Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii
v akademickém roce 2024/2025

Praxe v gastronomickém provozu		
2 týdny	26. 8. – 6. 9. 2024	Praxe
Výuka v zimním semestru		
1. až 13. týden	9. 9. – 6. 12. 2024	Výuka předmětů v zimním semestru
3 týdny	9. – 31. 12. 2024	Studijní volno
6 týdnů	2. 1. – 7. 2. 2025	Zkouškové období ZS
Praxe v potravinářském provozu		
2 týdny	10. – 21. 2. 2025	Praxe
Bakalářská práce		
7 týdnů	10. 2. – 31. 3. 2025	Příprava a odevzdání bakalářské práce
Bloková výuka		
5 týdnů	31. 3. – 4. 4. 2025	Gastronomie
	7. – 11. 4. 2025	Zdravotní nezávadnost potravin v gastronomii
	14. – 17. 4. 2025	Laboratorní hodnocení potravin a pokrmů
	22. – 25. 4. 2025	Hygiena a technologie potravin a pokrmů
	28. 4. – 2. 5. 2025	Legislativa v gastronomii
Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška		
3 týdny	5. – 23. 5. 2025	Příprava na obhajobu bakalářské práce a státní závěrečnou zkoušku
1 týden	26. – 30. 5. 2025	Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška
Opravné termíny obhajoby bakalářské práce a státní závěrečné zkoušky		
1 týden	16. – 20. 6. 2025	První opravný termín
1 týden	25. – 29. 8. 2025	Druhý opravný termín

Informace k odborné praxi
pro BSP Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii

Praxe studentů 3. ročníku studia: předmět H8PX Praxe v gastronomickém provozu

Náplň praxe

V zimním semestru 3. ročníku studia je povinná odborná praxe studentů v gastronomickém provozu v celkové délce 40 hodin. Praxe v gastronomickém provozu je zaměřena na posílení a prohloubení teoretických znalostí a dovedností, které studenti získali studem odborných předmětů. Studenti budou vykonávat praxi ve vybraných komerčních i institucionálních provozovnách. Praxe zahrnuje především praktický výcvik v provozovnách poskytujících gastronomické služby. Studenti mohou vykonávat jak provozní, tak také manažerské pozice. Studenti si mohou sami zvolit místo, kde budou praxi vykonávat, a to podle individuálních podmínek a požadavků studenta.

Informace

Student je povinen v průběhu praxe vést Deník praxe. E-vzor Deníku praxe je dostupný na studijním oddělení FVHE, popř. u garanta praxe. Vypracovaný Deník praxe student odevzdá ke kontrole garantovi předmětu – doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA, a to způsobem a v termínu garantem určeném. Vykonanou praxi si student nechá potvrdit příslušným poskytovatelem praxe v Deníku praxe. Na podkladě absolvování povinné praxe a správného vypracování Deníku praxe bude studentovi udělen zápočet za předmět.



OCHRANA ZVÍŘAT A WELFARE

Bakalářský studijní program

Bakalářský studijní program (BSP) *Ochrana zvířat a welfare* reaguje na potřebu vysokoškolsky vzdělaných odborníků v oblasti ochrany zvířat proti týrání, ochrany zvířat proti stresu, bolesti a utrpení, ochrany zvířat při zacházení s nimi, v oblasti aktivního vytváření odpovídajících podmínek pro zvířata a pro kontrolu těchto podmínek.

Studijní program vytváří znalostní rozměr pro oblast biologie tkání a orgánů, jedinců i populací zvířat v širší souvislosti podmínek života, zdraví i nemoci zvířat v prostředí zvířat zájmových chovů, hospodářských zvířat, volně žijících zvířat i zvířat pokusných, ve společenském smyslu pak povýšení důrazu na pozitivní kvalitativní změnu úrovně vztahu člověka ke zvířeti vyjádřeného právními, odbornými i morálními normami. V odborném slova smyslu pak program vychází ze zásadního zvýšení důrazu na podmínky zacházení se zvířaty, jejich pohodu a zdraví podpořené obrovským rozvojem vědeckých a odborných poznatků v této oblasti. Studijní program zahrnuje výuku výživy zvířat, podmínek chovu zvířat, chování zvířat, podmínek pohody zvířat, obsahuje právní rozměr ochrany zvířat v širokém slova smyslu i v jeho hlubokém zaměření na ochranu zvířat proti týrání. Součástí oboru je také laboratorní aspekt kontroly nad ochranou zvířat a welfare.

Studijní program je svým zaměřením poznatků v oblasti péče o zvířata, kontroly podmínek a zdraví zvířat a ochrany zvířat se zvláštním aspektem ochrany zvířat proti týrání součástí spektra oborů veterinární medicíny, je proto zahrnut do oblasti vzdělávání Veterinární lékařství, Veterinární hygiena a je koncipován pro úroveň tříletého bakalářského studia. V tvůrčí činnosti je program zajištěn řešením problematiky ochrany zvířat a welfare na úrovni vědecké a výzkumné v rámci výzkumných projektů s množstvím vědeckých publikací uveřejňovaných v impaktovaných vědeckých časopisech, účasti akademických pracovníků na zahraničních konferencích, každoročním pořádáním vlastní mezinárodní konference *Ochrana zvířat a welfare* a dále doktorským studijním programem *Ochrana zvířat, welfare a etologie* a oborem habilitačního řízení *Ochrana zvířat, welfare a etologie*.

Absolvent BSP *Ochrana zvířat a welfare* disponuje poznatky anatomie a fyziologie zvířat, biologie jedince i populací včetně ekologických aspektů života zvířat ve volné přírodě a zvířat chovaných člověkem. Má znalosti o výživě zvířat, chovu zvířat a odpovídajících podmínkách chovu zvířat, rozumí projevům chování zvířat. Je schopen posoudit úroveň podmínek ovlivňujících pohodu a stav pohody zvířat v chovech hospodářských zvířat (zejména přežvýkavci, prasata, koně, drůbež, králíci, kožešinová zvířata), koní, psů, koček a dalších zájmových zvířat (ptáci, plazi a drobní savci) a odpovídající úroveň jejich využívání v rámci jezdeckví, kynologie, soutěží, výstav apod., opuštěných zvířat a úroveň pohody zvířat v útulcích, cirkusových zvířat a úroveň pohody zvířat v cirkusech, zoozvířat a úroveň pohody zvířat v zoologických zahradách, zvěře a její využívání v rámci farmových chovů a myslivosti, ryb a vodních živočichů a jejich využívání v rámci rybářství, včel a jejich využívání v rámci včelařství, zoozvířat a jejich chovu v zoologických zahradách. Ovládá poznatky z porodnictví a reprodukce zvířat, umí poskytnout péči poraněným zvířatům a rozpoznat nákazy zvířat a učinit odpovídající opatření při jejich výskytu na úrovni chovatele zvířat, ovládá poznatky laboratorního vyšetřování vzorků a umí provádět analýzy biologických tekutin, tkání a vzorků z prostředí na úrovni biochemické, hematologické, molekulární a instrumentální analýzy a zpracovávat výsledky. Tvůrčím způsobem umí interpretovat právní předpisy v ochraně zvířat a řešit složité problémy ochrany zvířat.

Uplatnění absolventa na bakalářské úrovni se předpokládá u orgánů veterinární správy v dozoru nad ochranou zvířat proti týrání a řešení problematiky ochrany zvířat, v laboratořích státních veterinárních ústavů a v laboratořích dalších institucí a soukromých podniků, u orgánů státní správy v ochraně volně žijících zvířat a chráněných živočichů, orgánů zajišťujících ochranu ohrožených druhů živočichů v rámci mezinárodních úmluv (např. CITES) a předpisů, u institucí a podniků provádějících pokusy na zvířatech, v zoologických zahradách, v institucích zabývajících se ochranou opuštěných a handicapovaných zvířat, u orgánů státní a veřejné správy a orgánů využívajících zvířata a nebo přicházejících do styku se zvířaty při své činnosti, u obcí, měst a městských částí při řešení problematiky ochrany zvířat proti týrání, v organizacích a při podnikání v oblasti chovu zvířat, přepravy zvířat, nákupu a prodeje zvířat, dovozu a vývozu zvířat, v organizacích zabývajících se animoterapií, v poradenství v oblasti etologie, poruch chování zvířat, welfare, příp. jako asistenti veterinárních lékařů, ve výzkumných laboratořích, na univerzitách ve výuce a výzkumu, v problematice mediální komunikace týkající se problematiky zacházení se zvířaty, pohody a ochrany zvířat.



Studijní plán pro akademický rok 2024/2025

BSP Ochrana zvířat a welfare

* předmět zakončený zkouškou

1. rok				1. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2150	H6BZ	Biologie zvířat	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.	2	2*	4	PZ
2190	H6AN	Anatomie zvířat	doc. MVDr. Hana Bandouchová, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1*	4	PZ
2420	H6FY	Fyziologie zvířat	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2420	H6CZ	Chov zvířat	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	2	2*	4	PZ
2420	H6VZ	Výživa zvířat	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.	2	2*	4	PZ
2410	H6ZV1	Základy veterinární péče	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA	2	1*	4	ZT
2410	H6ST	Statistika a informatika	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.	1	2	3	-
9750	H6SA1	Speciální angličtina I	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	2	-
9760	H6TV1	Tělesná výchova I	Mgr. Jiří Chodníček	0	2	1	-
Počet hodin týdně celkem				13	15		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

1. rok				2. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2150	H6ZO	Zoologie	prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D.	2	4*	5	ZT
2190	H6EZ	Ekologie zvířat	doc. MVDr. Hana Bandouchová, Ph.D., Dipl. ECZM	2	2*	4	-
2410	H6ET	Etologie	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	2	2*	5	ZT
2410	H6WS	Welfare, stres, bolest, utrpení u zvířat	MVDr. Gabriela Kadlecová, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2410	H6WH	Welfare hospodářských zvířat	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	2	2*	5	ZT
2410	H6LA1	Laboratorní vyšetřování vzorků I – biochemie	MVDr. Simona Kovaříková, Ph.D.	2	2*	4	ZT
9750	H6SA2	Speciální angličtina II	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	2	-
9760	H6TV2	Tělesná výchova II	Mgr. Jiří Chodníček	0	2	1	-
Počet hodin týdně celkem				12	17		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2410	H6WP	Welfare psů a kynologie	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	2	1*	4	ZT
1660	H6WK	Welfare koček a zájmových zvířat (ptáci, plazi a drobní savci)	prof. MVDr. Zdeněk Knotek, CSc., Dipl. ECZM	2	0*	4	ZT
2410	H6WO	Welfare zoovířat a činnost zoologických zahrad, welfare zvířat cirkusů a činnost cirkusů	MVDr. Gabriela Kadlecová, Ph.D.	1	1*	3	PZ
2410	H6WU	Welfare opuštěných zvířat a útulky pro zvířata	Mgr. Veronika Vojtkovská, Ph.D.	1	1*	3	PZ
1670	H6WJ	Welfare koní a jezdeckví	doc. MVDr. Markéta Sedlinská, Ph.D.	2	1*	4	ZT
1600	H6LA2	Laboratorní vyšetřování vzorků II – hematologie	MVDr. Kristína Řeháková, Ph.D.	1	2*	5	PZ
2410	H6BPM	Bakalářské práce – metodologie zpracování	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	1	0	2	-
	H6BP1	Bakalářská práce I	vedoucí práce	0	6	5	-
Počet hodin týdně celkem				10	12		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

2. rok				4. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2410	H6PP1	Ochrana zvířat a právní předpisy v ochraně zvířat I	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2	2	ZT
2190	H6WZ	Welfare zvěře a myslivost	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1*	4	ZT
2190	H6WR	Welfare ryb a rybářství, včel a včelařství	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.	2	1*	4	ZT
2410	H6WV	Welfare pokusných zvířat a pokusy na zvířatech	Mgr. Veronika Vojtkovská, Ph.D.	2	1*	4	ZT
2150	H6LA3	Laboratorní vyšetřování vzorků III – molekulární analýza	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	1	2*	5	PZ
2150	H6AK	Akvaristika PVP 1	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.	1	1*	2	-
1260	H6GZ	Genetika zvířat PVP 2	Ing. Leona Vychodilová, Ph.D.	2	0*	2	-
2150	H6EX	Chov exotických zvířat PVP 3	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.	1	1*	2	-
2190	H6MY	Myslivost PVP 4	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	2*	2	-
2150	H6OR	Ornitologie PVP 5	prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D.	1	1*	2	-
2150	H6RB	Radiobiologie PVP 6	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.	1	1*	2	-
2190	H6RY	Rybářství PVP 7	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.	1	1*	2	-
2190	H6VC	Včelařství PVP 8	doc. MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.	1	1*	2	-
2420	H6ZH	Zacházení s hospodářskými zvířaty PVP 9	MVDr. Vlastimil Šimek, Ph.D.	0	2*	2	-
2410	H6BPL	Bakalářské práce – literární poznatky	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.	0	2	2	-
	H6BP2	Bakalářská práce II	vedoucí práce	0	6	5	-
Počet hodin týdně celkem				10-13	8-11		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

Student si zvolí dva povinně volitelné předměty (PVP 1 – 9)

3. rok				5. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
1680	H6PG	Porodnictví a reprodukce zvířat	doc. MVDr. Radovan Doležel, CSc.	2	0*	4	ZT
1660	H6PE	Péče o poraněná zvířata	prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D., MBA	2	0*	4	ZT
1240	H6NK	Nákazy zvířat	doc. MVDr. Petr Lány, Ph.D.	2	0*	4	ZT
2410	H6PP2	Ochrana zvířat a právní předpisy v ochraně zvířat II	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2*	4	ZT
1500	H6LZ	Léčiva v péči o zvířata	MVDr. Jan Chloupek, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2410	H6LA4	Laboratorní vyšetřování vzorků IV – instrumentální analýza	doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D.	2	2*	5	ZT
	H6BP3	Bakalářská práce III	vedoucí práce	0	6	5	-
Počet hodin týdně celkem				12	13		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

3. rok				6. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukonč.	Kredity	PZ/ZT
2410	H6PO	Praxe v oblasti ochrany zvířat a welfare	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	56 h**	Z	2	-
	H6BP4	Bakalářská práce IV	vedoucí práce	80	Z	3	-
2410	H6ETB, H6ETO	Etologie	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410	H6LVB, H6LV	Laboratorní vyšetřování vzorků	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410	H6OZB, H6OZ	Ochrana zvířat a právní předpisy v ochraně zvířat	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410	H6WEB, H6WE	Welfare zvířat	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410	H6PRB, H6PR	Základy veterinární péče	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA	30***	SZZ	5	ZT

3. rok				6. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukonč.	Kredity	PZ/ ZT
		Obhajoba bakalářské práce			SZZ		-
Počet hodin týdně celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů				286	5+1	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr): v průběhu 3. roč. 56 hodin v institucích a podnicích zabývajících se nakládáním se zvířaty

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

Organizace výuky ve 3. roč. studia BSP *Ochrana zvířat a welfare* v akademickém roce 2024/2025

Výuka v zimním semestru		
1. až 13. týden	9. 9. – 6. 12. 2024	Výuka předmětů v zimním semestru
3 týdny	9. – 31. 12. 2024	Studijní volno
6 týdnů	2. 1. – 7. 2. 2025	Zkouškové období ZS
Praxe v oblasti ochrany zvířat		
2 týdny	10. – 21. 2. 2025	Praxe
Bakalářská práce		
7 týdnů	10. 2. – 31. 3. 2025	Příprava a odevzdání bakalářské práce
Bloková výuka		
5 týdnů	31. 3. – 4. 4. 2025	Etologie
	7. – 11. 4. 2025	Welfare zvířat
	14. – 17. 4. 2025	Ochrana zvířat a právní předpisy v ochraně zvířat
	22. – 25. 4. 2025	Laboratorní vyšetřování vzorků
	28. 4. – 2. 5. 2025	Základy veterinární péče
Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška		
3 týdny	5. – 23. 5. 2025	Příprava na obhajobu bakalářské práce a státní závěrečnou zkoušku
2 týdny	26. 5. – 6. 6. 2025	Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška
Opravné termíny obhajoby bakalářské práce a státní závěrečné zkoušky		
1 týden	16. – 20. 6. 2025	První opravný termín
1 týden	25. – 29. 8. 2025	Druhý opravný termín

Informace k odborné praxi pro BSP *Ochrana zvířat a welfare*

Praxe studentů 3. ročníku studia: předmět H6PO Praxe v oblasti ochrany zvířat a welfare

Povinností studenta je v rámci BSP *Ochrana zvířat a welfare* absolvovat praxi v oblasti ochrany zvířat a welfare v rozsahu 56 hodin, která představuje studijní praxi uplatňování ochrany zvířat a welfare v provozech chovu přežvýkavců, prasat, koní a drůbeže, dále psů, koček a dalších zájmových zvířat, zvěře a volně žijících zvířat nebo ryb a vodních živočichů, u institucí a podniků provádějících pokusy na zvířatech, v zoologických zahradách, v institucích zabývajících se ochranou opuštěných a handicapovaných zvířat, u orgánů státní a veřejné správy využívajících zvířata a nebo přicházející do styku se zvířaty při své činnosti, v organizacích při přepravě zvířat, nákupu a prodeji zvířat, při výstavách zvířat, soutěžích, závodech a sportovních aktivitách využívajících zvířata, v organizacích zabývajících se hippoterapií, canisterapií a nebo jinými formami animoterapií, v nadacích a organizacích zabývajících se ochranou zvířat a v soukromých institucích zabývajících se poradenstvím v oblasti ochrany zvířat a welfare.

Náplň praxe

Ve 3. ročníku studia je povinná odborná praxe studentů v oblasti ochrana zvířat a welfare zahrnující odbornou praxi z předmětů, jejichž obsahem je ochrana zvířat a welfare. Pro naplnění obsahu odborné praxe se student účastní provozu v zemědělských podnicích nebo jiných provozech (např. zoo, útulky), zabývajících se chovem zvířat.

Informace

Student je povinen v průběhu praxe vést Deník praxe. E-vzor Deníku praxe je dostupný na studijním oddělení FVHE, popř. u garanta praxe. Vypracovaný deník praxe následně student odevzdá ke kontrole garantovi předmětu, prof. Ing. Evě Voslářové, Ph.D., a to způsobem a v termínu určeném garantem.

Vykonanou praxi si studenti nechají potvrdit příslušným provozovatelem praxe v Deníku praxe. Na podkladě absolvování povinné praxe a správného vypracování Deníku praxe bude studentovi udělen zápočet za předmět.



ZDRAVÍ ŽIVOČICHŮ A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Bakalářský studijní program

Bakalářský studijní program (BSP) *Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí* obsahuje vybrané teoretické poznatky a je zaměřen na přípravu k výkonu povolání, při nichž se bezprostředně využívají soudobé poznatky a metody, případně je také zaměřen na přípravu pro studium v navazujícím magisterském studijním programu (NMSP).

Cílem BSP *Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí* je připravit odborníky na bakalářské úrovni pro oblast zdravotní problematiky volně žijících živočichů a ochrany životního prostředí. Profil absolventa představuje znalosti, zkušenosti a dovednosti v této oblasti z hlediska biologie a ekologie volně žijících živočichů, ochrany půd, vodstva, ovzduší, rostlinných společenstev a životního prostředí jako celku. Absolvent je kompetentní v postupech správné laboratorní praxe, laboratorních metodách v diagnostice onemocnění živočichů, v právních předpisech v oblasti ochrany životního prostředí, včetně její aplikace v praxi.

O studium v BSP se ucházejí studenti, kteří mají úplné středoškolské vzdělání zakončené maturitou a prokážou potřebnou způsobilost pro toto studium. Potřebná způsobilost k bakalářskému studiu se prokazuje zejména výsledky studia na střední škole, doplněné o studentské aktivity nad rámec běžného studia na střední škole, vztahující se k oblasti studia. Studenty bakalářského studia se uchazeči stávají dnem zápisu ke studiu. Slavnostně je studium zahájeno slibem studenta při imatrikulaci.

Bakalářské studium v programu *Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí* je tříleté. Studijní program obsahuje soubor povinných studijních předmětů a dále soubor povinně volitelných studijních předmětů, v nichž si student určuje předmět z dvojic předmětů podle svého zájmu a zaměření. Základními formami výuky jsou přednášky, praktická cvičení, bloková výuka, semináře, konzultace, výuka v institucích ochrany životního prostředí, individuální stáže a praxe studentů, samostatná odborná práce na ústavech a účelových zařízeních fakulty a univerzity a rovněž samostatné studium. Důraz je kladen na praktickou výuku směřující k získání praktických dovedností studenta. Studijní úspěšnost je kontrolována průběžně během semestru, ukončením semestru zápočtem a ukončením studia předmětu zkouškou. Studijní program obsahuje soubor zkoušek, z nichž 5 je součástí státní závěrečné zkoušky. Součástí státní závěrečné zkoušky je i obhajoba bakalářské práce.

Absolventy studia BSP *Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí* se studenti stávají po vykonání státní závěrečné zkoušky, jejíž součástí je obhajoba bakalářské práce. Absolventům je vydán diplom s vysvědčením o vykonání státní závěrečné zkoušky a udělen titul „bakalář“, ve zkratce „Bc.“. Studium je slavnostně zakončeno promocií.

Vzdělání absolventa BSP *Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí* umožňuje uplatnění na pozici odborného pracovníka státní správy v ochraně přírody (Česká inspekce životního prostředí, správa CHKO a NP atd.), v záchranných stanicích a záchranných chovech, dále v rámci poradenské činnosti a školení v oblasti péče o volně žijící živočichy a životní prostředí. Absolvent se dále může uplatit např. v analytických a diagnostických laboratořích, jako podnikový ekolog, ve výzkumných institucích, popř. může pokračovat studium v NMSP.



Studijní plán pro akademický rok 2024/2025

BSP Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí

* předmět zakončený zkouškou

1. rok				1. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2150	HOB1	Biologie	doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2150	HOZB	Zoologie bezobratlých	prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D.	2	1*	4	ZT
2190	HOEK	Obecná ekologie	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1*	4	ZT
2190	HOAN	Stavba a funkce těla živočichů	doc. MVDr. Hana Bandouchová, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1*	4	ZT
2190	HOOB	Ochrana ovzduší a bioklimatologie	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2190	HOLM	Laboratorní metody v chemii životního prostředí	Mgr. Barbora Havelková, Ph.D.	1	1	3	PZ
9750	HOAJ1	Odborná angličtina I	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	3	-
9760	HOTV1	Sport I	Mgr. Jiří Chodníček	0	2	2	-
2150	HOMT	Mikroskopické techniky PVP 1	prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D.	1	1	2	-
2190	HOMY	Myslivost PVP 2	Ing. František Vítula, Ph.D.	1	1*	2	-
Počet hodin týdně celkem				12	12		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5-6	30	

1. rok				2. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2150	HOZO	Zoologie obratlovců	prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D.	2	1*	5	ZT
2190	HOEZ	Ekologie živočichů	Mgr. Vojtech Baláž, Ph.D.	1	1*	4	PZ
2190	HOBM	Biomonitoring živočišných společenstev	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	1	2*	5	PZ
2190	HOZZ	Zoologické zahrady a ochrana druhů	doc. MVDr. Hana Bandouchová, Ph.D., Dipl. ECZM	1	2*	4	PZ
2150	HOMB	Molekulární biologie	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	2	1*	5	PZ
9750	HOAJ2	Odborná angličtina II	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	3	-
9760	HOTV2	Sport II	Mgr. Jiří Chodníček	0	2	2	-
2190	HOAG	Agroturistika PVP 1	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	1	1	2	-
2150	HOEX	Chov exotických zvířat PVP 2	prof. MVDr. Pavel Šírokový, Ph.D.	1	1	2	-
Počet hodin týdně celkem				8	12		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5	30	

2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
1240	HOMI	Mikrobiologie	prof. MVDr. Alois Čížek, CSc.	1	2*	4	ZT
2190	HOIM	Imunologie	doc. MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.	1	1*	4	PZ
2190	HOPZ	Patologické změny u živočichů	doc. MVDr. Hana Bandouchová, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1*	5	ZT
2190	HODO	Druhová ochrana živočichů	Mgr. Vojtech Baláž, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2190	HOHY	Hydrobiologie a ochrana vod	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.	2	1*	5	ZT
2190	HOCB	Choroby bezobratlých	doc. MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.	1	1	3	PZ
2410	HOST	Biostatistika a metodologie	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.	1	2	3	-
2190	HORY	Rybářství PVP 1	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.	1	1*	2	-
2190	HOWE	Welfare volně žijících živočichů PVP 2	Mgr. Monika Němcová	1	1	2	-
Počet hodin týdně celkem				11	10		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5-6	30	

2. rok				4. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2150	HOPA	Parazitologie	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.	2	1*	4	ZT
2190	HOZS	Záchranné stanice a péče o poraněné živočichy	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	1	2*	4	PZ
2410	HOTX	Toxikologie živočichů a životního prostředí	doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D.	2	0	3	-
1240	HOEP	Veterinární epidemiologie	doc. MVDr. Petr Lány, Ph.D.	2	0*	3	ZT
2190	HOPU	Ochrana půd a rostlinných společenstev	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	2	2*	4	PZ
2150	HOMOB	Molekulárně-biologické metody	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	1	1*	3	PZ
2410	HOLE	Legislativa v ochraně životního prostředí	MVDr. Petra Mačáková, Ph.D.	1	1*	3	PZ
2150	HOBP1	Bakalářská práce I – literární poznatky	doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D.	0	2	2	-
2190	HOOX	Praxe v ochraně živočichů	doc. MVDr. Hana Bandouchová, Ph.D., Dipl. ECZM	0	40	2	-
2190	HORB	Řízení bezpečnosti v ochraně životního prostředí PVP 1	Mgr. Barbora Havelková, Ph.D.	1	1	2	-
2190	HOOD	Životní prostředí a odpady PVP 2	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	1	1	2	-
Počet hodin týdně celkem				12	10		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

Student si v 1. až 4. semestru zvolí vždy jeden z povinně volitelných předmětů (PVP).

Informace k odborné praxi pro BSP *Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí*

Praxe studentů 2. ročníku studia: předmět HOOX Praxe v ochraně živočichů

Povinností studenta je v rámci BSP *Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí* absolvovat odbornou praxi v oblasti ochrany živočichů v rozsahu 40 hodin, zaměřené na praktické postupy v ochraně živočichů (ochrana, péče o poraněné jedince a jejich rehabilitace, reintrodukční programy atd.). Povinnou součástí praxe je zpracování problematiky a přehledu odborných činností, jichž se student účastnil v rámci praxe (deník praxe).

Náplň praxe

Ve 2. ročníku studia je povinná odborná praxe studentů v oblasti ochrany živočichů ve spolupráci s organizacemi zabývajícími se ochranou živočichů nebo ochranou životního prostředí. Cílem je propojení teoretických znalostí a praktických dovedností v oblasti péče o volně žijící živočichy v rámci záchranných stanic nebo záchranných chovů ohrožených druhů, resp. ochrany životního prostředí v rámci Agentury ochrany přírody a krajiny a současně ověření získaných kompetencí studenta během studia. Student se během praxe seznámí s provozem příslušného zařízení poskytovatele praxe a s používanými postupy, podílí se na aktivitách v rámci zařízení.

Informace

Student je povinen v průběhu praxe vést Deník praxe. E-vzor Deníku praxe je dostupný na studijním oddělení FVHE, popř. u garanta praxe. Vypracovaný deník praxe následně student odevzdá ke kontrole garantovi předmětu, doc. MVDr. Haně Bandouchové, Ph.D., a to způsobem a v termínu určeném garantem.

Vykonanou praxi si studenti nechají potvrdit příslušným poskytovatelem praxe v Deníku praxe. Na podkladě absolvování povinné praxe a správného vypracování Deníku praxe bude studentovi udělen zápočet za předmět.



BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

Navazující magisterský studijní program

Navazující magisterský studijní program (NMSP) *Bezpečnost a kvalita potravin* je zaměřen na získání teoretických poznatků založených na soudobém stavu vědeckého poznání, výzkumu a vývoje, na jejich aplikaci a na rozvoj tvůrčí činnosti studentů.

Cílem NMSP *Bezpečnost a kvalita potravin* je připravit odborníky na magisterské úrovni pro oblast hygieny a technologie potravin živočišného a rostlinného původu, dále pro oblast analýzy potravin zejména z hlediska parametrů prokazujících úroveň zdravotní nezávadnosti potravin, hygieny potravin a technologie produkce a zpracování potravin a současně pro oblast ekologických aspektů výroby, distribuce a prodeje potravin a oblast řízení, ekonomiky a legislativy výroby, distribuce a prodeje potravin.

O studium v NMSP se ucházejí studenti, kteří mají ukončené bakalářské studium v programu *Bezpečnost a kvalita potravin* nebo v obdobných oborech a prokáží potřebnou způsobilost pro toto studium. Potřebná způsobilost k navazujícímu magisterskému studiu se prokazuje zejména výsledky studia v BSP. Studenty navazujícího magisterského studia se uchazeči stávají dnem zápisu ke studiu.

Navazující magisterské studium *Bezpečnost a kvalita potravin* je dvouleté. Studijní program obsahuje soubor povinných studijních předmětů a dále soubor povinně volitelných studijních předmětů, z nichž si student určuje 3 předměty z trojic předmětů podle svého zájmu a zaměření. Základními formami výuky jsou přednášky, praktická cvičení, bloková výuka, semináře, konzultace, výuka v zemědělských a potravinářských podnicích a institucích, individuální stáže a praxe studentů, samostatná odborná práce na ústavech a účelových zařízeních fakulty a univerzity a dále samostatné studium. Důraz je kladen na teoretickou výuku vedoucí k podpoře tvůrčích schopností studentů a na praktickou výuku směřující k získání praktických dovedností studenta. Studijní úspěšnost je kontrolována průběžně během semestru, ukončením semestru zápočtem a ukončením studia předmětu zkouškou. Studijní program obsahuje soubor zkoušek, z nichž 5 je součástí státní závěrečné zkoušky. Součástí státní závěrečné zkoušky je i obhajoba diplomové práce.

Student v průběhu studia plní studijní program, jehož součástí je absolvování výuky předepsaných předmětů a jejich zakončování zápočtem a zkouškou. Na závěr studia je student povinen absolvovat blokovou výuku a složit zkoušku z předmětů státní závěrečné zkoušky. Součástí státní závěrečné zkoušky je zpracování a obhajoba diplomové práce. V roce 2022 byly v rámci vnitřní akreditace schváleny změny ve studijním plánu NMSP *Bezpečnost a kvalita potravin*. Výuka již probíhá podle nově schváleného studijního plánu v celém studijním programu.

Absolventy studia NMSP *Bezpečnost a kvalita potravin* se studenti stávají po vykonání státní závěrečné zkoušky, jejíž součástí je obhajoba diplomové práce. Těmto absolventům je vydán diplom s vysvědčením o vykonání státní závěrečné zkoušky a je udělen titul „magistr“, ve zkratce „Mgr.“. Studium je slavnostně zakončeno promocí.

Vzdělání absolventa NMSP *Bezpečnost a kvalita potravin* umožňuje uplatnění v potravinářském průmyslu, vč. distribuce a prodeje potravin, na úrovni řídicích pracovníků/odborných referentů/specialistů v řízení a kontrole kvality a hygieny, ve státních i soukromých laboratořích pro analýzu potravin, ve výzkumu bezpečnosti a kvality potravin, popř. v dalším studiu v doktorském studijním programu.



Studijní plán pro akademický rok 2024/2025

NMSP Bezpečnost a kvalita potravin

* předmět zakončený zkouškou

1. rok				1. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	H2BK	Balení a konzervace potravin	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2360	H2TR	Hygiena a technologie při zpracování ryb, zvěřiny a drůbeže	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	1	2*	4	PZ
2360	H2TP	Hygiena a technologie při zpracování medu a vajec	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1*	4	PZ
2210	H2HP	Hygiena a technologie při výrobě pekárenských výrobků	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2210	H2HS	Hygiena a technologie při zpracování škrobnatých surovin, olejnin a luštěnin	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2210	H2UP	Udržitelnost v potravinovém řetězci	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	0	3	PZ
2190	H2ZP	Životní prostředí a potravinový řetězec	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	1	1	3	PZ
2360	H2DP1	Diplomová práce I – metodologie a biostatistika	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	0	1	2	PZ
2210	H2AL	Akreditovaná laboratoř PVP 1	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	1	2	PZ
2360	H2CL	Chemické laboratorní metody PVP 2	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1	2	PZ
2360	H2SG	Speciality v gastronomii PVP 3	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	1	1	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				11	11		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

1. rok				2. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	H2HM	Hygiena a technologie při výrobě mléka a mléčných výrobků	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2210	H2BT	Biotechnologie v potravinářství	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	0	3	PZ
2210	H2TC	Hygiena a technologie při výrobě cukrovinek, ochucovadel a pochutin	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	1	2*	4	ZT
2210	H2HN	Hygiena a technologie při zprac. ovoce, zeleniny, hub a suchých plodů	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	2*	4	ZT
2360	H2HG	Hygiena a technologie v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	2	2*	4	PZ
2210	H2FA	Falšování potravin a pokrmů	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	1	3	PZ
2210	H2AN	Analýza potravin rostlinného původu	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	2*	4	ZT
2150	H2DP2	Diplomová práce II – literární poznatky	doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D.	0	1	2	PZ
2210	H2IP	Inovace v potravinářství PVP 1	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	1	1	2	PZ
2360	H2MB	Mikrobiologické laboratorní metody PVP 2	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	1	1	2	PZ
2210	H2ZN	Zpracování vedlejších a netradičních produktů PVP 3	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	1	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				9	13		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2410	H2LD	Legislativa a dozor nad potravinami	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	3	2*	5	ZT
2210	H2TD	Hygiena a technologie při skladování, distribuci a prodeji potravin	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.	1	1*	3	PZ

2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2360	H2HV	Hygiena a technologie při výrobě masa a masných výrobků	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	2	2*	4	ZT
2210	H2HA	Hygiena a technologie při výrobě alkoholických a nealkoholických nápojů	Mgr. Marie Bartlová, Ph.D.	1	1	3	PZ
2210	H2MS	Ochrana potravin při mimořádných situacích	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	0	3	PZ
2360	H2ANZ	Analýza potravin živočišného původu	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	0	2*	4	ZT
2360	H2HAC	Systémy řízení bezpečnosti potravin a HACCP	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	2	1*	4	ZT
	H2DP3	Diplomová práce III	vedoucí práce	0	4	2	PZ
2210	H2CA	Certifikace a audity v potravinářském provozu PVP 1	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	1	2	PZ
2360	H2IA	Interní auditor HACCP PVP 2	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	1	1	2	PZ
2150	H2MOB	Molekulárně biologické metody PVP 3	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	1	1	2	PZ
Počet hodin týdně celkem				11	14		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

2. rok				4. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukonč.	Kredity	PZ/ZT
2210	H2PX	Praxe v potravinářském provozu	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	40**	Z	2	PZ
	H2DP4	Diplomová práce IV	vedoucí práce	80	Z	3	PZ
2360	H2APB, H2AP	Analýza potravin	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410	H2LKB, H2LKP	Legislativa a kontrola potravin	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360	H2HVB, H2HVS	Hygiena a technologie masa a masných výrobků	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	30***	SZZ	5	ZT
2360	H2HMB H2HMS	Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2210	H2HTB, H2HTP	Hygiena a technologie potravin rostlinného původu	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
		Obhajoba diplomové práce			SZZ		
Počet hodin týdně celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů				270	5+1	30	

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr): v průběhu 2. ročníku 40 hodin v potravinářských provozech

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

Organizace výuky ve 2. roč. studia NMSP *Bezpečnost a kvalita potravin* v akademickém roce 2024/2025

Výuka v zimním semestru		
1. až 13. týden	9. 9. – 6. 12. 2024	Výuka předmětů v zimním semestru
3 týdny	9. – 31. 12. 2024	Studijní volno
6 týdnů	2. 1. – 7. 2. 2025	Zkouškové období ZS
Praxe v potravinářském provozu		
2 týdny	10. – 21. 2. 2025	Praxe
Diplomová práce		
7 týdnů	10. 2. – 31. 3. 2025	Příprava a odevzdání diplomové práce
Bloková výuka		
5 týdnů	31. 3. – 4. 4. 2025	Analýza potravin Legislativa a kontrola potravin Hygiena a technologie potravin rostlinného původu Hygiena a technologie masa a masných výrobků Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků
	7. – 11. 4. 2025	
	14. – 17. 4. 2025	
	22. – 25. 4. 2025	
	28. 4. – 2. 5. 2025	
Obhajoba diplomové práce a státní závěrečná zkouška		
2 týdny	5. – 16. 5. 2025	Příprava na obhajobu diplomové práce a státní závěrečnou zkoušku
1 týden	19. – 23. 5. 2025	Obhajoba diplomové práce a státní závěrečná zkouška
Opravné termíny obhajoby diplomové práce a státní závěrečné zkoušky		
1 týden	16. – 20. 6. 2025	První opravný termín
1 týden	25. – 29. 8. 2025	Druhý opravný termín

Informace k odborné praxi pro NMSP *Bezpečnost a kvalita potravin*

Praxe studentů 2. ročníku studia: předmět H2PX Praxe v potravinářském provozu

Náplň praxe

Ve 2. ročníku studia je povinná odborná praxe studentů v oblasti bezpečnosti a kvality potravin v potravinářském provozu v celkové délce 40 hodin. Odborná praxe zahrnuje problematiku předmětů, jejichž obsahem je zajištění bezpečnosti a kvality potravin. Pro naplnění obsahu odborné praxe se student podílí na řešení odborných problémů v oblasti hygieny a technologie surovin a potravin živočišného i rostlinného původu a zajišťování, kontroly a dozoru nad podmínkami získávání, výroby, zpracování, skladování, distribuce a prodeje potravin.

Informace

Student je povinen v průběhu praxe vést Deník praxe. E-vzor Deníku praxe je dostupný na studijním oddělení FVHE, popř. u garanta praxe. Deník praxe obsahuje popis pracoviště, systém a provádění odborných činností s popisem absolvovaných aktivit. Vykonanou praxi si student nechá v Deníku praxe potvrdit od provozovatele praxe. Vypracovaný Deník praxe následně student odevzdá ke kontrole garantovi předmětu – Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D., a to způsobem a v termínu určeném garantem předmětu. Na základě absolvování povinné praxe a správného vypracování Deníku praxe obdrží student zápočet za daný předmět.



ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII

Navazující magisterský studijní program

Navazující magisterský studijní program (NMSP) *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* je zaměřen na získání teoretických poznatků založených na soudobém stavu vědeckého poznání, výzkumu a vývoje, na jejich aplikaci a na rozvoj tvůrčí činnosti studentů.

Cílem NMSP *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* je v návaznosti na bakalářské vzdělávání prohloubit vzdělání studenta se zaměřením na zdravotní nezávadnost a kvalitu potravin v gastronomii, tzn. poskytnout takové vzdělání, aby měl absolvent na magisterské úrovni hluboké znalosti a plně rozuměl problematice veterinární hygieny a ekologie se zaměřením na zdravotní nezávadnost potravin v gastronomii, zahrnující orientaci na veterinární ochranu zdraví před nemocemi z potravin, na nezávadnost potravin v gastronomii, na zacházení s potravinami z pohledu jejich zdravotní a hygienické nezávadnosti, na bezpečnost a kvalitu potravin a jídel, na veterinární a potravinovou legislativu, dozor a kontrolu potravin a jídel.

O studium v NMSP se ucházejí studenti, kteří mají ukončené bakalářské studium v programu *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* nebo v obdobných programech a prokáží potřebnou způsobilost pro toto studium. Potřebná způsobilost k navazujícímu magisterskému studiu se prokazuje zejména výsledky studia v BSP. Studenty navazujícího magisterského studia se uchazeči stávají dnem zápisu ke studiu.

Navazující magisterské studium *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* je dvouleté. Studijní program obsahuje soubor povinných studijních předmětů a dále soubor povinně volitelných studijních předmětů, v nichž si student určuje v každém semestru 2 předměty ze čtveřic předmětů podle svého zájmu a zaměření. Základními formami výuky jsou přednášky, praktická cvičení, bloková výuka, semináře, konzultace, výuka v zemědělských a potravinářských podnicích a institucích, individuální stáže a praxe studentů, samostatná odborná práce na ústavech a účelových zařízeních fakulty a univerzity a dále samostatné studium. Důraz je kladen na teoretickou výuku vedoucí k podpoře tvůrčích schopností studentů a na praktickou výuku směřující k získání praktických dovedností studenta. Studijní úspěšnost je kontrolována průběžně během semestru, ukončením semestru zápočtem a ukončením studia předmětu zkouškou. Studijní program obsahuje soubor zkoušek, z nichž 5 je součástí státní závěrečné zkoušky. Součástí státní závěrečné zkoušky je i obhajoba diplomové práce.

Student v průběhu studia plní studijní program, jehož součástí je absolvování výuky předepsaných předmětů a jejich zakončování zápočtem a zkouškou. Na závěr studia je student povinen absolvovat výuku a složit zkoušku z předmětů představující předměty státní závěrečné zkoušky. Součástí státní závěrečné zkoušky je zpracování a obhajoba diplomové práce.

Absolventy studia NMSP *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* se studenti stávají po vykonání státní závěrečné zkoušky, jejíž součástí je obhajoba diplomové práce. Těmto absolventům je vydán diplom s vysvědčením o vykonání státní závěrečné zkoušky a je udělen titul „magistr“, ve zkratce „Mgr.“. Studium je slavnostně zakončeno promocí.

Vzdělání absolventa NMSP *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* umožňuje jeho uplatnění zejména v orgánech státní veterinární správy, zemědělské a potravinářské inspekce a dalších orgánech dozoru, kontroly a analýzy potravin a jídel, podnicích zaměřených na prodej, udržování a skladování potravin a v podnicích a provozovnách zaměřených na výrobu, uchovávání, prodej jídel a na stravování v gastronomii.



Studijní plán pro akademický rok 2024/2025 **NMSP Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii**

V akademickém roce 2024/2025 nebyl 1. ani 2. ročník NMSP *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* otevřen.

Organizace výuky ve 2. roč. studia v NMSP ***Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii*** **v akademickém roce 2024/2025**

V akademickém roce 2024/2025 není definována speciální organizace výuky. V NMSP *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* nejsou v současné době žádní studenti.

Informace k odborné praxi **pro NMSP *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii***

Praxe studentů 2. ročníku studia: předmět H9PX Praxe v gastronomickém provozu

Náplň praxe

V zimním semestru 2. ročníku studia je povinná odborná praxe studentů v provozovnách stravovacích služeb v celkové délce 40 hodin. Praxe v provozu je zaměřena na aplikaci teoretických znalostí a dovedností, které studenti získali studiem odborných předmětů. Studenti budou vykonávat praxi ve vybraných komerčních i institucionálních provozovnách.

Studenti se v rámci své praxe zaměří na poznání a pochopení následujících aktivit: nákup a skladování potravin a surovin včetně plánování nákupu a provádění kontrol a evidence (příjem a výdej) ve skladech, plánování práce ve výrobním středisku provozoven stravovacích služeb, sestavování jídelního lístku, činnosti personálu prováděné v hrubých přípravných se zaměřením na hygienu potravin, činnosti personálu prováděné při vlastní přípravě pokrmů, výdej pokrmů, sanitace provozoven stravovacích služeb, plán HACCP provozovny se zaměřením na zvolené kritické kontrolní body a jejich pravidelný monitoring.

Praxe zahrnuje především praktický výcvik v provozovnách stravovacích služeb. Studenti mohou vykonávat jak provozní, tak také manažerské pozice. Studenti si mohou sami zvolit místo, kde budou praxi vykonávat, a to podle individuálních podmínek a požadavků studenta.

Informace

Student je povinen v průběhu praxe vést Deník praxe. E-vzor Deníku praxe je dostupný na studijním oddělení FVHE, popř. u garanta praxe. Součástí deníku je i záznamový list „Neshody s doporučenými praktikami v kuchyních provozoven stravovacích služeb“, který student vyplní na základě přímého pozorování během odborné praxe. Vypracovaný Deník praxe následně student odevzdá ke kontrole garantovi předmětu – doc. MVDr. Josef Kameníki, CSc., MBA v termínu jím určeném.

Vykonanou praxi si studenti nechají potvrdit příslušným provozovatelem praxe v Deníku praxe. Na podkladě absolvování povinné praxe a správného vypracování Deníku praxe bude studentovi udělen zápočet za předmět.



OCHRANA ZVÍŘAT A WELFARE

Navazující magisterský studijní program

Studijní program *Ochrana zvířat a welfare* na úrovni navazujícího magisterského studia reaguje na potřebu vysokoškolsky vzdělaných odborníků pro výkon státního dozoru nad dodržováním právními předpisy stanovenými požadavky a podmínkami pro zacházení se zvířaty, jejich chov, přepravu, porážení nebo utrácení. Studijní program zahrnuje výuku směřující k získání znalostí, zkušeností a dovedností z oblasti výživy zvířat, podmínek chovu zvířat, poruch chování zvířat, veterinární péče o zvířata, obsahuje právní rozměr výkonu společenského a státního dozoru nad ochranou zvířat proti týrání. Součástí programu je také problematika zdraví a nemoci zvířat, směřující k laboratorní diagnostice v oblasti stresu, bolesti, utrpení, poruch vnitřního prostředí a nemocí souvisejících s ochranou zvířat na úrovni parazitární, bakteriologické, virologické, mykologické a další.

O studium v navazujícím magisterském studijním programu (NMSP) se ucházejí studenti, kteří mají ukončené bakalářské studium v programu *Ochrana zvířat a welfare* nebo oboru příbuzném a prokáží potřebnou způsobilost pro toto studium. Potřebná způsobilost k navazujícímu magisterskému studiu se prokazuje zejména výsledky studia v bakalářském studijním programu. Studenty navazujícího magisterského studia se uchazeči stávají dnem zápisu ke studiu.

Navazující magisterské studium v programu *Ochrana zvířat a welfare* je dvouleté. Studijní program obsahuje soubor povinných studijních předmětů a dále soubor povinně volitelných studijních předmětů. Z povinně volitelných předmětů si student určuje dva předměty podle svého zájmu a zaměření. Základními formami výuky jsou přednášky, praktická cvičení, bloková výuka, semináře, konzultace, praxe studentů v oblasti kontroly a dozoru nad ochranou zvířat, samostatná odborná práce na ústavech a účelových zařízeních fakulty a univerzity a dále samostatné studium. Důraz je kladen na teoretickou výuku vedoucí k podpoře tvůrčích schopností studentů a na praktickou výuku směřující k získání praktických dovedností studenta. Studijní úspěšnost je kontrolována průběžně během semestru, ukončením semestru zápočtem a ukončením studia předmětu zkouškou. Studijní program obsahuje soubor zkoušek, z nichž 5 je součástí státní závěrečné zkoušky. Součástí státní závěrečné zkoušky je i obhajoba diplomové práce.

Absolventy studia NMSP *Ochrana zvířat a welfare* se studenti stávají po vykonání státní závěrečné zkoušky, jejíž součástí je obhajoba diplomové práce. Těmto absolventům je vydán diplom s vysvědčením o vykonání státní závěrečné zkoušky a je udělen titul „magistr“, ve zkratce „Mgr.“. Studium je slavnostně zakončeno promocí.

Absolvent NMSP *Ochrana zvířat a welfare* se uplatňuje u orgánů veterinární správy v dozoru nad ochranou zvířat proti týrání při řešení složité problematiky ochrany zvířat, při řízení laboratoří zaměřených na rozbor biologických materiálů, v orgánech státní správy v ochraně volně žijících zvířat a chráněných živočichů, v expertní činnosti u orgánů ochrany ohrožených druhů živočichů, při řízení pokusů na zvířatech, v zoologických zahradách v řízení ochrany, pohody a chovu zvířat, u orgánů státní a veřejné správy využívajících zvířata, v řízení organizací a při podnikání v oblasti chovu zvířat, přepravy zvířat, nákupu a prodeje zvířat, dovozu a vývozu zvířat a v řízení výstav zvířat, soutěží, závodů a sportovních aktivit využívajících zvířata a při dalších expertních činnostech. Absolvent se rovněž může uplatnit při výzkumu zaměřeném na zvířata zájmových chovů, hospodářská zvířata nebo na volně žijící zvířata, v problematice mediální komunikace k zacházení se zvířaty a dále jako expert v mezinárodních institucích zabývajících se ochranou, pohodou, chováním a chovem zvířat.



Studijní plán pro akademický rok 2024/2025

NMSP Ochrana zvířat a welfare

* předmět zakončený zkouškou

1. rok				1. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2410	H7PC	Poruchy chování zvířat	MVDr. Monika Šebánková, Ph.D.	2	1*	5	PZ
2420	H7PV	Poruchy zdraví z výživy zvířat	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	2	1*	5	PZ
2410	H7PZ	Poruchy zdraví související se zoohygienu	MVDr. Miroslav Macháček, Ph.D.	2	1*	5	PZ
2410	H7PS	Poruchy zdraví související s otravami zvířat	doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D.	1	1*	3	PZ
2410	H7LS	Laboratorní diagnostika – stres, bolest, utrpení u zvířat	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.	0	2*	5	ZT
	H7DP1	Diplomová práce I	vedoucí práce	0	7	7	-
Počet hodin týdně celkem				17	13		
Počet zkoušek, Počet kreditů					5*	30	

1. rok				2. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2410	H7ZW1	Ochrana zvířat a welfare I	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	2	2	4	ZT
2410	H7OD	Ochrana ohrožených druhů zvířat, přírody a krajiny	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	2	1*	3	PZ
1650	H7NZ	Nemoci psů, koček a dalších zájmových zvířat	prof. MVDr. Zdeněk Knotek, CSc., Dipl. ECZM	2	0*	3	PZ
1680	H7NP	Nemoci přežvýkavců, prasat a drůbeže	doc. MVDr. Martin Svoboda, Ph.D.	2	1*	3	PZ
2410	H7LV	Laboratorní diagnostika – poruchy vnitřního prostředí	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.	2	2*	3	ZT
2410	H7ET	Ekotoxikologie PVP 1	doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D.	2	0*	3	-
2360	H7JJ	Jatky a welfare zvířat na jatkách PVP 2	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	1	0*	3	-
2150	H7LG	Laboratorní diagnostika – molekulární genetika v ochraně zvířat PVP 3	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	1	1*	3	-
2150	H7OK	Ochrana zvířat kontinentů PVP 4	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.	1	1*	3	-
2150	H7OM	Ochrana zvířat moří a oceánů PVP 5	prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D.	1	2*	3	-
2360	H7PM	Produkce masa a welfare prasat a přežvýkavců PVP 6	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	1	1*	3	-
2360	H7PL	Produkce mléka a welfare přežvýkavců PVP 7	MVDr. Pavlína Navrátilová, Ph.D.	1	1*	3	-
2360	H7PR	Produkce ryb a welfare ryb PVP 8	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	1	1*	3	-
2360	H7PD	Produkce vajec a welfare drůbeže PVP 9	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	1	0*	3	-
2410	H7DPL	Diplomová práce – literární poznatky	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.	0	2	1	-
	H7DP2	Diplomová práce II	vedoucí práce	0	7	7	-
Počet hodin týdně celkem				12-13	15-18		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

Student si zvolí dva povinně volitelné předměty (PVP 1 – 9)

2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2410	H7ZW2	Ochrana zvířat a welfare II	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	2	0*	4	ZT
2410	H7ZZ	Záchrana zvířat v extrémních situacích	MVDr. Michal Kaluža, Ph.D.	1	1*	3	PZ

2. rok				3. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity	PZ/ZT
2190	H7PH	Péče o hendikepovaná zvířata	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	1	1*	3	PZ
2410	H7SO	Státní správa v ochraně zvířat	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2410	H7MO	Marketing a management v ochraně zvířat	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	2	1*	4	PZ
1240	H7LA	Laboratorní diagnostika – parazitární a infekční choroby	prof. MVDr. Alois Čížek, CSc.	2	2*	5	ZT
	H7DP3	Diplomová práce III	vedoucí práce	0	7	7	-
Počet hodin týdně celkem				10	14		
Počet zkoušek, Počet kreditů					6*	30	

2. rok				4. semestr			
Ústav	Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukonč.	Kredity	PZ/ZT
2410	H7PO	Praxe v oblasti kontroly a dozoru nad ochranou zvířat	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	56 h**	Z	2	-
	H7DP4	Diplomová práce IV	vedoucí práce	80 h	Z	8	-
2410	H7LDB, H7LSS	Laboratorní diagnostika v ochraně zvířat	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc. MBA	30***	SZZ	4	ZT
2410	H7LSB	Legislativa a státní správa v ochraně zvířat	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	4	ZT
2410	H7OHB, H7OH	Ochrana a welfare přežvýkavců, prasat, koní a drůbeže	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	30***	SZZ	4	ZT
2410	H7OZB, H7OZ	Ochrana a welfare psů, koček a dalších zájmových zvířat	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	30***	SZZ	4	ZT
2410	H7OPB, H7OP	Ochrana a welfare pokusných zvířat * PV SZZ 1	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	30***	SZZ	4	ZT
2190	H7ORB, H7OR	Ochrana a welfare ryb a vodních živočichů * PV SZZ 2	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.				
2190	H7OVB, H7OV	Ochrana a welfare zvířete a volně žijících zvířat * PV SZZ 3	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM				
		Obhajoba diplomové práce			SZZ		-
Počet hodin týdně celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů				286	5+1	30	

* student si musí povinně zvolit 1 povinně volitelnou dílčí státní zkoušku

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr): v průběhu 2. ročníku 56 hodin v institucích a podnicích zabývajících se nakládáním se zvířaty při uplatňování a kontrol nad ochranou zvířat a jejich welfare

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

Organizace výuky ve 2. roč. studia NMSP *Ochrana zvířat a welfare* v akademickém roce 2024/2025

Výuka v zimním semestru		
1. až 13. týden	9. 9. – 6. 12. 2024	Výuka předmětů v zimním semestru
3 týdny	9. – 31. 12. 2024	Studijní volno
6 týdnů	2. 1. – 7. 2. 2025	Zkouškové období ZS
Praxe v oblasti ochrany zvířat		
2 týdny	10. – 21. 2. 2025	Praxe
Diplomová práce		
7 týdnů	10. 2. – 31. 3. 2025	Příprava a odevzdání diplomové práce
Bloková výuka		
5 týdnů	31. 3. – 4. 4. 2025	Laboratorní diagnostika v ochraně zvířat
	7. – 11. 4. 2025	OaW psů, koček a dalších zájmových zvířat
	14. – 17. 4. 2025	OaW přežvýkavců, prasat, koní a drůbeže
	22. – 25. 4. 2025	Legislativa a státní správa v ochraně zvířat
	28. 4. – 2. 5. 2025	PVP OaW pokus. zv./zvěře a VŽZ/ryb a VŽ
Obhajoba diplomové práce a státní závěrečná zkouška		
2 týdny	5. – 16. 5. 2025	Příprava na obhajobu diplomové práce a státní závěrečnou zkoušku
2 týdny	19. – 30. 5. 2025	Obhajoba diplomové práce a státní závěrečná zkouška
Opravné termíny obhajoby bakalářské práce a státní závěrečné zkoušky		
1 týden	16. – 20. 6. 2025	První opravný termín
1 týden	25. – 29. 8. 2025	Druhý opravný termín

Informace k odborné praxi pro NMSP *Ochrana zvířat a welfare*

Praxe studentů 2. ročníku studia: předmět H7PO Praxe v oblasti kontroly a dozoru nad ochranou zvířat

Povinností studenta je v rámci NMSP Ochrana zvířat a welfare absolvovat praxi v oblasti ochrany zvířat a welfare v rozsahu 56 hodin, která představuje studijní praxi např. při:

1. uplatňování dozoru nad ochranou zvířat a welfare u orgánů státní správy v ochraně volně žijících zvířat a chráněných živočichů, u orgánů zajišťujících ochranu ohrožených druhů živočichů v rámci mezinárodních úmluv,
2. uplatňování kontrol nad ochranou zvířat a welfare v provozech chovu přežvýkavců, prasat, koní a drůbeže, dále psů, koček a dalších zájmových zvířat, zvířat a volně žijících zvířat nebo ryb a vodních živočichů, u institucí a podniků provádějících pokusy na zvířatech, v zoologických zahradách, v institucích zabývajících se ochranou opuštěných a handicapovaných zvířat, v organizacích při přepravě zvířat, účasti na analýzách v laboratořích státních veterinárních ústavů a v laboratořích dalších institucí a soukromých podniků provádějících rozbory biologických tekutin a tkání a dalších biologických materiálů.

Náplň praxe

Ve 2. ročníku studia je povinná odborná praxe studentů v oblasti ochrana zvířat a welfare zahrnující odbornou praxi z předmětů, jejichž obsahem je ochrana zvířat a welfare. Pro naplnění obsahu odborné praxe se student účastní dozorových a kontrolních činností či laboratorních analýz v některém z uvedených podniků či institucí.

Informace

Student je povinen v průběhu praxe vést deník praxe. E-vzor deníku praxe je dostupná na studijním oddělení FVHE, popř. u garanta praxe. Vypracovaný deník praxe následně student odevzdá ke kontrole garantovi předmětu – prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D., a to způsobem a v termínu určeném garantem.

Vykonanou praxi si studenti nechají potvrdit příslušným provozovatelem praxe v Deníku praxe. Na podkladě absolvování povinné praxe a správného vypracování Deníku praxe bude studentovi udělen zápočet za předmět.

INFORMACE K ZÁVĚREČNÉ PRÁCI

Témata bakalářských/diplomových/rigorózních prací a příslušné vedoucí těchto prací navrhuji přednostové ústavů FVHE v počtech stanovených děkanem FVHE. Téma bakalářské/diplomové/rigorózní práce musí být **zaměřeno do oblasti daného studijního programu, to je Veterinární hygiena a ekologie, Bezpečnost a kvalita potravin, Veterinární ochrana veřejného zdraví, Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii, resp. Ochrana zvířat a welfare a Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí.**

Přednostové ústavů předají **témata a anotace** bakalářských/diplomových/rigorózních prací nejpozději **do 30. dubna** akademického roku proděkanovi pro vzdělávání. Témata a anotace práce (tj. co konkrétně budou studenti zpracovávat za vzorky, jaké skupiny vzorků budou porovnávat, jaká je hypotéza práce apod.) budou následně schváleny garantem studijního programu. Zveřejnění témat bude po schválení děkanem provedeno vyvěšením na informační tabuli příslušného ústavu, na nástěnce studijního oddělení a na webové stránce FVHE. Od akademického roku 2018/19 jsou schválená témata vypisována a zveřejňována rovněž prostřednictvím informačního systému STAG. V IS STAG se uskutečňuje zadávání témat, anotací a literárních zdrojů, registrace studentů na témata a sepisování smluv.

Bakalářská/diplomová/rigorózní práce může být zpracovávána na ústavech FVHE nebo ústavech a klinikách FVL zabezpečujících integrovanou výuku, výzkumném ústavu, státním veterinárním ústavu, případně pracovišti obdobném. **Vedoucím bakalářské/diplomové/rigorózní práce** je přednostou příslušného ústavu stanovený akademický pracovník VETUNI na úrovni profesora, docenta, odborného asistenta nebo asistenta (pracovník na úrovni asistenta je způsobilý pouze pro vedení bakalářské práce a za podmínky, že je akademický pracovník alespoň 6 měsíců). V případě, že je práce zpracovávána na pracovišti mimo VETUNI, je pracovník daného pracoviště mimo VETUNI, pod jehož vedením je práce zpracovávána, jmenován vedoucím práce – specialistou.

Student je povinen se přihlásit ke zpracování bakalářské/diplomové/rigorózní práce na vybrané téma k příslušnému vedoucímu práce nejpozději **do 31. října** ve třetím semestru studia (bakalářská práce)/v prvním semestru studia (diplomová práce)/v devátém semestru studia (rigorózní práce). **Student má právo navrhnout** vedoucímu práce své téma bakalářské/diplomové/rigorózní práce, zpracování práce na toto téma je však podmíněno souhlasem vedoucího práce, přednosty ústavu, garanta studijního programu a děkanky. **Termín pro navržení dodatečného tématu** studentem je **do 30. září** třetího semestru studia (bakalářská práce)/prvního semestru studia (diplomová práce)/devátého semestru studia (rigorózní práce). Pro vypsání nově navrženého tématu je určen zvláštní formulář.

Do 30. listopadu zajistí přednosta ústavu **zadání práce** včetně přesného názvu i v angličtině, zásad pro vypracování práce (postup) a seznamu vhodné literatury do elektronické studijní agendy IS STAG. Přednostové ústavů předají na studijní oddělení FVHE seznam studentů, jejich témat a příslušných vedoucích a originál vyplněných formulářů zadání práce opatřený razítkem a podepsaný studentem a přednostou ústavu **do 30. listopadu** každého akademického roku. Originál formuláře podepsaný děkanem bude uložen na ústavu. **Jména oponentů** se zadávají do elektronické studijní agendy IS STAG nejpozději **do 31. prosince** pátého semestru studia (bakalářská práce)/třetího semestru studia (diplomová práce)/jedenáctého semestru studia (rigorózní práce).

Témata bakalářských/diplomových/rigorózních prací se předpokládají **experimentálního charakteru**. Práce mohou být rovněž **hodnotícího** charakteru (tj. vyhodnocení množství údajů získaných ve spolupráci s jiným pracovištěm). Student vypracovává bakalářskou/diplomovou/rigorózní práci pod vedením vedoucího práce na příslušném pracovišti, a to v průběhu čtvrtého, pátého a šestého semestru studia (bakalářská práce)/v průběhu prvního a druhého roku studia (diplomová práce)/v průběhu čtvrtého, pátého a šestého ročníku studia (rigorózní práce).

Student odevzdá vypracovanou bakalářskou/diplomovou/rigorózní práci v souladu s obsahovou i formální úpravou pro bakalářskou/diplomovou/rigorózní práci **ve 2 pevně svázaných exemplářích vedoucímu práce**. Pevnou součástí práce je vyplněný formulář „Prohlášení studenta“, „Potvrzení autora“ a „Prohlášení autora“. Student je povinen odevzdat práci **do 31. března** šestého semestru studia (bakalářská práce)/třetího semestru studia (diplomová práce)/dvanáctého semestru studia (rigorózní práce). Přednosta odpovídá za kontrolu a zadání potřebných údajů do IS STAG (zejména název práce, datum odevzdání práce), **kontrola** musí být provedena **do 15. dubna** šestého semestru studia (bakalářská práce)/čtvrtého semestru studia (diplomová práce)/dvanáctého semestru studia (rigorózní práce).

Vedoucí bakalářské/diplomové/rigorózní práce vypracuje na práci studenta posudek – **vyjádření vedoucího práce**. Součástí posudku vedoucího práce je **vyjádření k plagiátorství**. Současně vedoucí práce posoudí plagiátorství dané práce v IS STAG. Přednosta ústavu požádá oponenta o **vypracování oponentského posudku**. Oponent odevzdá vypracovaný oponentský posudek přednostovi příslušného ústavu. Posudky musí být zakončeny klasifikací práce stupni: výborně A, výborně B, velmi dobře C, velmi dobře D, dobře E, vše s doporučením k obhajobě, a neprospěl/a F s nedoporučením k obhajobě.

Přednosta předá **jeden výtisk bakalářské/diplomové/rigorózní práce a kopie obou posudků** k založení na **studijní oddělení FVHE, resp. do archivu VETUNI**. Student si může vyzvednout posudek na jím vypracovanou bakalářskou/diplomovou/rigorózní práci osobně u vedoucího práce jeden týden před konáním její obhajoby.

Obhajoba bakalářské/diplomové/rigorózní práce probíhá v termínu určeném děkanem FVHE jako součást státní závěrečné zkoušky před komisí. Obhajoba probíhá formou rozpravy mezi studentem a členy komise. Obhajobu řídí předseda komise nebo v případě jeho nepřítomnosti děkanem fakulty pověřený jiný člen komise.

Průběh obhajoby je zpravidla následující:

- předseda komise zahájí obhajobu bakalářské/diplomové/rigorózní práce,
- student uvede základní these bakalářské/diplomové/rigorózní práce,
- předseda nebo jím pověřený člen komise seznámí komisi a studenta s obsahem oponentského posudku,
- vedoucí bakalářské/diplomové/rigorózní práce seznámí komisi se svým posudkem na studenta,
- student se vyjádří k oponentskému posudku,
- student v rozpravě zodpoví dotazy účastníků rozpravy.

Průběh rozpravy zhodnotí komise v neveřejném zasedání členů komise. Bakalářskou/diplomovou/rigorózní práci a její obhajobu klasifikuje známkami: výborně A, výborně B, velmi dobře C, velmi dobře D, dobře E, případně neprospěl/a F. Do protokolu k obhajobě bakalářské/diplomové/rigorózní práce předseda komise uvede, zda práce odpovídá zaměření daného studijního programu, to je Veterinární hygiena a ekologie, Bezpečnost a kvalita potravin, Veterinární ochrana veřejného zdraví, Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii, resp. Ochrana zvířat a welfare, a zda práce vyhovuje z hlediska hodnocení plagiátorství.

Výsledek obhajoby bakalářské/diplomové/rigorózní práce včetně známky neprospěl/a F zaznamená předseda komise do přehledu o vykonaných zkouškách (protokolu) a zajistí jeho zaznamenání do elektronické studijní agendy IS STAG. Průběh a výsledek obhajoby bakalářské/diplomové/rigorózní práce předseda komise zaznamená do protokolu o státní závěrečné zkoušce.

Doktorské studijní programy

FVHE získala akreditaci nových doktorských studijních programů (DSP) dne 10. 02. 2020 **Doktorské studium se uskutečňuje od akademického roku 2020/2021 v rámci pěti nově akreditovaných DSP v českém jazyce a pěti nově DSP v anglickém jazyce:**

Akreditované programy v českém jazyce:

- Veterinární ekologie a choroby volně žijících zvířat
- Chov zvířat, výživa zvířat a biochemie
- Veřejné a soudní veterinářství a toxikologie
- Ochrana zvířat, welfare a etologie
- Hygiena a technologie potravin

Akreditované programy v anglickém jazyce:

- Veterinary Ecology and Wildlife Diseases
- Animal Husbandry, Animal Nutrition and Biochemistry
- Veterinary Public Health, Forensic Veterinary Medicine and Toxicology
- Animal Protection, Welfare and Behaviour
- Food Hygiene and Technology

Na FVHE jsou ke studiu v DSP přijímáni uchazeči, kteří mají ukončeno pregraduální studium v MSP a prokáží potřebnou způsobilost pro postgraduální studium. Potřebnou způsobilost ke studiu uchazeči prokazují zejména složením přijímací zkoušky, která je vedena formou pohovoru, v němž uchazeč před přijímací komisí prokazuje zejména odborné schopnosti a předpoklady pro studium a pro tvůrčí činnost v příslušném DSP. Studentem DSP se uchazeč stává dnem zápisu ke studiu. Standardní doba studia je 4 roky.

Předměty DSP představují skupinu předmětů průpravy pro vědeckou práci, předměty rozšiřující znalosti studenta se zaměřením na poznatky ve vědě a výzkumu ve studovaném programu a dále předměty zahrnující rozsah studijního programu vymezený státní doktorskou zkouškou. Studijní úspěšnost studenta je kontrolována průběžně během semestru a ukončením studijního předmětu zkouškou, případně zápočtem. Základními formami výuky jsou přednášky, praktická cvičení, semináře, konzultace, výuka v zemědělských a potravinářských podnicích a institucích a v terénní praxi, stáže a praxe studentů, výuka v zahraničí, samostatná odborná práce a samostatné studium. Každý DSP obsahuje 9 studijních předmětů.

Důraz je rovněž kladen na přípravu k tvůrčí vědecké práci. Součástí požadavků na tvůrčí činnost v DSP je absolvování části studia na zahraniční instituci v délce nejméně 1 měsíce nebo účast na mezinárodním tvůrčím projektu s výsledky publikovanými nebo prezentovanými v zahraničí nebo jiná forma přímé účasti studenta na mezinárodní spolupráci. Dalším požadavkem je prokázání schopnosti samostatné tvůrčí činnosti v průběhu studia, a to předkládáním výsledků jednotlivých činností a uznání jejich odpovídající úrovně školitelem. Další povinností je prokázání schopnosti prezentace poznatků získaných tvůrčí činností, a to v rámci alespoň jednoho příspěvku v odborném časopise a dvou příspěvků na konferenci, případně v jiných uznávaných obdobných formách uplatnění výsledků vědecké a výzkumné činnosti. Povinností je rovněž prokázání schopnosti prezentace poznatků získaných v rámci studijního programu, a to v rámci výuky pro pregraduální nebo postgraduální studenty. Podmínkou pro řádné ukončení studia všech DSP je publikováním alespoň jednoho vědeckého článku v časopise s impakt faktorem s tématem souvisejícím s disertační prací, a to jako první nebo korespondující autor tohoto článku.

Ve všech DSP, v souladu se Studijním a zkušebním řádem doktorských studijních programů na VETUNI, je realizován kreditní systém studia, který vychází ze zásad kreditového systému založeném na Evropském systému převodu kreditů European Credit Transfer System (ECTS) a je kvantifikačním kritériem kontroly studia.

Studium je zakončeno státní doktorskou zkouškou a obhajobou disertační práce s původními uveřejněnými výsledky nebo s původními výsledky přijatými k uveřejnění. Absolventům tohoto studia je vydán diplom a vysvědčení o vykonání státní doktorské zkoušky a o obhajobě disertační práce a následně udělen titul „doktor“ ve zkratce Ph.D., uváděné za jménem.

Absolventi doktorského studia získávají kvalifikaci pro samostatné vědecké bádání a pro samostatnou tvůrčí činnost v oblasti výzkumu nebo vývoje. Na základě této kvalifikace nacházejí uplatnění především ve výzkumných ústavech veterinárních, lékařských, farmaceutických, krmivářských, potravinářských, životního prostředí,

zemědělských a dalších biologicky zaměřených výzkumných ústavech, dále pak na univerzitách jako učitelé a jako výzkumní pracovníci.

Každý studijní plán obsahuje vzdělávací a tvůrčí část. Vzdělávací část je specifická pro každý studijní plán. Plnění tvůrčí části má pro každý studijní program stejné požadavky. Jednotlivé dílčí předměty jsou pro všechny studenty DSP povinné a řídí se následující tabulkou:

Tvůrčí část			
Dopor. ročník	Předmět	Ukončení	Kreditová hodnota
1-4	Vědecká a výzkumná činnost směřující k disertační práci	4x zápočet	4 x 15
3	Zahraniční stáž v délce alespoň 1 měsíce	zápočet	10
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	5
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	5
3	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti v odborném časopise nebo na dalších 2 domácích nebo zahraničních konferencích	zápočet	10
4	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti ve vědecké publikaci v časopise s impakt faktorem	zápočet	30

Studijní plány a předměty jednotlivých DSP akademický rok 2024/2025

**Název programu: Hygiena a technologie potravin /
Food Hygiene and Technology**

Vzdělávací část					
Dop. ročník	Předmět	Ukončení	PV/P*	Kreditová hodnota	PZ/ZT
1	Metody práce ve výzkumu / Methods in Science	zápočet	P	9	-
1	Biostatistika ve vědě a výzkumu / Biostatistics in Science and Research	zkouška	P	10	-
1-2	Chemie potravin ve vědě a výzkumu / Food Chemistry in Science and Research; Mikrobiologie potravin ve vědě a výzkumu / Microbiology in Science and Research; Hygiena a technologie medu ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Honey in Science and Research; Hygiena a technologie ryb ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Fish in Science and Research; Hygiena a technologie drůbeže a vajec ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Poultry and Eggs in Science and Research	3 x zkouška	PV	3 x 13	PZ
2	Hygiena a technologie masa ve vědě a výzkumu / Meat Hygiene and Technology in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
2	Prezentační dovednosti v oblasti zaměření studijního programu	zápočet	P	7	-
3	Odborná angličtina / Professional English	zkouška	P	10	-
3	Hygiena a technologie mléka ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Milk in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
4	Hygiena a technologie potravin rostlinného původu ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Food of Plant Origin in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
Tvůrčí část					

*P – povinný předmět, PV – povinně volitelný předmět

Garanti předmětů	
Název předmětu	Garant
Metody práce ve výzkumu / Methods in Science	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Biostatistika ve vědě a výzkumu / Biostatistics in Science and Research	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.
Odborná angličtina / Professional English	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.
Chemie potravin ve vědě a výzkumu / Food Chemistry in Science and Research	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.
Mikrobiologie potravin ve vědě a výzkumu / Microbiology in Science and Research	Mgr. Marta Dušková, Ph.D.
Hygiena a technologie medu ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Honey in Science and Research	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.
Hygiena a technologie ryb ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Fish in Science and Research	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.
Hygiena a technologie drůbeže a vajec ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Poultry and Eggs in Science and Research	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.
Hygiena a technologie masa ve vědě a výzkumu / Meat Hygiene and Technology in Science and Research	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl. ECVPH
Hygiena a technologie mléka ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Milk in Science and Research	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.
Hygiena a technologie potravin rostlinného původu ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Food of Plant Origin in Science and Research	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Oborová rada: Hygiena a technologie potravin / Food Hygiene and Processing Technology

Garant a předseda:	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	FVHE VETUNI
Členové:	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl. ECVPH	FVHE VETUNI
	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	FVHE VETUNI
	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	FVHE VETUNI
	doc. MVDr. Bohumíra Janšťová, Ph.D.	FVHE VETUNI
	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	FVHE VETUNI
	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	FVHE VETUNI
	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	FVHE VETUNI
	prof. MVDr. Jiří Ruprich, CSc.	SVÚ Praha
	prof. Ing. Alžběta Jarošová, Ph.D.	MENDELU
	prof. RNDr. Zbyněk Zdráhal, Dr.	PF MU
	doc. MVDr. Jan Bardoň, Ph.D.	SVÚ Olomouc

**Název programu: Chov zvířat, výživa zvířat a biochemie /
Animal Husbandry, Animal Nutrition and Biochemistry**

Vzdělávací část					
Dop. ročník	Předmět	Ukončení	PV/ P*	Kreditová hodnota	PZ/ ZT
1	Metody práce ve výzkumu / Methods in Science	zápočet	P	9	-
1	Biostatistika ve vědě a výzkumu / Biostatistics in Science and Research	zkouška	P	10	-
1-2	Analýza biologických materiálů ve vědě a výzkumu / Analysis of Biological Materials in Research and Science; Fyziologie zvířat ve vědě a výzkumu / Physiology in Science and Research; Patobiochemie ve vědě a výzkumu / Pathobiochemistry in Science and Research; Poruchy metabolismu zvířat ve vědě a výzkumu / Disorders of Animal Metabolism in Science and Research; Toxikologie ve vědě a výzkumu / Toxicology in Science and Research	3 x zkouška	PV	3 x 13	PZ
2	Chov zvířat ve vědě a výzkumu / Animal Husbandry in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
2	Prezentační dovednosti v oblasti zaměření studijního programu	zápočet	P	7	-
3	Odborná angličtina / Professional English	zkouška	P	10	-
3	Výživa zvířat ve vědě a výzkumu / Animal Nutrition in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
4	Biochemie ve vědě a výzkumu / Biochemistry in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
Tvůrčí část					

*P – povinný předmět, PV – povinně volitelný předmět

Garanti předmětů	
Název předmětu	Garant
Metody práce ve výzkumu / Methods in Science	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Biostatistika ve vědě a výzkumu / Biostatistics in Science and Research	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.
Odborná angličtina / Professional English	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.
Analýza biologických materiálů ve vědě a výzkumu / Analysis of Biological Materials in Research and Science	doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D.
Fyziologie zvířat ve vědě a výzkumu / Physiology in Science and Research	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.
Patobiochemie ve vědě a výzkumu / Pathobiochemistry in Science and Research	MVDr. Martin Hostovský, Ph.D.
Poruchy metabolismu zvířat ve vědě a výzkumu / Disorders of Animal Metabolism in Science and Research	doc. MVDr. Alena Pechová, CSc.
Toxikologie ve vědě a výzkumu / Toxicology in Science and Research	PharmDr. Zuzana Šířoká, Ph.D.
Chov zvířat ve vědě a výzkumu / Animal Husbandry in Science and Research	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.
Výživa zvířat ve vědě a výzkumu / Animal Nutrition in Science and Research	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.
Biochemie ve vědě a výzkumu / Biochemistry in Science and Research	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.

Oborová rada: Chov zvířat, výživa zvířat a biochemie / Animal Husbandry, Animal Nutrition and Biochemistry

Garant a předseda:	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	FVHE VETUNI
Členové:	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D. prof. Ing. David Zapletal, Ph.D. doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D. doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D. doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D. MVDr. Martin Hostovský, Ph.D. prof. MVDr. Eva Skřivanová, Ph.D. prof. MVDr. Zbyšek Sládek, Ph.D. prof. MVDr. Ing. Pavel Suchý, CSc. doc. MVDr. Alena Pechová, Ph.D.	FVHE VETUNI FVHE VETUNI FVHE VETUNI FVHE VETUNI FVHE VETUNI FVL VETUNI ČZU Praha MENDELU

**Název programu: Ochrana zvířat, welfare a etologie /
Animal Protection, Welfare and Behaviour**

Vzdělávací část					
Dop. ročník	Předmět	Ukončení	PV/P*	Kreditová hodnota	PZ/ZT
1	Metody práce ve výzkumu / Methods in Science	zápočet	P	9	-
1	Biostatistika ve vědě a výzkumu / Biostatistics in Science and Research	zkouška	P	10	-
1-2	Welfare hospodářských zvířat ve vědě a výzkumu / Welfare of Farm Animals in Science and Research; Welfare zájmových zvířat ve vědě a výzkumu / Welfare of Pets in Science and Research; Welfare pokusných zvířat ve vědě a výzkumu / Welfare of Experimental Animals in Science and Research; Welfare volně žijících zvířat ve vědě a výzkumu / Welfare of Wild Animals in Science and Research; Laboratorní diagnostika pohody zvířat ve vědě a výzkumu / Laboratory Diagnostics of Animal Welfare in Science and Research	3 x zkouška	PV	3 x 13	PZ
2	Etologie ve vědě a výzkumu / Ethology in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
2	Prezentační dovednosti v oblasti zaměření studijního programu	zápočet	P	7	-
3	Odborná angličtina / Professional English	zkouška	P	10	-
3	Pohoda zvířat a její hodnocení ve vědě a výzkumu / Animal Welfare and its Evaluation in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
4	Právo v ochraně zvířat ve vědě a výzkumu / Law in Protection of Animals in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
Tvůrčí část					

*P – povinný předmět, PV – povinně volitelný předmět

Garanti předmětů	
Název předmětu	Garant
Metody práce ve výzkumu / Methods in Science	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Biostatistika ve vědě a výzkumu / Biostatistics in Science and Research	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.
Odborná angličtina / Professional English	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.
Welfare hospodářských zvířat ve vědě a výzkumu / Welfare of Farm Animals in Science and Research	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.
Welfare zájmových zvířat ve vědě a výzkumu / Welfare of Pets in Science and Research	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.
Welfare pokusných zvířat ve vědě a výzkumu / Welfare of Experimental Animals in Science and Research	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.
Welfare volně žijících zvířat ve vědě a výzkumu / Welfare of Wild Animals in Science and Research	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.
Laboratorní diagnostika pohody zvířat ve vědě a výzkumu / Laboratory Diagnostics of Animal Welfare in Science and Research	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.
Etologie ve vědě a výzkumu / Ethology in Science and Research	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.
Pohoda zvířat a její hodnocení ve vědě a výzkumu / Animal Welfare and its Evaluation in Science and Research	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.
Právo v ochraně zvířat ve vědě a výzkumu / Law in Protection of Animals in Science and Research	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA

Oborová rada: Ochrana zvířat, welfare a etologie / Animal Protection, Welfare and Behaviour

<i>Garant a předseda:</i>	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA	FVHE VETUNI
<i>Členové:</i>	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	FVHE VETUNI
	doc. RNDr. Iveta Bedáňová, Ph.D.	FVHE VETUNI
	doc. MVDr. Michal Crha, Ph.D.	FVL VETUNI
	doc. MVDr. Daniela Takáčová, Ph.D.	UVLF Košice
	doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D.	MěVS Praha SVS

**Název programu: Veřejné a soudní veterinářství a toxikologie /
Veterinary Public Health, Forensic Veterinary Medicine and Toxicology**

Vzdělávací část					
Dop. ročník	Předmět	Ukončení	PV/P*	Kreditová hodnota	PZ/ZT
1	Metody práce ve výzkumu / Methods in Science	zápočet	P	9	-
1	Biostatistika ve vědě a výzkumu / Biostatistics in Science and Research	zkouška	P	10	-
1-2	Nákazy zvířat ve vědě a výzkumu / Infectious Diseases of Animals in Science and Research; Zdravotní nezávadnost potravin ve vědě a výzkumu / Food Safety in Science and Research; Toxikologie potravin ve vědě a výzkumu / Food Toxicology in Science and Research; Farmakologie ve vědě a výzkumu / Pharmacology in Science and Research; Patologická morfologie ve vědě a výzkumu / Pathological Morphology in Science and Research	3 x zkouška	PV	3 x 13	PZ
2	Soudní veterinářství ve vědě a výzkumu / Forensic Veterinary in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
2	Prezentační dovednosti v oblasti zaměření studijního programu	zápočet	P	7	-
3	Odborná angličtina / Professional English	zkouška	P	10	-
3	Veterinární právo ve vědě a výzkumu / Veterinary Law in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
4	Toxikologie ve vědě a výzkumu / Toxicology in Science and Research	zkouška	P	15	ZT

Tvůrčí část

*P – povinný předmět, PV – povinně volitelný předmět

Garanti předmětů	
Název předmětu	Garant
Metody práce ve výzkumu / Methods in Science	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Biostatistika ve vědě a výzkumu / Biostatistics in Science and Research	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.
Odborná angličtina / Professional English	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.
Nákazy zvířat ve vědě a výzkumu / Infectious Diseases of Animals in Science and Research	doc. MVDr. Petr Lány, Ph.D.
Zdravotní nezávadnost potravin ve vědě a výzkumu / Food Safety in Science and Research	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.
Toxikologie potravin ve vědě a výzkumu / Food Toxicology in Science and Research	PharmDr. Zuzana Široká, Ph.D.
Farmakologie ve vědě a výzkumu / Pharmacology in Science and Research	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.
Patologická morfologie ve vědě a výzkumu / Pathological Morphology in Science and Research	doc. MVDr. Miša Škorič, Ph.D.
Soudní veterinářství ve vědě a výzkumu / Forensic Veterinary in Science and Research	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.
Veterinární právo ve vědě a výzkumu / Veterinary Law in Science and Research	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.
Toxikologie ve vědě a výzkumu / Toxicology in Science and Research	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.

Oborová rada: Veřejné a soudní veterinářství a toxikologie / Veterinary Public Health, Forensic Veterinary Medicine and Toxicology

Garant a předseda:	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	FVHE VETUNI
Členové:	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc. MBA prof. MVDr. Zdeňka Svobodová, DrSc. doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D. doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D. Mgr. Pavla Lakdawala, Ph.D. prof. RNDr. Luděk Bláha, Ph.D. doc. Mgr. Pavlína Pelcová, Ph.D. doc. MVDr. Pavel Suchý, Ph.D.	FVHE VETUNI FVHE VETUNI FVHE VETUNI FVHE VETUNI / MENDELU FVHE VETUNI / RECETOX MUNI Brno RECETOX, MU Brno MENDELU MUNI Brno

**Název DSP: Veterinární ekologie a choroby volně žijících zvířat /
Veterinary Ecology and Wildlife Diseases**

Vzdělávací část					
Dop. ročník	Předmět	Ukončení	PV/ P*	Kreditová hodnota	PZ/ ZT
1	Metody práce ve výzkumu / Methods in Science	zápočet	P	9	-
1	Biostatistika ve vědě a výzkumu / Biostatistics in Science and Research	zkouška	P	10	-
1-2	Molekulární biologie ve vědě a výzkumu / Molecular Biology in Science and Research; Etologie volně žijících zvířat ve vědě a výzkumu / Ethology of Wild Animals in Science and Research; Patologická morfologie a parazitologie ve vědě a výzkumu / Pathological Morphology and Parasitology in Science and Research; Ekotoxikologie ve vědě a výzkumu / Ecotoxicology in Science and Research; Nákazy zvířat ve vědě a výzkumu / Infectious diseases of wild animals in Science and Research	3 x zkouška	PV	3 x 13	PZ
2	Biologie a zoologie ve vědě a výzkumu / Biology and Zoology in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
2	Prezentační dovednosti v oblasti zaměření studijního programu	zápočet	P	7	-
3	Odborná angličtina / Professional English	zkouška	P	10	-
3	Choroby zoonózních a zvěře ve vědě a výzkumu / Zoo Animals and Wildlife Diseases in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
4	Choroby ryb a včel ve vědě a výzkumu / Diseases of Fish and Bees in Science and Research	zkouška	P	15	ZT
Tvůrčí část					

*P – povinný předmět, PV – povinně volitelný předmět

Garanti předmětů	
Název předmětu	Garant
Metody práce ve výzkumu / Methods in Science	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Biostatistika ve vědě a výzkumu / Biostatistics in Science and Research	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.
Odborná angličtina / Professional English	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.
Molekulární biologie ve vědě a výzkumu / Molecular Biology in Science and Research	doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D.
Etologie volně žijících zvířat ve vědě a výzkumu / Ethology of Wild Animals in Science and Research	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.
Patologická morfologie a parazitologie ve vědě a výzkumu / Pathological Morphology and Parasitology in Science and Research	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.
Ekotoxikologie ve vědě a výzkumu / Ecotoxicology in Science and Research	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM
Nákazy zvířat ve vědě a výzkumu / Infectious diseases of wild animals in Science and Research	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Biologie a zoologie ve vědě a výzkumu / Biology and Zoology in Science and Research	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Choroby zoonózních a zvěře ve vědě a výzkumu / Zoo Animals and Wildlife Diseases in Science and Research	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM
Choroby ryb a včel ve vědě a výzkumu / Diseases of Fish and Bees in Science and Research	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.

Oborová rada: Veterinární ekologie a choroby volně žijících zvířat /Veterinary Ecology and Wildlife Diseases

Garant a předseda:	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	FVHE VETUNI
Členové:	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc. prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D. prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D. prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D. doc. MVDr. Hana Bandouchová, Ph.D. pplk. prof. RNDr. Miroslav Pohanka, Ph.D. DrSc. prof. Ing. Radovan Kopp, Ph.D. doc. MVDr. Luboš Korytář, Ph.D. doc. RNDr. Ivo Rudolf, Ph.D. doc. Mgr. Jan Zukal, dr., MBA MVDr. Stanislav Mazánek, Ph.D. MVDr. Kamil Sedlák, Ph.D.	FVHE VETUNI FVHE VETUNI FVHE VETUNI FVHE VETUNI FVHE VETUNI UNOB MENDELU UVLF Košice AV ČR AV ČR ZOO Brno SVÚ Praha

CELOŽIVOTNÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Univerzita třetího věku

FVHE ve spolupráci s Institutem celoživotního vzdělávání (ICV) realizuje celoživotní vzdělávání (CŽV) seniorů v rámci programu Univerzity třetího věku (U3V) cíleným programem s názvem Člověk a zdravé potraviny. Program prvních čtyř semestrů označujeme jako program Člověk a zdravé potraviny I (Potraviny I) a navazující čtyři semestry Člověk a zdravé potraviny II (Potraviny II). Vzdělávání je určeno zejména pro uchazeče, kteří jako spotřebitelé potravin mají zájem rozšířit si své znalosti v oblasti technologie zpracování, zdravotní bezpečnosti, hygieny a jakosti potravin živočišného i rostlinného původu a vybraných nápojů. Studium U3V poskytuje zájemcům všeobecné, zájmové a neprofesní vzdělávání na vysokoškolské úrovni a současně umožňuje univerzitě a fakultě otevření se co nejširší veřejnosti, popularizaci vědy, vědeckých objevů a nových technologií zpracování potravin a nápojů.

U3V je otevřeným zájmovým vysokoškolským programem studia občanů v důchodovém věku, podporovaný Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy cestou Asociace univerzit třetího věku ČR (AU3V). Témata jednotlivých semestrů v programu Potraviny I nabízejí možnost navázání učební látky na osobní a životní zkušenosti zejména seniorů-maturantů, bez ohledu na předchozí profesní orientaci. Program Potraviny II je náročnější, předpokládá dosažené odborné vzdělání zejména ve vztahu k biologii a technologii potravin na středoškolské, příp. vysokoškolské úrovni nebo absolvování našeho programu Potraviny I.

Studium programu Potraviny I i Potraviny II je dvouleté. K úspěšnému absolvování je požadována alespoň 50 % účast ve výuce. Na závěr studia účastníci obdrží osvědčení o absolvování této části studia U3V.

Název programu: Člověk a zdravé potraviny I

Doba trvání programu je 4 semestry, s intenzitou výuky 2 hodiny přednášek zpravidla 7x za semestr. Pro přijetí je nezbytné středoškolské případně střední odborné nebo podobné vzdělání bez ohledu na dřívější zaměstnání.

Název programu: Člověk a zdravé potraviny II

Doba trvání programu je rovněž 4 semestry, s intenzitou výuky 2 hodiny přednášek zpravidla 7x za semestr. Studium je primárně určeno posluchačům, kteří absolvovali program Člověk a zdravé potraviny I. Pro přijetí je nezbytné středoškolské případně střední odborné nebo podobné vzdělání bez ohledu na dřívější zaměstnání. Vzhledem ke kapacitním možnostem a specifické formě výuky je dispozici do cca 100 míst.

Odborné kurzy, semináře a jiné formy celoživotního vzdělávání

Celoživotní vzdělávání se také uskutečňuje v rámci dalších studijních programů, orientovaných na výkon povolání nebo zájmově. Toto vzdělávání zahrnuje např. atestační vzdělávání veterinárních lékařů I. a II. stupně, funkční kurzy, tematické kurzy, nabídkové kurzy a semináře. Podmínky přijetí, délka studia, způsob ukončení tohoto vzdělávání jsou určovány podle typu jednotlivých programů vzdělávání.

Standardní doba studia je různá, a to podle daného studijního programu. Počet studentů je také proměnlivý v závislosti na druhu studijního programu, studium je zpravidla zakončováno testem či zkouškou. O úspěšném absolvování studia v rámci CŽV se vydávají jeho účastníkům různé typy osvědčení.

Absolventi některých studijních programů CŽV získávají kvalifikace, které zvyšují úroveň jejich odborných informací a činností. Ta je vyjádřena rozšířením znalostí až po např. získání specializace pro určitou odbornou veterinární činnost.