



## Bakalářský studijní program 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 Vitula, Ph.D.	1	1*	2	PZ
<b>Počet hodin týdně celkem</b>				<b>9</b>	<b>12</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>					<b>5-6*</b>	<b>30</b>	

  

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 živočišného 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 Papežíková, Ph.D.	1	1	2	PZ
<b>Počet hodin týdně celkem</b>				<b>10</b>	<b>11</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>					<b>5*</b>	<b>30</b>	

  

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
<b>Počet hodin týdně celkem</b>				<b>9</b>	<b>11</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>					<b>5-6*</b>	<b>30</b>	

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



## Bakalářský studijní program BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

\*předmět zakončený zkouškou

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 mikrobiologické 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	<i>Choroby z potravin a pokrmů PVP 1</i>	<i>doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA</i>	1	1	2	PZ
2410	H3IM	<i>Instrumentální analýza potravin PVP 2</i>	<i>doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D.</i>	1	1	2	PZ
<b>Počet hodin týdně celkem</b>				<b>10</b>	<b>13</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>					<b>4*</b>	<b>30</b>	

\*\* 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 Hlánková, 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	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	1	0	4	PZ
	H3BP3	Bakalářská práce III	vedoucí práce	0	3	3	PZ
2210	H3MP	<i>Mikroskopie potravin PVP 1</i>	<i>doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.</i>	1	1	2	PZ
2410	H3TX	<i>Toxikologie potravin a pokrmů PVP 2</i>	<i>doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D.</i>	1	1	2	PZ
<b>Počet hodin týdně celkem</b>				<b>12</b>	<b>13</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>					<b>5*</b>	<b>30</b>	

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	<b>Bezpečnost a kvalita potravin a pokrmů</b>	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360	H3LAB, H3LA	<b>Laboratorní analýza potravin</b>	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2210	H3HRB, H3HR	<b>Technologie a hygiena výroby potravin rostlinného původu</b>	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360	H3HZB, H3HZ	<b>Technologie a hygiena výroby potravin živočišného původu</b>	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410	H3LVB, H3LV	<b>Veterinární a potravinářská legislativa</b>	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
		<b>Obhajoba bakalářské práce</b>			SZZ		

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



## Bakalářský studijní program BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

\*předmět zakončený zkouškou

3. rok				6. semestr			
Ústav	Zkrat.	Předmět	Garant	hod./blok	Ukonč.	Kredity	PZ/ ZT
Počet hodin týdně celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů				270	5+1	30	

\*\* povinná odborná praxe

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

**PZ** = Předmět profilujícího základu studijního 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 teoretický předmět profilujícího základu studijního 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. (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).

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