

# Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární univerzita Brno

## INFORMACE O STUDIU



Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno

tel. 541 56 2796

<https://fvhe.vfu.cz>

Akademický rok 2023/2024

# OBSAH

OBSAH .....	1
ÚVOD .....	2
UNIVERZITA .....	3
Rektorát univerzity .....	3
FAKULTA VETERINÁRNÍ HYGIENY A EKOLOGIE .....	4
Historie fakulty .....	4
Organizace fakulty .....	4
Děkanát, sekce a ústavy fakulty .....	5
Studium na fakultě .....	8
Výuka na FVHE v akad. roce 2023/24 .....	9
VETERINÁRNÍ HYGIENA A EKOLOGIE MSP .....	10
BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN BSP .....	19
VETERINÁRNÍ OCHRANA VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ BSP .....	24
ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII BSP .....	28
OCHRANA ZVÍŘAT A WELFARE BSP .....	33
ZDRAVÍ ŽIVOČICHŮ A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ BSP .....	38
BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN NMSP .....	40
ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII NMSP .....	44
OCHRANA ZVÍŘAT A WELFARE NMSP .....	48
INFORMACE K ZÁVĚREČNÉ PRÁCI .....	52
DSP VETERINÁRNÍ HYGIENA A EKOLOGIE (původní akreditace) .....	54
NOVĚ AKREDITOVANÉ DSP .....	62
CELOŽIVOTNÍ VZDĚLÁVÁNÍ .....	73
Název programu: Člověk a zdravé potraviny I .....	73
Název programu: Člověk a zdravé potraviny II .....	73
Odborné kurzy, semináře a jiné formy celoživotního vzdělávání .....	73

# 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 diferenciacie 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 2023/24 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 zcela nový bakalářský studijní program *Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí*. Fakulta rovněž realizuje sedm oborů doktorského studijního programu Veterinární hygiena a ekologie v jazyce českém a anglickém, a to *Hygiena a technologie potravin, Výživa, dietetika hospodářských zvířat a hygiena vegetabilii, Veterinární toxikologie a toxikologie potravin, Choroby volně žijících zvířat a zvířat zoologických zahrad, Veterinární ekologie, Veřejné veterinářství a ochrana zvířat a Veterinární biochemie, chemie a biofyzika*. Od akad. roku 2020/2021 FVHE realizuje studium v rámci pěti nově akreditovaných doktorských studijních programů v českém a anglickém 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 a Hygiena a technologie potravin*.

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 zprostředkovaně spolupracuje s Evropskou asociací státních veterinářů (EASVO), Evropskou unií veterinárních hygieniků (EUVH), Federací veterinárních lékařů Evropy (FVE), na úrovni univerzit v Evropě pak s pracovišti orientovanými do oblasti 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 veterinárního lékařství a Fakulta veterinární hygieny a ekologie. 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 veterinárního lékařství a Fakulta veterinární hygieny a ekologie. 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 VETUNI. 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 univerzity

<b>Rektor</b>	/2000/	prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D., MBA
<b>Kancléřka</b>	/2001/	Ing. arch. Gabriela Chmelařová
<b>Sekretářka</b>	/2002/	Zuzana Strnadlová, DiS.
<b>Prorektorka pro vzdělávání</b>	/2015/	prof. Ing. Eva Voslášková, Ph.D.
<b>Referentka</b>	/2016/	MVDr. Hana Mášová
<b>Referent IS STAG</b>	/2014/	Mgr. Pavel Kupka
<b>Prorektor pro vědu, výzkum a zahraniční vztahy, statutární zástupce rektora</b>	/2020/	prof. MVDr. Vladimír Celer, Ph.D.
<b>Referentka</b>	/2017/	Mgr. Jaroslava Javůrková
<b>Referentka</b>	/2019/	Ing. Jana Jenišová
<b>Prorektor pro strategii a rozvoj VETUNI</b>	/2145/	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA
<b>Referentka</b>	/2075/	Mgr. Nikola Altreichtová
<b>Referentka</b>	/2075/	Ing. Klára Tepalová
<b>Kvestor</b>	/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*, *Veterinární ochrana veřejného zdraví*, *Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii* a od akad. roku 2023/24 také 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 VŠV 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).

## 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. Přednostu ústavu 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 zoovířat, 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]

<b>Děkanka:</b>	Bursová Šárka, doc. MVDr. Ph.D.		2794
<b>Proděkani:</b>	Dobšíková Radka, doc. MVDr. Ph.D.	pro vzdělávání	2784
	Hostovský Martin, MVDr. Ph.D.	pro vědu, výzkum a zahraniční vztahy	2777
	Tremlová Bohuslava, prof. MVDr. Ph.D.	pro strategii a rozvoj	2700
<b>Tajemník:</b>	Kupčik Josef, Ing.		2795
<b>Sekretariát:</b>	Skálová Dana, Ing.		2796
<b>Studijní oddělení:</b>	Řezáčová Sylva	MSP VHE, BSP a NMSP ZNG, BSP ZZOZP	2797
	Fejtová Zdeňka	BSP a NMSP BKP, BSP VOVZ	2798
	Šírová Hana	BSP a NMSP OZW, DSP	2671
	Dordevič Dani, doc. MSc. Ph.D.	anglické studijní programy	2132
<b>Referentky:</b>	Fejtová Kristýna, Mgr.	pro kvalitu činností fakulty	2792
	Bednaříková Šárka, Mgr.	pro propagaci fakulty a styk s praxí	2793
	Pavličková Ladislava		2799

### 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]

<b>Přednosta:</b>	Literák Ivan, prof. MVDr. CSc.		2630	
<b>Sekretariát:</b>	Křenová Marta		2631	
<b>Vyučující:</b>	Bártová Eva, doc. MVDr. Ph.D.	2633	Oravcová Veronika, Mgr. Ph.D. (MD)	2647
	Bilbija Branka, Mgr. Ph.D.	2645	Papoušek Ivo, Mgr. Ph.D.	2636
	Dolejská Monika, doc. RNDr. Ph.D.	2643	Příbyl Michal, MVDr.	2639
	Dostál Marek, Mgr.	2641	Sychra Oldřich, prof. RNDr. Ph.D.	2634
	Dvořák Petr, prof. MVDr. CSc.	2608	Široký Pavel, prof. MVDr. Ph.D.	2637
	Krejčí Šimon, Mgr.			

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

<b>Přednosta:</b>	Píkula Jiří, prof. MVDr. Ph.D., Dipl. ECZM		2655	
<b>Sekretariát:</b>	Nosková Jiřina		2651	
<b>Vyučující:</b>	Baláž Vojtech, Mgr. Ph.D.	2666	Novotná Hana, MVDr. Ph.D.	
	Balážová Alena, Mgr. Ph.D.	2666	Palíková Miroslava, prof. MVDr. Ph.D.	2650
	Bandouchová Hana, doc. MVDr. Ph.D., Dipl. ECZM	2653	Papežíková Ivana, doc. MVDr. Ph.D.	2657
	Beklová Miroslava, prof. RNDr. CSc.	2652	Piaček Vladimír, MVDr. Ph.D.	2663
	Havelková Barbora, Mgr. Ph.D.	2664	Roušarová Daniela, Mgr. Ph.D. (MD)	2660
	Kobelková Kateřina, Mgr. Ph.D. (MD)	2657	Sedláčková Jana, Ing. Ph.D.	2653
	Mikulíková Ivana, MVDr. Ph.D.	2654	Seidlová Veronika, RNDr. Ing. Ph.D. (MD)	2664
	Němcová Monika, Mgr. Ph.D.	2660	Vitula František, Ing. Ph.D.	2663

### SEKCE HYGIENY A TECHNOLOGIE POTRAVIN

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

#### ÚSTAV HYGIENY A TECHNOLOGIE POTRAVIN ROSTLINNÉHO PŮVODU [2210]

<b>Přednostka:</b>	Tremlová Bohuslava, prof. MVDr. Ph.D.		2700	
<b>Sekretariát:</b>	Míšková Marie		2701	
<b>Vyučující</b>	Bartlová Marie, Mgr. Ph.D.	2704	Javůrková Zdeňka, Mgr. Ph.D.	2704
	Dordevič Dani, doc. MSc. Ph.D.	2708	Kalčáková Ludmila, Mgr. Ph.D.	2603
	Dordevič Simona, Ing. (MD)	2707	Pospiech Matej, doc. MVDr. Ph.D.	2704
	Gablo Natalia Anna, Mgr. Ing. Ph.D.	2603	Tauferová Alexandra, Ing. Ph.D.	2703
	Havlová Lenka, Ing. Ph.D.	2703		

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

<b>Přednostka:</b>	<b>Bursová Šárka, doc. MVDr. Ph.D.</b>			<b>2710</b>
<b>Sekretariát:</b>	Nevřalová Marta	2711	Faltýnková Pavlína	2712
	Zoufalá Kamila	2741		
<b>Vyučující</b>	Abdullah Fouad Abdullah, Ing. Ph.D.	2747	Králová Michaela, MVDr. Ph.D. (MD)	2714
	Bartáková Klára, Ing. Ph.D.	2714	Macharáčková Blanka, Ing. Ph.D.	2611
	Bednář Jiří, MVDr. Ph.D.	2609	Mrňousová Bohdana, Ing. Mgr. Ph.D. (MD)	2606
	Čutová Michaela, Ing. Ph.D.	2744		
	Dluhošová Sandra, MVDr. Ph.D.	2713	Navrátilová Pavlína, MVDr. Ph.D.	2716
	Doležalová Jana, Ing. Ph.D.	2623	Necidová Lenka, doc. MVDr. Ph.D.	2723
	Dorotíková Kateřina, Mgr., Ph.D.	2713	Nesvadbová Michaela, Ing. Ph.D.	2187
	Dušková Marta, Mgr. Ph.D.	2720	Ondruchová Simona, Ing.	2743
	Gross Michal, Ing.	2726	Pospíšil Jan, Mgr.	2721
	Hulánková Radka, Mgr. Ph.D.	2750	Steinhausarová Iva, prof. MVDr. CSc.	2740
	Janštová Bohumíra, doc. MVDr. Ph.D.	2712	Dipl ECVPH	
	Ježek František, Ing. Ph.D.	2754	Stojanová Kateřina, Ing. Bc.	2742
	Juránková Zuzana, Ing. (MD)	2743	Svobodová Irena, MVDr. Ph.D.	2746
	Kabourková Eliška, Ing. Bc. Ph.D.	2749	Štástková Zora, MVDr. Ph.D.	2721
	Kameník Josef, doc. MVDr. CSc. MBA	2600	Tkáč Matej, Mgr. Ph.D.	2722
	Kaniová Lenka, Ing. (MD)		Veselá Helena, MVDr. Ph.D.	2758
	Králík Petr, Mgr. Ph.D.	2747	Vorlová Lenka, prof. MVDr. Ph.D.	2715
	Králová Kateřina, Mgr. Ph.D. MBA (MD)	2606	Weiserová Zuzana, MVDr. (MD)	2758
			Zouharová Alena, Mgr. Ph.D.	2723

**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]**

<b>Přednostka:</b>	<b>Večerek Vladimír, prof. MVDr. CSc. MBA</b>			<b>2770</b>
<b>Sekretariát:</b>	Kožišková Dita	2771	Odehnalová Veronika	2501
	Krejčí Lenka	2612		
<b>Vyučující</b>	Bedáňová Iveta, doc. RNDr. Ph.D.	2775	Lakomá Tereza, Mgr. Ing.	2505
	Blahová Jana, doc. Ing. Ph.D.	2781	Linhart Petr, Mgr. Ph.D.	2775
	Cahová Jana, MVDr. (MD)	2760	Mačáková Petra, MVDr. Ph.D.	2509
	Doubková Veronika, Mgr. Ph.D.	2508	Macháček Miroslav, MVDr. Ph.D.	2504
	Hesová Renáta, Mgr. Bc.	2506	Macharová Karolína, Mgr.	
	Hostovská Lucie, Mgr. (MD)	2761	Marková Anna, Mgr.	
	Hostovský Martin, MVDr. Ph.D.	2777	Maršálek Petr, doc. Mgr. Ph.D.	2782
	Hytychová Taťana, MVDr. Ph.D. (MD)	2769	Míkula Přemysl, MVDr. Ph.D.	2503
	Chloupek Petr, doc. MVDr. Ph.D.	2500	Novotná Kružíková Kamila, Ing. Ph.D.	2502
	Janíček Hrubá Lucie, Mgr.	2761	Pešková Nikola, Mgr.	
	Jozefová Jana, MVDr. Ph.D.	2510	Pištěková Vladimíra, doc. MVDr. Ph.D.	2514
	Kadlecová Gabriela, MVDr. (MD)	2772	Plhalová Lucie, Mgr. Ph.D. DiS (MD)	2767
	Kafková Veronika, Mgr.		Svobodová Zdeňka, prof. MVDr. DrSc.	2788
	Kaluža Michal, MVDr. Ph.D.	2549	Šebánková Monika, MVDr. Ph.D.	2783
	Konečná Naďa, Mgr.	2512	Široká Zuzana, PharmDr. Ph.D.	2779
	Kotianová Lucia, Mgr.	2505	Vacuška Dominik, Mgr.	2511
	Kounek Filip, Ing. Ph.D.	2515	Vacušková Zdeňka, Mgr.	2761
	Kováčová Lucie, Mgr.	2513	Vojtkovská Veronika, Mgr. Ph.D.	2787
	Kovařík Karel, MVDr.	2771	Volfová Martina, MVDr. Ph.D. (MD)	2763
	Kovaříková Simona, MVDr. Ph.D.	2765	Voslářová Eva, prof. Ing. Ph.D.	2773
	Lakdawala Pavla, Mgr. Ph.D.	2767		

**ÚSTAV CHOVU ZVÍŘAT, VÝŽIVY ZVÍŘAT A BIOCHEMIE [2420]**

<b>Přednostka:</b>	<b>Dobšíková Radka, doc. MVDr. Ph.D.</b>			<b>2784</b>
<b>Sekretariát:</b>	Bukovská Jana, Bc.			<b>2675</b>
<b>Vyučující</b>	Adamcová Klára, MVDr.	2673	Straková Eva, prof. Ing. Ph.D.	2672
	Borská Petra, MVDr. Ph.D.	2776	Šimek Vlastimil, MVDr. Ph.D.	2678
	Košťuková Martina, Ing. Ph.D.	2674	Šimková Veronika, Mgr.	2679
	Medková Denisa, MVDr.	2683	Trnková Kateřina, Mgr. Ph.D.	2680
	Polcarová Lucie, Mgr. Ph.D. (RD)	2680	Uříčářová Jana, MVDr.	2677
	Rozsypalová Lenka, MVDr.	2687	Zapletal David, prof. Ing. Ph.D.	2676
	Sedláková Kateřina, Mgr. Ph.D.	2682		

**ÚČELOVÉ ZAŘÍZENÍ FAKULTY****Porážka jatečných zvířat**

<b>Vedoucí:</b>	<b>Ježek František, Ing. Ph.D.</b>	<b>2754</b>
-----------------	------------------------------------	-------------



## Studium na fakultě

FVHE umožňuje v akad. roce 2023/24 studium pregraduální (bakalářské, navazující magisterské a magisterské), doktorské i celoživotní vzdělávání. Bakalářské studium je uskutečňováno v pěti studijních programech v prezenční formě: *Bezpečnost a kvalita potravin, Veterinární ochrana veřejného zdraví, 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 vegetabilii; 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*. Od akad. roku 2020/2021 se uskutečňuje 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 nevyplyvá 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 2023/24

Akademický rok 2023/2024 začíná 1. září 2023 a končí 31. srpna 2024

Magisterský studijní program	Bakalářský studijní program	Navazující magisterský studijní program
<b>1. až 5. rok studia – zimní semestr</b>	<b>1. až 3. rok studia – zimní semestr</b>	<b>1. a 2. rok studia – zimní semestr</b>
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
<b>1. až 5. rok studia – letní semestr</b>	<b>1. a 2. rok studia – letní semestr</b>	<b>1. rok studia – letní semestr</b>
14 týdnů výuky	14 týdnů výuky	14 týdnů výuky
6 týdnů zkouškové období	6 týdnů zkouškové období	6 týdnů zkouškové období
2 měsíce letních prázdnin	2 měsíce letních prázdnin	2 měsíce letních prázdnin
<b>6. rok studia:</b>	<b>3. rok studia – letní semestr:</b>	<b>2. rok studia – letní semestr:</b>
bloková výuka	bakalářská práce + bloková výuka	diplomová práce + bloková výuka

### Rozpis výuky v akademickém roce 2023/2024

#### Zimní semestr:

**1. – 5. ročník – magisterský studijní program**

**1. – 3. ročník – bakalářský studijní program**

**1. a 2. ročník – navazující magisterský studijní program**

01. 09. 2023 – 08. 09. 2023	zápisy do studia
11. 09. 2023 – 08. 12. 2023	výuka (13 týdnů)
11. 12. 2023 – 29. 12. 2023	studijní volno
02. 01. 2024 – 09. 02. 2024	zkouškové období (6 týdnů)
12. 02. 2024 – 16. 02. 2024	zimní prázdniny

#### Letní semestr:

**1. – 5. ročník – magisterský studijní program**

**1. – 2. ročník – bakalářský studijní program**

**1. ročník – navazující magisterský studijní program**

19. 02. 2024 – 24. 05. 2024	výuka (14 týdnů)
27. 05. 2024 – 04. 07. 2024	zkouškové období (6 týdnů)
08. 07. 2024 – 31. 08. 2024	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.*



## 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 (Veterinární ochrana veřejného zdraví, Choroby drůbeže a králíků, Choroby zvěře, ryb a včel, 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 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 2023/2024

### MSP Veterinární hygiena a ekologie

1. rok			1. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13</b>	<b>13</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>4*</b>	<b>30</b>	

1. rok			2. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>12</b>	<b>17</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>2*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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/H1AJ	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
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>10</b>	<b>15</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>3*</b>	<b>30</b>	

2. rok			4. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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

2. rok			4. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ ZT
1230/H1PM1	Patologická morfologie I	doc. MVDr. Miša Škorič, Ph.D.	1	2	4	ZT
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>12</b>	<b>16</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

3. rok			5. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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	Zoohygiena	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
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13</b>	<b>16</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

3. rok			6. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ ZT
2410/H1TX	Toxikologie	PharmDr. Zuzana Široká, 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	-
2420/H1XZ	Preklinická praxe v chovu – zájmová zvířata**	MVDr. Vlastimil Šimek, Ph.D.		40 h	1	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>12</b>	<b>14</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

\*\* povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

4. rok			7. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ ZT
1680/H1PG2	Porodnictví, gynekologie a andrologie II	doc. MVDr. Radovan Doležel, CSc.	1	2*	5	ZT
1680/H1DPG	Dovednosti – porodnictví a gynekologie	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 zvířete	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	2*	4	ZT
1670/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

4. rok			7. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/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
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
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13</b>	<b>16</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

4. rok			8. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2410/H1EV	Ekonomika veterinární činnosti	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	1	1	2	-
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
xxxx/H1xx	<i>Povinně volitelný předmět 1</i>		1	2*	3	-
1660/H1ST1	Stáž klinika**	doc. MVDr. Michal Crha, Ph.D.		10 h	1	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13</b>	<b>20</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

\*\* povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

5. rok			9. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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
xxxx/H1xx	<i>Povinně volitelný předmět 2</i>		1	2*	3	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>10</b>	<b>13</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

5. rok			10. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2410/H1VL	Soudní a veřejné veterinářství	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2*	4	ZT

5. rok			10. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ 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
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/H1HVP	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	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>12</b>	<b>16</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

\*\* povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

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

\*\*\* 300 hodin, z toho 150 hodin klinické výuky, <sup>+</sup> 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

**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. 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).

### Povinně volitelné předměty

#### 8. semestr

Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity
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 Sedláková, Ph.D.	2	2*	3
2190/H1DD	DDD v potravinářství	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	1	2*	3
2410/H1FP	Farmakologie v produkci potravin	PharmDr. Zuzana Široká, 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

#### 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 Široký, 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	Sýrařství	doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.	1	2*	3
2410/H1TP	Toxikologie potravin	PharmDr. Zuzana Široká, 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

\* předmět zakončený zkouškou

### Volitelné předměty

Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity
1670/H1JEZ	Jezdeckví	doc. MVDr. Markéta Sedlinská, Ph.D.	0	2	1
9760/H1TV	Sport	Mgr. Jiří Chodníček	0	2	1
<b>1. semestr</b>					
9750/H1LA	Latina	Mgr. Jana Malá, PhD.	0	2*	1
9750/H1SAN	Speciální angličtina	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2*	1
<b>2. semestr</b>					
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
<b>3. semestr</b>					
2190/H1RY	Rybářství	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.	1	1*	1
<b>4. semestr</b>					
2410/H1MV	Metodologie vědecké práce	prof. Ing. Eva Voslášková, Ph.D.	1	0	1

\* předmět zakončený zkouškou



## Organizace výuky v 6. roč. studia MSP *Veterinární hygiena a ekologie* v akademickém roce 2023/2024

1. blok	28. 08. – 03. 11. 2023	<b>10 týdnů</b> Choroby přežvýkavců a prasat Choroby psů a koček
	28. 08. – 29. 09. 2023	<b>5 týdnů</b> Hygiena a technologie masa a masných výrobků
	02. 10 – 03. 11. 2023	<b>5 týdnů – volitelná SRZ</b> Choroby drůbeže a králíků Choroby zvěře, ryb a včel Veterinární ochrana veřejného zdraví
2. blok	06. 11. 2023 – 19. 01. 2024	<b>10 týdnů</b> Choroby přežvýkavců a prasat Choroby psů a koček
	06. 11. 2023 – 08. 12. 2023	<b>5 týdnů</b> Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků
	11. 12. 2023 – 19. 01. 2024	<b>5 týdnů</b> Infekční choroby zvířat a legislativa
3. blok	22. 01. – 28. 03. 2024	<b>10 týdnů</b> Choroby přežvýkavců a prasat Choroby psů a koček
	22. 01. – 23. 02. 2024	<b>5 týdnů</b> Hygiena a technologie masa a masných výrobků
	26. 02. – 28. 03. 2024	<b>5 týdnů</b> Infekční choroby zvířat a legislativa
4. blok	02. 04. – 07. 06. 2024	<b>10 týdnů</b> Choroby přežvýkavců a prasat Choroby psů a koček
	02. 04. – 03. 05. 2024	<b>5 týdnů</b> Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků
	06. 05. – 07. 06. 2024	<b>5 týdnů – volitelná SRZ</b> Choroby zvěře, ryb a včel Obhajoba RP Veterinární ochrana veřejného zdraví

**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 zakončování 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 zvěře, ryb a včel, Rigorózní práce, nebo Veterinární ochrana veřejného zdraví**.

Téma rigorózní práce musí být **zaměřeno do oblasti diferenciacce 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 polotovarů, 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, nález 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 diferenciacce 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, administrativa 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 něž 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 žádanek, 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 týdne formou externí praxe u veterinárního lékaře – specialisty na drůbež.



## 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 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 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 2023/2024 probíhá výuka podle nově schváleného studijního plánu v 1. a 2. ročníku studia, výuka ve 3. ročníku je realizována podle původního studijního plánu.

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 promocí.

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 2023/2024

### BSP Bezpečnost a kvalita potravin

1. rok (výuka podle nového studijního plánu)			1. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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 Píkula, 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	-
2190/H3MY	Myslivost (PVP 2)	Ing. František Vítula, Ph.D.	1	1*	2	-
<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 (výuka podle nového studijního plánu)			2. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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	-
2190/H3CV	Včelařství a včelí produkty (PVP 2)	doc. MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>10</b>	<b>11</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

2. rok (výuka podle nového studijního plánu)			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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	-
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>	

2. rok (výuka podle nového studijního plánu)			4. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2360/H3SA	Senzorická analýza potravin	Ing. František Ježek, Ph.D.	1	3*	5	PZ
2360/H3MIP	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	prof. MVDr. Lenka Vorlová, 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	-
2360/H3XL	Praxe v laboratoři	Mgr. Alena Zouharová, Ph.D.	0	40**	2	-
2360/H3CH	Choroby z potravin a pokrmů (PVP 2)	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	1	1	2	-
2410/H3IM	Instrumentální analýza potravin (PVP 1)	doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D.	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>10</b>	<b>13</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>4*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

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

3. rok (výuka podle původního studijního plánu)			5. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2360/H3HZ	Technologie a hygiena potravin živočišného původu	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	2	3*	5	ZT
2210/H3HR	Technologie a hygiena potravin rostlinného původu	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	3*	5	ZT
2360/H3PP	Technologie přípravy pokrmů	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	1	1*	2	PZ
2360/H3PJ	Veterinární prohlídka jatečných zvířat	MVDr. Irena Svobodová, Ph.D.	2	3*	4	ZT
2210/H3NP	Nebezpečí z potravin	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	2	1*	2	PZ
2410/H3VL	Veterinární a potravinářská legislativa	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	3	2*	4	ZT
xxxx/H3BP3	Bakalářská práce III	vedoucí práce	0	6	4	-
2360/H3XP	Praxe v potravinářském provozu	doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.		40 h**	2	-
2210/H3SR	Skladba a struktura potravin (PVP 1)	Mgr. Zdenka Javůrková, Ph.D.	1	2	2	-
2150/H3PR	Parazitologie potravin (PVP 2)	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.	1	2	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13</b>	<b>21</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

3. rok (výuka podle původního studijního plánu)			6. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Hod./blok	Ukončení	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
xxxx/H3BP4	Bakalářská práce IV	vedoucí práce	80	Z	5	-
2190/H3EDB, H3ED	Ekologické aspekty výroby, distribuce a prodeje potravin	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	30***	SZZ	5	ZT
2360/H3LAB, H3LAB	Laboratorní analýza potravin	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410/H3MM B, H3MM	Legislativa, ekonomika, marketing, management	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360/H3PJB, H3PJ	Prohlídka jatečných zvířat a masa	MVDr. Irena Svobodová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2210/H3TDB, H3TD	Technologie a hygiena výroby, distribuce a prodeje potravin	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
	Obhajoba bakalářské práce			SZZ		-
<b>Počet hodin celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů</b>			<b>230</b>	<b>5+1</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

\*\* povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

V průběhu 3. ročníku 2 týdny v potravinářských podnicích (podniky zpracování surovin a výroby, distribuce a prodeje potravin)

\*\*\* (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).

**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. 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).

## Organizace výuky ve 3. roč. studia BSP *Bezpečnost a kvalita potravin* v akademickém roce 2023/2024

<b>Výuka v zimním semestru</b>		
1. až 13. týden	11. 09. – 08. 12. 2023	Výuka předmětů v zimním semestru
3 týdny	11. 12. – 29. 12. 2023	Studijní volno
6 týdnů	02. 01. – 09. 02. 2024	Zkouškové období ZS
<b>Praxe v potravinářském provozu</b>		
2 týdny	19. 02. – 01. 03. 2024	Praxe
<b>Bakalářská práce</b>		
7 týdnů	12. 02. – 31. 03. 2024	Příprava a odevzdání bakalářské práce
<b>Bloková výuka</b>		
5 týdnů	02. 04. – 05. 04. 2024	Legislativa, ekonomika, marketing, management
	08. 04. – 12. 04. 2024	Technologie a hygiena výroby, distribuce a prodeje potravin
	15. 04. – 19. 04. 2024	Prohlídka jatečných zvířat a masa
	22. 04. – 26. 04. 2024	Laboratorní analýza potravin
	29. 04. – 03. 05. 2024	Ekologické aspekty výroby, distribuce a prodeje potravin
<b>Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška</b>		
3 týdny	06. 05. – 24. 05. 2024	Příprava na obhajobu bakalářské práce a státní závěrečnou zkoušku
2 týdny	27. 05. – 07. 06. 2024	Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška
<b>Opravné termíny obhajoby bakalářské práce a státní závěrečné zkoušky</b>		
1 týden	17. 06. – 21. 06. 2024	První opravný termín
1 týden	19. 08. – 23. 08. 2024	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 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 – doc. MVDr. Bohumíra Janštvá, 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.





## VETERINÁRNÍ OCHRANA VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ

### 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 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 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 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 2023/2024

### BSP Veterinární ochrana veřejného zdraví

1. rok			1. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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 Vítula, Ph.D.</i>	1	1*	2	-
<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			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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 Voslášková, 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	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>9</b>	<b>11</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>4*</b>	<b>30</b>	

\*předmět zakončený zkouškou

\*\* povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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. Martin Hostovský, 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	-

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2360/HVRG	Regionální gastronomie (PVP 1)	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	1	1	2	-
2190/HVRY	Rybářství (PVP 2)	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.	1	1*	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>11</b>	<b>12</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5-6*</b>	<b>30</b>	

\*\* povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

2. rok			4. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2410/HVFA	Léčiva u potravinových zvířat	PharmDr. Zuzana Šíroká, 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	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	2*	4	ZT
2410/HVNC	Nemoci potravinových zvířat	MVDr. Jarmila Konvalinová, 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
2410/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	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13</b>	<b>10</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

\*\* povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

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

**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. 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).

# **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 krmení, 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.



# 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 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 2023/2024

### BSP Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii

1. rok			1. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2150/H8BI	Biologie a molekulárně biologické metody	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.	2	2*	3	-
2360/H8CB	Chemie a biochemie	MVDr. Jiří Bednář, Ph.D.	2	1*	4	-
2210/H8BF	Biofyzika potravin	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	2*	3	-
2420/H8HP	Výživa potravinových zvířat	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.	2	1*	4	-
2420/H8CO	Chov potravinových zvířat	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	1	1*	3	-
2360/H8PT	Potravinářské technologie	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2360/H8ZN	Kvalita, hygiena a zdravotní nezávadnost potravin	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	1	1	3	ZT
9750/H8AJ	Odborná angličtina	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	2	-
2420/H8AK	Antinutriční látky v krmivech a potravinách (PVP 1)	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.	1	1	2	-
2190/H8EP	Ekologie v produkci potravin (PVP 2)	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	1	1	2	-
9760/H8TV	Sport (PVP 3)	Mgr. Jiří Chodníček	0	2	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>12-13</b>	<b>13-14</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

1. rok			2. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2410/H8NP	Nemoci potravinových zvířat	MVDr. Michal Kaluža, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2420/H8PR	Produkce potravinových surovin rostlinného původu	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2420/H8PZ	Produkce potravinových surovin živočišného původu	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2210/H8DP	Druhy a složení potravin	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	2	1*	4	PZ
2210/H8AR	Analýza surovin rostlinného původu	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	1	2*	3	ZT
2360/H8MP	Mikrobiologie potravin a mikrobiologické laboratorní metody	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	3	4*	5	ZT
2410/H8IM	Instrumentální analýza potravin (PVP 1)	doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D.	1	1	3	-
2360/H8MR	Maso a masné výrobky v různých regionech světa (PVP 2)	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl. ECVPH	1	0	3	-
2190/H8OD	Odpady v potravinářské výrobě a gastronomii (PVP 3)	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	2	1	3	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>14-15</b>	<b>11-12</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

\*předmět zakončený zkouškou

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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 Pištěčková, Ph.D.	1	1*	2	PZ
2360/H8CP	Chemie potravin a chemické laboratorní metody	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	4	4*	5	ZT

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2410/H8BX	Metodologie bakalářské práce	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	1	0	1	-
xxxx/H8BP1	Bakalářská práce I	vedoucí práce	0	3	4	-
2420/H8BC	<i>Biochemie potravin (PVP 1)</i>	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	1	1	2	-
2360/H8LR	<i>Mléko a mléčné výrobky v různých regionech světa (PVP 2)</i>	MVDr. Pavlína Navrátilová, Ph.D.	2	0	2	-
2150/H8RH	<i>Radiační hygiena v potravinářství (PVP 3)</i>	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13-14</b>	<b>16-17</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

2. rok			4. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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 Bártoová, Ph.D.	0	2	2	-
xxxx/H8BP2	Bakalářská práce II	vedoucí práce	0	6	4	-
2360/H8BA	<i>Balení potravin (PVP 1)</i>	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1	2	-
2360/H8KP	<i>Konzervace potravin (PVP 2)</i>	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1	2	-
2210/H8ZP	<i>Značení potravin (PVP 3)</i>	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13</b>	<b>18</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

\*předmět zakončený zkouškou

3. rok			5. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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 Steinhauserová, CSc., Dipl. ECVPH	1	0*	2	ZT
2410/H8LE	Legislativa v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2*	4	ZT
xxxx/H8BP3	Bakalářská práce III	vedoucí práce	0	6	3	-
2360/H8PX	Praxe v gastronomickém provozu**	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA		40	3	-
2210/H8KG	<i>Káva a čaj v gastronomii (PVP 1)</i>	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.	1	2	2	-
2210/H8CG	<i>Skladba a struktura potravin a pokrmů (PVP 2)</i>	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	2	2	-
2210/H8VG	<i>Víno v gastronomii (PVP 3)</i>	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	2	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13</b>	<b>19</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

\*předmět zakončený zkouškou

\*\* povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr): v průběhu 3. ročníku 2 týdny (40 hodin) v gastronomickém provozu

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

\*\*\* (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).

**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. 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).



**Organizace výuky ve 3. roč. studia v BSP**  
**Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii**  
**v akademickém roce 2023/2024**

<b>Praxe v gastronomickém provozu</b>		
1 týden (40 h.)	04. 09. – 08. 09. 2023	Praxe
<b>Výuka v zimním semestru</b>		
1. až 13. týden	11. 09. – 08. 12. 2023	Výuka předmětů v zimním semestru
3 týdny	11. 12. – 29. 12. 2023	Studijní volno
6 týdnů	02. 01. – 09. 02. 2024	Zkouškové období ZS
<b>Bakalářská práce</b>		
7 týdnů	12. 02. – 31. 03. 2024	Příprava a odevzdání bakalářské práce
<b>Bloková výuka</b>		
5 týdnů	02. 04. – 05. 04. 2024	Gastronomie
	08. 04. – 12. 04. 2024	Zdravotní nezávadnost potravin v gastronomii
	15. 04. – 19. 04. 2024	Laboratorní hodnocení potravin a pokrmů
	22. 04. – 26. 04. 2024	Hygiena a technologie potravin a pokrmů
	29. 04. – 03. 05. 2024	Legislativa v gastronomii
<b>Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška</b>		
3 týdny	06. 05. – 24. 05. 2024	Příprava na obhajobu bakalářské práce a státní závěrečnou zkoušku
2 týdny	27. 05. – 07. 06. 2024	Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška
<b>Opravné termíny obhajoby bakalářské práce a státní závěrečné zkoušky</b>		
1 týden	17. 06. – 21. 06. 2024	První opravný termín
1 týden	19. 08. – 23. 08. 2024	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 šířce souvislostí 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, kožesinová 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 2023/2024

### BSP Ochrana zvířat a welfare

1. rok			1. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13</b>	<b>15</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

1. rok			2. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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. Martina Volfová, 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	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>12</b>	<b>17</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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 zoozvířat a činnost zoologických zahrad, welfare zvířat cirkusů a činnost cirkusů	MVDr. Martina Volfová, 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	-
xxxx/H6BP1	Bakalářská práce I	vedoucí práce	0	6	5	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>10</b>	<b>12</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

2. rok			4. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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	MVDr. Martin Hostovský, 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)	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	0	2*	2	-
2410/H6BPL	Bakalářské práce – literární poznatky	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.	0	2	2	-
xxxx/H6BP2	Bakalářská práce II	vedoucí práce	0	6	5	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>10-13</b>	<b>8-11</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou  
Student si zvolí dva povinné volitelné předměty (PVP 1 – 9)

3. rok			5. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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	Náklady 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
xxxx/H6BP3	Bakalářská práce III	vedoucí práce	0	6	5	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>12</b>	<b>13</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

3. rok			6. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukončení	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2410/H6PO	Praxe v oblasti ochrany zvířat a welfare	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	56 h**	Z	2	-
xxxx/H6BP4	Bakalářská práce IV	vedoucí práce	80	Z	3	-
2410/H6ETB, H6ETO	<b>Etologie</b>	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410/H6LVB, H6LV	<b>Laboratorní vyšetřování vzorků</b>	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410/H6OZB, H6OZ	<b>Ochrana zvířat a právní předpisy v ochraně zvířat</b>	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410/H6WEB, H6WE	<b>Welfare zvířat</b>	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT

3. rok			6. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukončení	Kredity (max. 30)	PZ/ ZT
2410/H6PRB, H6PR	Základy veterinární péče	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA	30***	SZZ	5	ZT
	Obhajoba bakalářské práce			SZZ		-
<b>Počet hodin týdně celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů</b>			<b>286</b>	<b>5+1</b>	<b>30</b>	

\*\* povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr): v průběhu 3. ročníku 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

<p><b>PZ</b> = 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.</p> <p><b>ZT</b> = 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. 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).</p>
--

## Organizace výuky ve 3. roč. studia BSP *Ochrana zvířat a welfare* v akademickém roce 2023/2024

Výuka v zimním semestru		
1. až 13. týden	11. 09. – 08. 12. 2023	Výuka předmětů v zimním semestru
3 týdny	11. 12. – 29. 12. 2023	Studijní volno
6 týdnů	02. 01. – 09. 02. 2024	Zkouškové období ZS
Praxe v oblasti ochrany zvířat		
2 týdny	19. 02. – 01. 03. 2024	Praxe
Bakalářská práce		
7 týdnů	12. 02. – 31. 03. 2024	Příprava a odevzdání bakalářské práce
Bloková výuka		
5 týdnů	02. 04. – 05. 04. 2024	Etologie
	08. 04. – 12. 04. 2024	Welfare zvířat
	15. 04. – 19. 04. 2024	Ochrana zvířat a právní předpisy v ochraně zvířat
	22. 04. – 26. 04. 2024	Laboratorní vyšetřování vzorků
	29. 04. – 03. 05. 2024	Základy veterinární péče
Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška		
3 týdny	06. 05. – 24. 05. 2024	Příprava na obhajobu bakalářské práce a státní závěrečnou zkoušku
2 týdny	27. 05. – 07. 06. 2024	Obhajoba bakalářské práce a státní závěrečná zkouška
Opravné termíny obhajoby bakalářské práce a státní závěrečné zkoušky		
1 týden	17. 06. – 21. 06. 2024	První opravný termín
1 týden	19. 08. – 23. 08. 2024	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 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 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 2023/2024

### BSP Zdraví živočichů a ochrana životního prostředí

1. rok			1. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2150/HOBI	Biologie	doc. MVDr. Eva Bárťová, 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 Bandřouchová, 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	<i>Mikroskopické techniky (PVP 1)</i>	<i>prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2190/HOMY	<i>Myslivost (PVP 2)</i>	<i>Ing. František Vitula, Ph.D.</i>	1	1*	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>12</b>	<b>12</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5-6</b>	<b>30</b>	

  

1. rok			2. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2150/HOZO	Zoologie obratlovců	prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D.	2	1*	5	ZT
2190/HOEZ	Ekologie živočichů	Mgr. Vojtěch 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 Bandřouchová, 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	<i>Agroturistika (PVP 1)</i>	<i>Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2150/HOEX	<i>Chov exotických zvířat (PVP 2)</i>	<i>prof. MVDr. Pavel Šíroky, Ph.D.</i>	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>8</b>	<b>12</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

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

**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. 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).





## 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*. Schválené změny kurikula jsou uskutečňovány postupně, v akad. roce 2023/2024 probíhá výuka podle nově schváleného studijního plánu již v obou ročních studiích.

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, v 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 2023/2024

### NMSP Bezpečnost a kvalita potravin

1. rok			1. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, 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	-
2210/H2AL	<i>Akreditovaná laboratoř (PVP 1)</i>	<i>Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2360/H2CL	<i>Chemické laboratorní metody (PVP 2)</i>	<i>Ing. Klára Bartáková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2360/H2SG	<i>Speciality v gastronomii (PVP 3)</i>	<i>Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>11</b>	<b>11</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

1. rok			2. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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 zpracování 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/H2PF	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 Bárťová, Ph.D.	0	1	2	-
2210/H2IP	<i>Inovace v potravinářství (PVP 1)</i>	<i>prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2360/H2MB	<i>Mikrobiologické laboratorní metody (PVP 2)</i>	<i>doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2210/H2ZN	<i>Zpracování vedlejších a netradičních produktů (PVP 3)</i>	<i>doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.</i>	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>9</b>	<b>13</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2410/H2LD	Legislativa a dozor nad potravinami	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	3	2*	5	ZT

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ ZT
2210/H2TD	Hygiena a technologie při skladování, distribuci a prodeji potravin	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.	1	1*	3	PZ
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	Mgr. Ing. Natalia Anna Gablo, 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
xxxx/H2DP3	Diplomová práce III	vedoucí práce	0	4	2	-
2210/H2CA	<i>Certifikace a audity v potravinářském provozu (PVP 1)</i>	<i>Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2360/H2IA	<i>Interní auditor HACCP (PVP 2)</i>	<i>doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2150/H2MOB	<i>Molekulárně biologické metody (PVP 3)</i>	<i>Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.</i>	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>11</b>	<b>14</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

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

\*\* 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

**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. 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).

## Organizace výuky ve 2. roč. studia NMSP Bezpečnost a kvalita potravin v akademickém roce 2023/2024

Výuka v zimním semestru		
1. až 13. týden	11. 09. – 08. 12. 2023	Výuka předmětů v zimním semestru
3 týdny	11. 12. – 29. 12. 2023	Studijní volno
6 týdnů	02. 01. – 09. 02. 2024	Zkouškové období ZS
Praxe v potravinářském provozu		
2 týdny	19. 02. – 01. 03. 2024	Praxe
Diplomová práce		
7 týdnů	12. 02. – 31. 03. 2024	Příprava a odevzdání diplomové práce
Bloková výuka		
5 týdnů	02. 04. – 05. 04. 2024	Analýza potravin
	08. 04. – 12. 04. 2024	Legislativa a kontrola potravin
	15. 04. – 19. 04. 2024	Hygiena a technologie potravin rostlinného původu
	22. 04. – 26. 04. 2024	Hygiena a technologie masa a masných výrobků
	29. 04. – 03. 05. 2024	Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků
Obhajoba diplomové práce a státní závěrečná zkouška		
2 týdny	06. 05. – 17. 05. 2024	Příprava na obhajobu diplomové práce a státní závěrečnou zkoušku
1 týden	20. 05. – 24. 05. 2024	Obhajoba diplomové práce a státní závěrečná zkouška
Opravné termíny obhajoby diplomové práce a státní závěrečné zkoušky		
1 týden	17. 06. – 21. 06. 2024	První opravný termín
1 týden	19. 08. – 23. 08. 2024	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 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 2023/2024

### NMSP Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii

1. rok			1. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2210/H9HN	Hygiena a technologie nápojů, ovoce, zeleniny, hub a suchých plodů	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	1*	3	PZ
2210/H9HS	Hygiena a technologie škrobnatých surovin, olejnin a luštěnin	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	3*	4	PZ
2210/H9AR1	Analýza potravin rostlinného původu I	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	0	2	2	ZT
2360/H9HM	Technologie a hygiena masa a masných výrobků	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	1	1*	3	PZ
2360/H9HV	Technologie a hygiena drůbeže, vajec, zvěřiny	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.	2	1*	3	PZ
2360/H9HL	Technologie a hygiena mléka a mléčných výrobků	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	2	2*	4	PZ
2190/H9TP	Technologie a hygiena medu a včelích produktů	doc. MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.	1	1*	2	PZ
2360/H9MD	Metodologie diplomové práce	MVDr. Zora Štástková, Ph.D.	1	0	2	-
xxxx/H9DP1	Diplomová práce I	vedoucí práce	0	4	3	-
2190/H9AS	Asanace v potravinářství a gastronomii (PVP 1)	Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.	2	1	2	-
2190/H9ED	Ekologické aspekty produkce a zpracování potravin (PVP 2)	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1	2	-
2210/H9MI	Mikroskopická analýza potravin (PVP 3)	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	2	2	-
2150/H9MB	Molekulárně biologická analýza potravin (PVP 4)	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	2	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>13-14</b>	<b>17-18</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	
1. rok			2. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2210/H9HC	Hygiena a technologie cukru, cukrovinek, ochucovadel a pochutin	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	1*	3	PZ
2210/H9HO	Hygiena a technologie mlýnských a pekárenských výrobků	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	3*	3	PZ
2210/H9AR2	Analýza potravin rostlin. původu II	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	0	2	2	ZT
2210/H9MS	Ochrana potravin při mimořádných situacích	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	1*	2	PZ
2360/H9TR	Technologie a hygiena masa ryb, měkkýšů a koryšů a výrobků z nich	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	2	1*	3	PZ
2360/H9AZ	Analýza potravin živočišného původu	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	0	2	2	ZT
2210/H9FP	Falšování potravin v gastronomii	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	1*	2	PZ
2210/H9AN	Alkoholické a nealkoholické nápoje a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	1*	3	PT
2360/H9NP	Nemoci z potravin a pokrmů	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl. ECVPH	1	0	2	ZT
2150/H9DPL	Diplomová práce-literární poznatky	doc. MVDr. Eva Bárťová, Ph.D.	0	2	1	-
xxxx/H9DP2	Diplomová práce II	vedoucí práce	0	6	3	-
2190/H9GP	Gastronomické a další využití včelích produktů (PVP 1)	doc. MVDr. Ivana Papežiková, Ph.D.	2	1	2	-
2410/H9FA	Farmakologie potravin (PVP 2)	PharmDr. Zuzana Šířoká, Ph.D.	2	1	2	-
2150/H9PA	Parazitologie potravin (PVP 3)	prof. MVDr. Pavel Šířoký, Ph.D.	2	1	2	-
2410/H9TX	Toxikologie potravin (PVP 4)	PharmDr. Zuzana Šířoká, Ph.D.	2	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>14</b>	<b>22</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

\*předmět zakončený zkouškou

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2360/H9GM	Gastronomie masa, zvěřiny, drůbeže a vajec a zdravotní nezávadnost	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl. ECVPH	1	2*	3	ZT
2360/H9GL	Gastronomie mléka a mléčných výrobků a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	2	1*	2	ZT
2360/H9GR	Gastronomie ryb, měkkýšů, korýšů a zdravotní nezávadnost	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	1	2*	3	ZT
2210/H9GV	Gastronomie vegetabilních potravin a zdravotní nezávadnost	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	2*	3	ZT
2360/H9MG	Marketing a management v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	1	1*	2	PZ
2360/H9HAC	HACCP v gastronomickém provozu	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.	2	1	2	PZ
2410/H9PG	Právní předpisy, kontrola a dozor v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	2	2*	3	ZT
2360/H9NG	Národní a evropská gastronomie	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	2	2	3	ZT
xxxx/H9DP3	Diplomová práce III	vedoucí práce	0	6	3	-
2360/H9PX	Praxe v gastronomickém provozu**	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	0	40	2	-
2360/H9DG	<i>Dietní potraviny v gastronomii (PVP 1)</i>	<i>prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2360/H9EG	<i>Enogastronomie (PVP 2)</i>	<i>MVDr. Jiří Bednář, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2360/H9SG	<i>Speciality v gastronomii (PVP 3)</i>	<i>Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2360/H9VG	<i>Vegetariánská gastronomie (PVP 4)</i>	<i>Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>15</b>	<b>21</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

\*předmět zakončený zkouškou

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

2. rok			4. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukončení	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
xxxx/H9DP4	Diplomová práce IV	vedoucí práce	80	Z	5	-
2210/H9APB, H9AP	<b>Analýza potravin a pokrmů</b>	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360/H9GAB, H9GA	<b>Gastronomie národní a evropská</b>	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	30***	SZZ	5	ZT
2410/H9PPB, H9PP	<b>Právní předpisy, kontrola a dozor v gastronomii</b>	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2210/H9ZRB, H9ZR	<b>Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů rostlinného původu</b>	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360/H9ZZB, H9ZZ	<b>Zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů živočišného původu</b>	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
<b>Obhajoba diplomové práce</b>				SZZ		-
<b>Počet hodin celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů</b>			<b>230</b>	<b>5+1</b>	<b>30</b>	

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

Student si v 1. až 3. semestru zvolí vždy dva předměty z povinně volitelných předmětů (PVP 1 – 4).

**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. 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).

## **Organizace výuky ve 2. roč. studia v NMSP Zdravotní nezávadnost a kvalita potravin v gastronomii v akademickém roce 2023/2024**

V akademickém roce 2023/2024 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 provozovných 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 provozovných.

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 provozovných 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.

Studenti NMSP 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, počítačová učebna s připojením na Internet.

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 2023/2024

### NMSP Ochrana zvířat a welfare

1. rok			1. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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	PharmDr. Zuzana Šířoká, 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
xxxx/H7DP1	Diplomová práce I	vedoucí práce	0	7	7	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>17</b>	<b>13</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

1. rok			2. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	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	<i>Ekotoxikologie (PVP 1)</i>	<i>PharmDr. Zuzana Šířoká, Ph.D.</i>	2	0*	3	-
2360/H7JJ	<i>Jatky a welfare zvířat na jatkách (PVP 2)</i>	<i>doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA</i>	1	0*	3	-
2150/H7LG	<i>Laboratorní diagnostika – molekulární genetik v ochraně zvířat (PVP 3)</i>	<i>Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.</i>	1	1*	3	-
2150/H7OK	<i>Ochrana zvířat kontinentů (PVP 4)</i>	<i>prof. MVDr. Pavel Šířoký, Ph.D.</i>	1	1*	3	-
2150/H7OM	<i>Ochrana zvířat moří a oceánů (PVP 5)</i>	<i>prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D.</i>	1	2*	3	-
2360/H7PM	<i>Produkce masa a welfare prasat a přežvýkavců (PVP 6)</i>	<i>doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA</i>	1	1*	3	-
2360/H7PL	<i>Produkce mléka a welfare přežvýkavců (PVP 7)</i>	<i>MVDr. Pavlína Navrátilová, Ph.D.</i>	1	1*	3	-
2360/H7PR	<i>Produkce ryb a welfare ryb (PVP 8)</i>	<i>doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.</i>	1	1*	3	-
2360/H7PD	<i>Produkce vajec a welfare drůbeže (PVP 9)</i>	<i>Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.</i>	1	0*	3	-
2410/H7DPL	Diplomová práce – literární poznatky	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.	0	2	1	-
xxxx/H7DP2	Diplomová práce II	vedoucí práce	0	7	7	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>12-13</b>	<b>15-18</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou  
Student si zvolí **dva** povinně volitelné **předměty** (PVP 1 – 9)

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2410/H7ZW2	Ochrana zvířat a welfare II	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	2	0*	4	ZT

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2410/H7ZZ	Záchrana zvířat v extrémních situacích	MVDr. Michal Kaluža, Ph.D.	1	1*	3	PZ
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
xxxx/H7DP3	Diplomová práce III	vedoucí práce	0	7	7	-
<b>Počet hodin týdně celkem</b>			<b>10</b>	<b>14</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>6*</b>	<b>30</b>	

\* předmět zakončený zkouškou

2. rok			4. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	hod./blok	Ukončení	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2410/H7PO	Praxe v oblasti kontroly a dozoru nad ochranou zvířat	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	56 h**	Z	2	-
xxxx/H7DP4	Diplomová práce IV	vedoucí práce	80 h	Z	8	-
2410/H7LDB, H7LD	<b>Laboratorní diagnostika v ochraně zvířat</b>	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc. MBA	30***	SZZ	4	ZT
2410/H7LSB, H7LSS	<b>Legislativa a státní správa v ochraně zvířat</b>	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	4	ZT
2410/H7OHB, H7OH	<b>Ochrana a welfare přežvýkavců, prasat, koní a drůbeže</b>	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	30***	SZZ	4	ZT
2410/H7OZB, H7OZ	<b>Ochrana a welfare psů, koček a dalších zájmových zvířat</b>	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	30***	SZZ	4	ZT
2410/H7OPB, H7OP	<b>Ochrana a welfare pokusných zvířat (PV SZZ 1)*</b>	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	30***	SZZ	4	ZT
2410/H7ORB, H7OR	<b>Ochrana a welfare ryb a vodních živočichů (PV SZZ 2)*</b>	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.				
2410/H7OVB, H7OV	<b>Ochrana a welfare zvířete a volně žijících zvířat (PV SZZ 3)*</b>	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM				
	<b>Obhajoba diplomové práce</b>			SZZ		-
<b>Počet hodin týdně celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů</b>			<b>286</b>	<b>5+1</b>	<b>30</b>	

\* student si musí 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

**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. 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).

## Organizace výuky ve 2. roč. studia NMSP *Ochrana zvířat a welfare* v akademickém roce 2023/2024

Výuka v zimním semestru		
1. až 13. týden	11. 09. – 08. 12. 2023	Výuka předmětů v zimním semestru
3 týdny	11. 12. – 29. 12. 2023	Studijní volno
6 týdnů	02. 01. – 09. 02. 2024	Zkouškové období ZS
Praxe v oblasti ochrany zvířat		
2 týdny	19. 02. – 01. 03. 2024	Praxe
Diplomová práce		
7 týdnů	12. 02. – 31. 03. 2024	Příprava a odevzdání diplomové práce
Bloková výuka		
5 týdnů	02. 04. – 05. 04. 2024	Laboratorní diagnostika v ochraně zvířat
	08. 04. – 12. 04. 2024	OaW psů, koček a dalších zájmových zvířat
	15. 04. – 19. 04. 2024	OaW přežvýkavců, prasat, koní a drůbeže
	22. 04. – 26. 04. 2024	Legislativa a státní správa v ochraně zvířat
	29. 04. – 03. 05. 2024	PVP OaW pokus. zv./zvěře a VŽZ/ryb a VŽ
Obhajoba diplomové práce a státní závěrečná zkouška		
2 týdny	06. 05. – 17. 05. 2024	Příprava na obhajobu diplomové práce a státní závěrečnou zkoušku
2 týdny	20. 05. – 31. 05. 2024	Obhajoba diplomové práce a státní závěrečná zkouška
Opravné termíny obhajoby diplomové práce a státní závěrečné zkoušky		
1 týden	17. 06. – 21. 06. 2024	První opravný termín
1 týden	19. 08. – 23. 08. 2024	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, 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, 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 Voslášková, 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 navrhují 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.**

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 IS 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** (tj. vyhodnocení množství údajů získaných ve spolupráci s jiným pracovištěm) charakteru. 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 3 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 musejí 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.

# Doktorský studijní program VETERINÁRNÍ HYGIENA A EKOLOGIE (PŮVODNÍ AKREDITACE)

Doktorské studium se uskutečňuje v rámci doktorského studijního programu (DSP) **Veterinární hygiena a ekologie** v 7 oborech v českém jazyce a v 7 oborech v anglickém jazyce. Standardní doba studia je 4 roky. **Do DSP Veterinární hygiena a ekologie byli studenti přijímáni pouze do akademického roku 2019/2020.** Akreditace DSP, včetně všech oborů, je do 31. 12. 2024.

Akreditované obory v českém jazyce:

- Hygiena a technologie potravin
- Choroby volně žijících zvířat a zvířat zoologických zahrad
- Veřejné veterinářství a ochrana zvířat
- Veterinární biochemie, chemie a biofyzika
- Veterinární ekologie
- Veterinární toxikologie a toxikologie potravin
- Výživa, dietetika hospodářských zvířat a hygiena vegetálií

Akreditované obory v anglickém jazyce:

- Food Hygiene and Processing Technology
- Diseases of Wild and ZOO Animals
- Veterinary Public Health and Animal Protection
- Veterinary Biochemistry, Chemistry and Biophysics
- Veterinary Ecology
- Veterinary Toxicology and Toxicology of Foodstuff
- Nutrition and Dietetics of Farm Animals and Hygiene of Food of Plant Origin

Studijní program obsahuje 6 studijních předmětů. 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. Studijní program obsahuje 5 zkoušek a obhajobu disertační práce s původními uveřejněnými výsledky nebo s původními výsledky přijatými k uveřejnění.

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. Důraz je kladen na přípravu k tvůrčí vědecké práci. Součástí studijních povinností 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.

Ve všech oborech DSP *Veterinární hygiena a ekologie*, 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. 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.

## Studijní plány a předměty jednotlivých oborů DSP Veterinární hygiena a ekologie – akademický rok 2023/2024

### Název oboru: Hygiena a technologie potravin

#### SLOŽENÍ OBOROVÉ RADY

#### Obor: Hygiena a technologie potravin / Food Hygiene and Processing Technology

<b>Garant a předseda:</b>	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	
<b>Členové:</b>	prof. Ing. Alžběta Jarošová, Ph.D. prof. MVDr. Jiří Ruprich, CSc. prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl ECVPH prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D. doc. MVDr. Jan Bardoň, Ph.D. doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D. doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D. doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D.  doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D. doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D. doc. Ing. Jarmila Vytřasová, CSc. doc. RNDr. Zbyněk Zdráhal, Dr.

<i>Studijní plán oboru Hygiena a technologie potravin</i>			
Semestr	Předmět	Ukončení	Kreditová hodnota
1	Metody práce ve výzkumu	zápočet	20
2	Chemie potravin	zkouška	30
3	Mikrobiologie potravin	zkouška	30
4	Výživa člověka* / Hygiena a technologie masa a masných výrobků* / Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků, Veterinární hygienický dozor* / Nákazy zvířat* / Prohlídka jatečných zvířat a masa* / Hygiena a technologie vegetabilních produktů* / Hygiena drůbežích produktů* / HACCP*	zkouška	30
5	Anglický jazyk	zkouška	10
6	Sepsání disertační práce	obhajoba	30
7	Hygiena a technologie potravin	zkouška**	30
Další aktivity (od 1. semestru studia)		minimálně	20
Autorství nebo spoluautorství na publikaci ve vědeckém časopise s impakt faktorem			40

\* Povinně volitelný předmět; \*\* Státní doktorská zkouška

<i>Předměty a garanti předmětů v oboru Hygiena a technologie potravin</i>		
Název předmětu	Typ předmětu*	Garant
Metody práce ve výzkumu	-	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Chemie potravin	ZT	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.
Mikrobiologie potravin	ZT	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl ECVPH
Výživa člověka	PZ	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.
Hygiena a technologie masa a masných výrobků	PZ	prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., Dipl ECVPH
Hygiena a technologie mléka a mléčných výrobků	PZ	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.
Veterinární hygienický dozor	PZ	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.
Nákazy zvířat	PZ	prof. MVDr. František Tremel, CSc.
Prohlídka jatečných zvířat a masa	PZ	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.
Hygiena a technologie vegetabilních produktů	PZ	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.
Hygiena drůbežích produktů	PZ	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.
HACCP	PZ	doc. MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.
Anglický jazyk	-	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.

\*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu



## Název oboru: Choroby volně žijících zvířat a zvířat zoologických zahrad

### SLOŽENÍ OBOROVÉ RADY

#### Obor: Choroby volně žijících zvířat a zvířat zoologických zahrad / Diseases of Wild and ZOO Animals

<b>Garant a předseda:</b>	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.	
<b>Členové:</b>	prof. RNDr. Zdeněk Hubálek, DrSc. prof. MVDr. Zdeněk Knotek, CSc. prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D. prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D. prof. MVDr. Emil Tkadlec, CSc.	prof. MVDr. František Tremel, CSc. doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D. doc. RNDr. Ivo Rudolf, Ph.D. doc. MVDr. Juraj Toporčák, CSc. doc. MVDr. Peter Lazar, Ph.D.

#### Studijní plán oboru Choroby volně žijících zvířat a zvířat zoologických zahrad

Semestr	Předmět	Ukončení	Kreditová hodnota
1	Metody práce ve výzkumu	zápočet	20
2	Patologická morfologie	zkouška	30
3	Nákazy zvířat	zkouška	30
4	Výživa a dietetika zvířat* / Toxikologie a farmakologie* / Mikrobiologie a imunologie* / Veterinární ekologie* / Parazitologie*	zkouška	30
5	Anglický jazyk	zkouška	10
6	Sepsání disertační práce	obhajoba	30
7	Choroby zvěře, volně žijících zvířat zoozvířat, ryb a včel	zkouška**	30
Další aktivity (od 1. semestru studia)		minimálně	20
Autorství nebo spoluautorství na publikaci ve vědeckém časopise s impakt faktorem			40

\* Povinně volitelný předmět; \*\* Státní doktorská zkouška

#### Předměty a garanti předmětů v oboru Choroby volně žijících zvířat a zvířat zoologických zahrad

Název předmětu	Typ předmětu*	Garant
Metody práce ve výzkumu	-	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Patologická morfologie	ZT	doc. MVDr. Miša Škorič, Ph.D.
Nákazy zvířat	ZT	prof. MVDr. František Tremel, CSc.
Výživa a dietetika zvířat	PZ	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.
Toxikologie a farmakologie	PZ	prof. MVDr. Zdeňka Svobodová, DrSc.
Mikrobiologie a imunologie	PZ	prof. MVDr. Miroslav Toman, CSc.
Veterinární ekologie	PZ	prof. RNDr. Miroslava Beklová, CSc.
Parazitologie	PZ	prof. MVDr. Břetislav Koudela, CSc.
Anglický jazyk	-	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.

\*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu

## Název oboru: Veřejné veterinářství a ochrana zvířat

### SLOŽENÍ OBOROVÉ RADY

#### Obor: Veřejné veterinářství a ochrana zvířat / Veterinary Public Health and Animal Protection

<b>Garant a předseda:</b>	<b>doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.</b>	
<b>Členové:</b>	prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc., Dipl. ECVPH prof. Ing. Eva Straková, Ph.D. prof. MVDr. Ing. Pavel Suchý, CSc. prof. MVDr. Zdeňka Svobodová, DrSc. prof. MVDr. František Tremel, CSc. prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D. doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D. doc. MVDr. Milan Malena, Ph.D. doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.

<b>Studijní plán oboru Veřejné veterinářství a ochrana zvířat</b>			
<b>Semestr</b>	<b>Předmět</b>	<b>Ukončení</b>	<b>Kreditová hodnota</b>
1	Metody práce ve výzkumu	zápočet	20
2	Nákazy zvířat* / Veterinární ekologie*	zkouška	30
3	Veterinární hygienický dozor* / Veterinární legislativa*	zkouška	30
4	Veterinární toxikologie* / Výživa zvířat* / Veterinární statistika*	zkouška	30
5	Anglický jazyk	zkouška	10
6	Sepsání disertační práce	obhajoba	30
7	Veřejné veterinární lékařství / Ochrana zvířat	zkouška**	30
Další aktivity (od 1. semestru studia)		minimálně	20
Autorství nebo spoluautorství na publikaci ve vědeckém časopise s impakt faktorem			40

\* Povinně volitelný předmět; \*\* Státní doktorská zkouška

<b>Předměty a garanti předmětů v oboru Veřejné veterinářství a ochrana zvířat</b>		
<b>Název předmětu</b>	<b>Typ předmětu*</b>	<b>Garant</b>
Metody práce ve výzkumu	-	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Nákazy zvířat	ZT	prof. MVDr. František Tremel, CSc.
Veterinární ekologie	ZT	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM
Veterinární hygienický dozor	ZT	prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc., Dipl. ECVPH
Veterinární legislativa	ZT	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.
Veterinární toxikologie	PZ	prof. MVDr. Zdeňka Svobodová, DrSc.
Výživa zvířat	PZ	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.
Veterinární statistika	PZ	Mgr. Petr Linhart, Ph.D.
Anglický jazyk	-	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.

\*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu

## Název oboru: Veterinární biochemie, chemie a biofyzika

### SLOŽENÍ OBOROVÉ RADY

#### Obor: Veterinární biochemie, chemie a biofyzika / Veterinary Biochemistry, Chemistry and Biophysics

<b>Garant a předseda:</b>	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.	
<b>Členové:</b>	prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc. prof. RNDr. Michael Pöschl, CSc. prof. MVDr. Miriam Smutná, CSc. prof. MVDr. Zdeňka Svobodová, DrSc.	doc. MVDr. Katarína Beňová, Ph.D. doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D. doc. MVDr. Pavel Suchý, Ph.D. doc. RNDr. Josef Tomandl, Ph.D.

Studijní plán oboru Veterinární biochemie, chemie a biofyzika			
Semestr	Předmět	Ukončení	Kreditová hodnota
1	Metody práce ve výzkumu	zápočet	20
2	Fyziologie	zkouška	30
3	Veterinární biochemie* / Veterinární chemie* / Veterinární biofyzika* / Biologie* / Radiobiologie* / Chemie potravin*	zkouška	30
4	Analytická chemie	zkouška	30
5	Anglický jazyk	zkouška	10
6	Sepsání disertační práce	obhajoba	30
7	Veterinární chemie / Veterinární biochemie / Veterinární biofyzika	zkouška**	30
Další aktivity (od 1. semestru studia)		minimálně	20
Autorství nebo spoluautorství na publikaci ve vědeckém časopise s impakt faktorem			40

\* Povinně volitelný předmět; \*\* Státní doktorská zkouška

Předměty a garanti předmětů v oboru Veterinární biochemie, chemie a biofyzika		
Název předmětu	Typ předmětu*	Garant
Metody práce ve výzkumu	-	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Fyziologie	ZT	prof. MVDr. Jaroslav Doubek, CSc.
Veterinární biochemie	PZ	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.
Veterinární chemie	PZ	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.
Veterinární biofyzika	PZ	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.
Biologie	PZ	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Radiobiologie	PZ	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.
Chemie potravin	PZ	prof. MVDr. Lenka Vorlová, CSc.
Analytická chemie	ZT	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.
Anglický jazyk	-	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.

\*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu

## Název oboru: Veterinární ekologie

### SLOŽENÍ OBOROVÉ RADY

#### Obor: Veterinární ekologie / Veterinary ecology

<b>Garant a předseda:</b>	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	
<b>Členové:</b>	prof. RNDr. Miroslava Beklová, CSc. prof. RNDr. Luděk Bláha, Ph.D. prof. RNDr. Zdeněk Hubálek, DrSc. prof. MVDr. Ivan Literák, CSc. prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D. pplk. prof. RNDr. Miroslav Pohanka, Ph.D. DSc. prof. MVDr. Zdenka Svobodová, DrSc.	prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D. prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D. prof. MVDr. František Tremel, CSc. prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA doc. Ing. Radovan Kopp, Ph.D. doc. MVDr. Hana Bandouchová, Ph.D.

Studijní plán oboru Veterinární ekologie			
Semestr	Předmět	Ukončení	Kreditová hodnota
1	Metody práce ve výzkumu	zápočet	20
2	Odpady potravinářské výroby* / Odpady z chovů hospodářských zvířat*	zkouška	30
3	Veterinární ekotoxikologie* / Veterinární toxikologie*	zkouška	30
4	Ekologická legislativa* / Nákazy zvířat* / Patologická morfologie* / Radiobiologie*	zkouška	30
5	Anglický jazyk	zkouška	10
6	Sepsání disertační práce	obhajoba	30
7	Veterinární ekologie	zkouška**	30
Další aktivity (od 1. semestru studia)		minimálně	20
Autorství nebo spoluautorství na publikaci ve vědeckém časopise s impakt faktorem			40

\* Povinně volitelný předmět; \*\* Státní doktorská zkouška

Předměty a garanti předmětů v oboru Veterinární ekologie		
Název předmětu	Typ předmětu*	Garant
Metody práce ve výzkumu	-	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Odpady potravinářské výroby	ZT	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM
Odpady z chovů hospodářských zvířat	ZT	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM
Veterinární ekotoxikologie	ZT	prof. RNDr. Miroslava Beklová,
Veterinární toxikologie	ZT	prof. MVDr. Zdeňka Svobodová, DrSc.
Ekologická legislativa	ZT	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA
Nákazy zvířat	PZ	prof. MVDr. František Tremel, CSc.
Patologická morfologie	PZ	doc. MVDr. Miša Škorič, Ph.D.
Radiobiologie	PZ	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.
Anglický jazyk	-	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.

\*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu

## Název oboru: Veterinární toxikologie a toxikologie potravin

### SLOŽENÍ OBOROVÉ RADY

#### Obor: Veterinární toxikologie a toxikologie potravin / Veterinary Toxicology and Toxicology of Foodstuff

<b>Garant a předseda:</b>	prof. MVDr. Zdeňka Svobodová, DrSc.	
<b>Členové:</b>	prof. RNDr. Luděk Bláha, Ph.D. prof. Ing. Jan Mareš, Ph.D. prof. MVDr. Jiří Ruprich, CSc. prof. MVDr. Ing. Pavel Suchý, CSc. prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D. doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D. doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D. doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D. doc. MVDr. Pavel Suchý, Ph.D.

#### Studijní plán oboru Veterinární toxikologie a toxikologie potravin

Semestr	Předmět	Ukončení	Kreditová hodnota
1	Metody práce ve výzkumu	zápočet	20
2	Chemie* / Chemie potravin*	zkouška	30
3	Výživa zvířat* / Patologická fyziologie* / Patologická anatomie* / Výživa člověka*	zkouška	30
4	Soudní veterinární lékařství* / Potravinářská legislativa*	zkouška	30
5	Anglický jazyk	zkouška	10
6	Sepsání disertační práce	obhajoba	30
7	Veterinární toxikologie / Toxikologie potravin	zkouška**	30
Další aktivity (od 1. semestru studia)		minimálně	20
Autorství nebo spoluautorství na publikaci ve vědeckém časopise s impakt faktorem			40

\* Povinně volitelný předmět; \*\* Státní doktorská zkouška

#### Předměty a garanti předmětů v oboru Veterinární toxikologie a toxikologie potravin

Název předmětu	Typ předmětu*	Garant
Metody práce ve výzkumu	-	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Chemie	ZT	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.
Chemie potravin	ZT	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.
Výživa zvířat	PZ	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.
Patologická fyziologie	PZ	prof. MVDr. Jaroslav Doubek, CSc.
Patologická anatomie	PZ	doc. MVDr. Miša Škorič, Ph.D.
Výživa člověka	PZ	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.
Soudní veterinární lékařství	PZ	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.
Potravinářská legislativa	PZ	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.
Anglický jazyk	-	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.

\*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu

## Název oboru: Výživa, dietetika hospodářských zvířat a hygiena vegetabilíí

### SLOŽENÍ OBOROVÉ RADY

Obor: Výživa, dietetika hospodářských zvířat a hygiena vegetabilíí / Nutrition and Dietetics of Farm Animals and Hygiene of Food of Plant Origin

<b>Garant a předseda:</b>	<b>doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.</b>	
<b>Členové:</b>	prof. MVDr. Ing. Petr Doležal, CSc. prof. MVDr. Leoš Pavlata, Ph.D. prof. MVDr. Eva Skřivanová, Ph.D. prof. Ing. Věra Skřivanová, CSc. prof. MVDr. Zbyšek Sládek, Ph.D. prof. Ing. Eva Straková, Ph.D. prof. MVDr. Ing. Pavel Suchý, CSc.	prof. Ing. Jan Trávníček, CSc. prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D. prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA prof. Ing. David Zapletal, Ph.D. prof. Ing. Ladislav Zeman, CSc. doc. MVDr. Vladimíra Pištěčková, Ph.D.

<b>Studijní plán oboru Výživa, dietetika hospodářských zvířat a hygiena vegetabilíí</b>			
<b>Semestr</b>	<b>Předmět</b>	<b>Ukončení</b>	<b>Kreditová hodnota</b>
1	Metody práce ve výzkumu	zápočet	20
2	Veterinární biochemie	zkouška	30
3	Fyziologie	zkouška	30
4	Toxikologie* / Farmakologie* / Veterinární ekologie* / Analytická chemie* / Zoohygiena* / Hygiena a technologie vegetabilních produktů* / Výživa člověka*	zkouška	30
5	Anglický jazyk	zkouška	10
6	Sepsání disertační práce	obhajoba	30
7	Výživa a dietetika zvířat	zkouška**	30
Další aktivity (od 1. semestru studia)		minimálně	20
Autorství nebo spoluautorství na publikaci ve vědeckém časopise s impakt faktorem			40

\* Povinně volitelný předmět; \*\* Státní doktorská zkouška

<b>Předměty a garanti předmětů v oboru Výživa, dietetika hospodářských zvířat a hygiena vegetabilíí</b>		
<b>Název předmětu</b>	<b>Typ předmětu*</b>	<b>Garant</b>
Metody práce ve výzkumu	-	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Veterinární biochemie	ZT	doc. MVDr. Alena Pechová, CSc.
Fyziologie	ZT	prof. MVDr. Jaroslav Doubek, CSc.
Toxikologie	PZ	prof. MVDr. Zdeňka Svobodová, CSc.
Farmakologie	PZ	MVDr. Jan Chloupek, Ph.D.
Veterinární ekologie	PZ	prof. RNDr. Miroslava Beklová, CSc.
Analytická chemie	PZ	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.
Zoohygiena	PZ	MVDr. Miroslav Macháček, Ph.D.
Hygiena a technologie vegetabilních produktů	PZ	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.
Výživa člověka	PZ	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.
Anglický jazyk	-	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.

\*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu

## NOVĚ AKREDITOVANÉ 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 uznaných 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 publikování 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.

## Studijní plány a předměty jednotlivých oborů DSP akademický rok 2023/2024

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

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

<b>Garant a předseda:</b>	<b>prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM</b>	<b>(FVHE, VETUNI)</b>
<b>Členové:</b>	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc. prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D. prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D. pplk. prof. RNDr. Miroslav Pohanka, Ph.D. DrSc. doc. MVDr. Hana Bandouchová, Ph.D. doc. Ing. Radovan Kopp, Ph.D. doc. RNDr. Ivo Rudolf, Ph.D. MVDr. Kamil Sedlák, Ph.D.	(FVHE, VETUNI) (FVHE, VETUNI) (FVHE, VETUNI) (UNOB) (FVHE, VETUNI) (MENDELU) (AV ČR) (SVÚ Praha)

<b>Studijní plán DSP Veterinární ekologie a choroby volně žijících zvířat / Veterinary Ecology and Wildlife Diseases</b>				
<b>Vzdělávací část</b>				
<b>Doporučený ročník</b>	<b>Předmět</b>	<b>Ukončení</b>	<b>PV/P*</b>	<b>Kreditová hodnota</b>
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
2	Biologie a zoologie ve vědě a výzkumu / Biology and Zoology in Science and Research	zkouška	P	15
2	Prezentační dovednosti v oblasti zaměření studijního programu	zápočet	P	7
3	Odborná angličtina / Professional English	zkouška	P	10
3	Choroby zoozvířat a zvěře ve vědě a výzkumu / Zoo Animals and Wildlife Diseases in Science and Research	zkouška	P	15
4	Choroby ryb a včel ve vědě a výzkumu / Diseases of Fish and Bees in Science and Research	zkouška	P	15
<b>Tvůrčí část</b>				
<b>Doporučený ročník</b>	<b>Předmět</b>	<b>Ukončení</b>	<b>PV/P*</b>	<b>Kreditová hodnota</b>
1-4	Vědecká a výzkumná činnost směřující k disertační práci	4 x zápočet	P	4 x 15
3	Zahraniční stáž v délce alespoň 1 měsíce	zápočet	P	10
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	P	5
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	P	5
3	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti v odborném časopise nebo na dalších 2 domácích nebo zahraničních konferencích	zápočet	P	10
4	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti ve vědecké publikaci v časopise s impakt faktorem	zápočet	P	30

\*P – povinný předmět, PV – povinně volitelný předmět



**Předměty a garanti předmětů DSP Veterinární ekologie a choroby volně žijících zvířat /  
Veterinary Ecology and Wildlife Diseases**

<b>Název předmětu</b>	<b>Typ předmětu*</b>	<b>Garant</b>
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	PZ	doc. MVDr. Eva Bártová, Ph.D.
Etologie volně žijících zvířat ve vědě a výzkumu / Ethology of Wild Animals in Science and Research	PZ	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.
Patologická morfologie a parazitologie ve vědě a výzkumu / Pathological Morphology and Parasitology in Science and Research	PZ	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.
Ekotoxikologie ve vědě a výzkumu / Ecotoxicology in Science and Research	PZ	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM
Nákazy zvířat ve vědě a výzkumu / Infectious diseases of wild animals in Science and Research	PZ	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Biologie a zoologie ve vědě a výzkumu / Biology and Zoology in Science and Research	ZT	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.
Choroby zoozvířat a zvěře ve vědě a výzkumu / Zoo Animals and Wildlife Diseases in Science and Research	ZT	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	ZT	prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.

*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu*

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

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

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

<b>Studijní plán DSP Chov zvířat, výživa zvířat a biochemie / Animal Husbandry, Animal Nutrition and Biochemistry</b>				
<b>Vzdělávací část</b>				
Doporučený ročník	Předmět	Ukončení	PV/P*	Kreditová hodnota
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
2	Chov zvířat ve vědě a výzkumu / Animal Husbandry in Science and Research	zkouška	P	15
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
4	Biochemie ve vědě a výzkumu / Biochemistry in Science and Research	zkouška	P	15
<b>Tvůrčí část</b>				
Doporučený ročník	Předmět	Ukončení	PV/P*	Kreditová hodnota
1-4	Vědecká a výzkumná činnost směřující k disertační práci	4 x zápočet	P	4 x 15
3	Zahraniční stáž v délce alespoň 1 měsíce	zápočet	P	10
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	P	5
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	P	5
3	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti v odborném časopise nebo na dalších 2 domácích nebo zahraničních konferencích	zápočet	P	10
4	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti ve vědecké publikaci v časopise s impakt faktorem	zápočet	P	30

\*P – povinný předmět, PV – povinně volitelný předmět

**Předměty a garanti předmětů DSP Chov zvířat, výživa zvířat a biochemie /  
Animal Husbandry, Animal Nutrition and Biochemistry**

<b>Název předmětu</b>	<b>Typ předmětu*</b>	<b>Garant</b>
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	PZ	doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D.
Fyziologie zvířat ve vědě a výzkumu / Physiology in Science and Research	PZ	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.
Patobiochemie ve vědě a výzkumu / Pathobiochemistry in Science and Research	PZ	MVDr. Martin Hostovský, Ph.D.
Poruchy metabolismu zvířat ve vědě a výzkumu / Disorders of Animal Metabolism in Science and Research	PZ	doc. MVDr. Alena Pechová, CSc.
Toxikologie ve vědě a výzkumu / Toxicology in Science and Research	PZ	PharmDr. Zuzana Šíroková, Ph.D.
Chov zvířat ve vědě a výzkumu / Animal Husbandry in Science and Research	ZT	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.
Výživa zvířat ve vědě a výzkumu / Animal Nutrition in Science and Research	ZT	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.
Biochemie ve vědě a výzkumu / Biochemistry in Science and Research	ZT	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.

*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu*

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

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

<b>Garant a předseda:</b>	<b>doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.</b>	(FVHE, VETUNI)
<b>Členové:</b>	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc. MBA prof. MVDr. Zdeňka Svobodová, DrSc. doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D. PharmDr. Zuzana Šířoká, Ph.D. prof. RNDr. Luděk Bláha, Ph.D. doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D.	(FVHE, VETUNI) (FVHE, VETUNI) (FVHE, VETUNI) (FVHE, VETUNI) (RECETOX, MU Brno) (MENDELU)

<b>Studijní plán DSP Veřejné a soudní veterinářství a toxikologie / Veterinary Public Health, Forensic Veterinary Medicine and Toxicology</b>				
<b>Vzdělávací část</b>				
<b>Doporučený ročník</b>	<b>Předmět</b>	<b>Ukončení</b>	<b>PV/P*</b>	<b>Kreditová hodnota</b>
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
2	Soudní veterinářství ve vědě a výzkumu / Forensic Veterinary in Science and Research	zkouška	P	15
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
4	Toxikologie ve vědě a výzkumu / Toxicology in Science and Research	zkouška	P	15
<b>Tvůrčí část</b>				
<b>Doporučený ročník</b>	<b>Předmět</b>	<b>Ukončení</b>	<b>PV/P*</b>	<b>Kreditová hodnota</b>
1-4	Vědecká a výzkumná činnost směřující k disertační práci	4 x zápočet	P	4 x 15
3	Zahraniční stáž v délce alespoň 1 měsíce	zápočet	P	10
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	P	5
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	P	5
3	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti v odborném časopise nebo na dalších 2 domácích nebo zahraničních konferencích	zápočet	P	10
4	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti ve vědecké publikaci v časopise s impakt faktorem	zápočet	P	30

\*P – povinný předmět, PV – povinně volitelný předmět

**Předměty a garanti předmětů DSP Veřejné a soudní veterinářství a toxikologie /  
Veterinary Public Health, Forensic Veterinary Medicine and Toxicology**

<b>Název předmětu</b>	<b>Typ předmětu*</b>	<b>Garant</b>
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	PZ	doc. MVDr. Petr Lány, Ph.D.
Zdravotní nezávadnost potravin ve vědě a výzkumu / Food Safety in Science and Research	PZ	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.
Toxikologie potravin ve vědě a výzkumu / Food Toxicology in Science and Research	PZ	PharmDr. Zuzana Šíroková, Ph.D.
Farmakologie ve vědě a výzkumu / Pharmacology in Science and Research	PZ	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.
Patologická morfologie ve vědě a výzkumu / Pathological Morphology in Science and Research	PZ	doc. MVDr. Miša Škorič, Ph.D.
Soudní veterinářství ve vědě a výzkumu / Forensic Veterinary in Science and Research	ZT	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.
Veterinární právo ve vědě a výzkumu / Veterinary Law in Science and Research	ZT	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.
Toxikologie ve vědě a výzkumu / Toxicology in Science and Research	ZT	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.

*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu*

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

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

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

<b>Studijní plán DSP Ochrana zvířat, welfare a etologie / Animal Protection, Welfare and Behaviour</b>				
<b>Vzdělávací část</b>				
<b>Doporučený ročník</b>	<b>Předmět</b>	<b>Ukončení</b>	<b>PV/P*</b>	<b>Kreditová hodnota</b>
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
2	Etologie ve vědě a výzkumu / Ethology in Science and Research	zkouška	P	15
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
4	Právo v ochraně zvířat ve vědě a výzkumu / Law in Protection of Animals in Science and Research	zkouška	P	15
<b>Tvůrčí část</b>				
<b>Doporučený ročník</b>	<b>Předmět</b>	<b>Ukončení</b>	<b>PV/P*</b>	<b>Kreditová hodnota</b>
1-4	Vědecká a výzkumná činnost směřující k disertační práci	4 x zápočet	P	4 x 15
3	Zahraniční stáž v délce alespoň 1 měsíce	zápočet	P	10
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	P	5
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	P	5
3	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti v odborném časopise nebo na dalších 2 domácích nebo zahraničních konferencích	zápočet	P	10
4	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti ve vědecké publikaci v časopise s impakt faktorem	zápočet	P	30

\*P – povinný předmět, PV – povinně volitelný předmět

**Předměty a garanti předmětů DSP Ochrana zvířat, welfare a etologie /  
Animal Protection, Welfare and Behaviour**

<b>Název předmětu</b>	<b>Typ předmětu*</b>	<b>Garant</b>
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	PZ	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.
Welfare zájmových zvířat ve vědě a výzkumu / Welfare of Pets in Science and Research	PZ	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.
Welfare pokusných zvířat ve vědě a výzkumu / Welfare of Experimental Animals in Science and Research	PZ	Mgr. Lucie Píhalová, Ph.D.
Welfare volně žijících zvířat ve vědě a výzkumu / Welfare of Wild Animals in Science and Research	PZ	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.
Laboratorní diagnostika pohody zvířat ve vědě a výzkumu / Laboratory Diagnostics of Animal Welfare in Science and Research	PZ	doc. Ing. Jana Blahová, Ph.D.
Etologie ve vědě a výzkumu / Ethology in Science and Research	ZT	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.
Pohoda zvířat a její hodnocení ve vědě a výzkumu / Animal Welfare and its Evaluation in Science and Research	ZT	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.
Právo v ochraně zvířat ve vědě a výzkumu / Law in Protection of Animals in Science and Research	ZT	prof. MVDr. Vladimír Večerek, CSc., MBA

*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu*

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

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

<b>Garant a předseda:</b>	<b>prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.</b>	(FVHE, VETUNI)
<b>Členové:</b>	prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc., Dipl ECVPH	(FVHE, VETUNI)
	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	(FVHE, VETUNI)
	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	(FVHE, VETUNI)
	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	
	doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.	(FVHE, VETUNI)
	prof. MVDr. Jiří Ruprich, CSc.	(SZU Praha)
	prof. Ing. Alžběta Jarošová, Ph.D.	(MENDELU)
	doc. MVDr. Jan Bardoň, Ph.D.	(SVÚ Olomouc)
	doc. RNDr. Zbyněk Zdráhal, Dr.	(PF MU)

<b>Studijní plán DSP Hygiena a technologie potravin / Food Hygiene and Processing Technology</b>				
<b>Vzdělávací část</b>				
<b>Doporučený ročník</b>	<b>Předmět</b>	<b>Ukončení</b>	<b>PV/P*</b>	<b>Kreditová hodnota</b>
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
2	Hygiena a technologie masa ve vědě a výzkumu Meat Hygiene and Technology in Science and Research	zkouška	P	15
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
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
<b>Tvůrčí část</b>				
<b>Doporučený ročník</b>	<b>Předmět</b>	<b>Ukončení</b>	<b>PV/P*</b>	<b>Kreditová hodnota</b>
1-4	Vědecká a výzkumná činnost směřující k disertační práci	4 x zápočet	P	4 x 15
3	Zahraniční stáž v délce alespoň 1 měsíce	zápočet	P	10
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	P	5
3	Prezentační dovednosti výsledků tvůrčí činnosti – prokazované na domácí nebo zahraniční konferenci	zápočet	P	5
3	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti v odborném časopise nebo na dalších 2 domácích nebo zahraničních konferencích	zápočet	P	10
4	Publikace výsledků vědecké a výzkumné činnosti ve vědecké publikaci v časopise s impakt faktorem	zápočet	P	30

\*P – povinný předmět, PV – povinně volitelný předmět



**Předměty a garanti předmětů DSP Hygiena a technologie potravin /  
Food Hygiene and Processing Technology**

<b>Název předmětu</b>	<b>Typ předmětu*</b>	<b>Garant</b>
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	PZ	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.
Mikrobiologie potravin ve vědě a výzkumu / Microbiology in Science and Research	PZ	Mgr. Marta Dušková, Ph.D.
Hygiena a technologie medu ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Honey in Science and Research	PZ	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.
Hygiena a technologie ryb ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Fish in Science and Research	PZ	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.
Hygiena a technologie drůbeže a vajec ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Poultry and Eggs in Science and Research	PZ	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.
Hygiena a technologie masa ve vědě a výzkumu Meat Hygiene and Technology in Science and Research	ZT	prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc., Dipl ECVPH
Hygiena a technologie mléka ve vědě a výzkumu / Hygiene and Technology of Milk in Science and Research	ZT	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	ZT	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.

*PZ – předmět profilujícího základu, ZT – základní teoretický předmět profilujícího základu*

# 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.