



## Bakalářský studijní program BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

\*předmět zakončený zkouškou

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 Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1*	4	PZ
2360/H3LP	Správná laboratorní praxe	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1	3	PZ
2360/H3OG	Obecná gastronomie	Ing. Jana Doležalová, Ph.D.	1	1*	4	PZ
9750/H3AJ1	Odborná angličtina I	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	3	-
9760/H3SP	Sport	Mgr. Jiří Chodníček	0	2	2	-
2190/H3ET	<i>Ekotoxikologie PVP 1</i>	<i>Mgr. Barbora Havelková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2190/H3MY	<i>Myslivost PVP 2</i>	<i>Ing. František Vitula, 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 (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	<i>Netradiční zdroje potravin PVP 1</i>	<i>Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2190/H3CV	<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>10</b>	<b>11</b>		
<b>Počet zkoušek, Počet kreditů</b>				<b>5*</b>	<b>30</b>	

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	<i>Regionální gastronomie PVP 1</i>	<i>doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA</i>	1	1	2	PZ
2190/H3RY	<i>Rybářství PVP 2</i>	<i>prof. MVDr. Miroslava Palíková, Ph.D.</i>	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

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



## Bakalářský studijní program BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

\*předmět zakončený zkouškou

2. rok (výuka podle nového studijního plánu)			4. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ ZT
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	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	2	2*	5	ZT
2210/H3HR1	Technologie a hygiena potravin rostlinného původu I	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	2	2*	5	ZT
2210/H3NPP	Nebezpečí z potravin a pokrmů	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	0	4	PZ
2150/H3BPL	Bakalářská práce II – literární poznatky	doc. MVDr. Eva Bárťová, Ph.D.	0	1	2	-
2360/H3XL	Praxe v laboratoři	Mgr. Alena Zouharová, Ph.D.	0	40**	2	-
2360/H3CH	<i>Choroby z potravin a pokrmů PVP 1</i>	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA	1	1	2	-
2410/H3IM	<i>Instrumentální analýza potravin PVP 2</i>	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>	

\*\* 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 Janšťová, Ph.D.		40 h**	2	-
2210/H3SR	<i>Skladba a struktura potravin (PVP 1)</i>	Mgr. Zdenka Javůrková, Ph.D.	1	2	2	-
2150/H3PR	<i>Parazitologie potravin (PVP 2)</i>	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	<b>Ekologické aspekty výroby, distribuce a prodeje potravin</b>	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	30***	SZZ	5	ZT
2360/H3LAB	<b>Laboratorní analýza potravin</b>	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410/H3MMB	<b>Legislativa, ekonomika, marketing, management</b>	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360/H3PJB	<b>Prohlídka jatečných zvířat a masa</b>	MVDr. Irena Svobodová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2210/H3TDB	<b>Technologie a hygiena výroby, distribuce a prodeje potravin</b>	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	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>	

\*\* povinná odborná praxe

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

**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.

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



## Bakalářský studijní program BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

\*předmět zakončený zkouškou

**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).