



Bakalářský studijní program BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

*předmět zakončený zkouškou

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

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

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

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

** povinná odborná praxe (dotace hodin/semestr)

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



Bakalářský studijní program BEZPEČNOST A KVALITA POTRAVIN

*předmět zakončený zkouškou

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

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