

Bakalářský studijní program

Bezpečnost a kvalita potravin

1. rok			1. semestr		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity (max. 30)
2150/H3BI	Biologie a molekulárně biologické metody	prof. MVDr. Ivan Literák, CSc.	2	2*	4
2210/H3BF	Biofyzika potravin	MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	2*	3
1110/H3AN	Anatomie a fyziologie jatečných zvířat	doc. MVDr. Václav Páral, Ph.D.	3	2*	5
2420/H3HP	Výživa potravinových zvířat	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.	2	2*	4
2420/H3CO	Chov potravinových zvířat	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	1	1*	4
2360/H3PT	Potravinářské inženýrství a technika	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	2	2*	5
9750/H3JA	Odborná angličtina	Mgr. Silvie Schüllerová, Ph.D.	0	2	3
2150/H3ZP	Zoologie potravinových zvířat (PVP)	prof. RNDr. Oldřich Sychra, Ph.D.	1	2	2
9760/H3TV	Sport (PVP)	Mgr. Jiří Chodníček	0	2	2
Počet hodin týdně celkem			11-12	15	
Počet zkoušek, Počet kreditů				6*	30
			2. semestr		
2410/H3ZH	Zoohygiena a veterinární prevence	MVDr. Miroslav Macháček, Ph.D.	2	1*	4
2410/H3BW	Ochrana zvířat a welfare	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	2	2*	4
2420/H3PS	Produkce potravinových surovin rostlinného původu	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.	2	1*	4
2420/H3PZ	Produkce potravinových surovin živočišného původu	prof. Ing. David Zapletal, Ph.D.	2	1*	4
2210/H3AS	Analýza surovin rostlinného původu	MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	2*	4
2210/H3DP	Druhy a složení potravin	MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	2	2*	4
2190/H3EP	Ekologie v produkci potravin	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	1	3
2420/H3BK	Bezpečnost krmiv (PVP)	prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.	1	2	3
2190/H3ZK	Ekologie zemědělské krajiny (PVP)	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	1	2	3
Počet hodin týdně celkem			14	12	
Počet zkoušek, Počet kreditů				6*	30

* zakončeno zkouškou

2. rok			3. semestr		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity (max. 30)
1230/H3PAZ	Patologická anatomie jatečných zvířat	doc. MVDr. Miša Škorič, Ph.D.	2	2*	3
2360/H3CP	Chemie potravin a chemické laboratorní metody	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	4	4*	5
2420/H3BLM	Biochemie potravin a biochemické laborat. metody	MVDr. Martin Hostovský, Ph.D.	2	1*	3
2410/H3TX	Toxikologie potravin a toxikologické laborat. metody	PharmDr. Zuzana Široká, Ph.D.	1	1*	3
2360/H3VC	Výživa člověka	MVDr. Sandra Dluhošová, Ph.D.	2	2*	5
2410/H3ME	Marketing, management a ekonomika	doc. MVDr. Vladimíra Pištěková, Ph.D.	2	1*	2
2410/H3BX	Metodologie bakalářské práce	prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D.	1	0	1

xxxx/H3BP1	Bakalářská práce I	vedoucí práce	0	3	5
2410/H3IM	<i>Instrumentální metody v analýze potravin (PVP)</i>	doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D.	2	1	3
2190/H3MY	<i>Myslivost (PVP)</i>	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	2*	3
Počet hodin týdně celkem			16	15-16	
Počet zkoušek, Počet kreditů				6-7*	30
4. semestr					
2410/H3FAP	Farmakologie v produkci potravin	PharmDr. Zuzana Široká, Ph.D.	1	1*	2
2360/H3SAP	Senzorická analýza potravin	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	1	3*	4
2410/H3NH	Nemoci hospodářských zvířat	MVDr. Jarmila Konvalinová, Ph.D.	2	1*	2
1240/H3NHZ	Nákazy hospodářských zvířat	doc. MVDr. Petr Lány, Ph.D.	2	2*	2
2360/H3MI	Mikrobiologie potravin a mikrobiol. laboratorní metody	doc. MVDr. Šárka Bursová, Ph.D.	3	4*	4
2190/H3OD V	Odpady a DDD v potravinářské výrobě	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	2	2*	3
2410/H3ST	Biostatistika	doc. RNDr. Iveta Bedáňová, Ph.D.	1	1	3
2150/H3BPL	Bakalářská práce – literární poznatky	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.	0	2	2
xxxx/H3BP2	Bakalářská práce II	vedoucí práce	0	3	4
2360/H3XA	Praxe v laboratoři na SVÚ, SZPI aj. **	doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.		40 hodin	2
2150/H3RH	<i>Radiační hygiena v potravinářství (PVP)</i>	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.	1	1	2
2150/H3MB	<i>Molekulárně biologická analýza potravin (PVP)</i>	Mgr. Ivo Papoušek, Ph.D.	1	1	2
Počet hodin týdně celkem			13	20	
Počet zkoušek, Počet kreditů				6*	30

* zakončeno zkouškou

** povinná odborná praxe

3. rok			5. semestr		
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týd.)	Cvičení (h/týd.)	Kredity (max. 30)
2360/H3HZ	Technologie a hygiena potravin živočišného původu	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	2	3*	5
2210/H3HR	Technologie a hygiena potravin rostlinného původu	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	2	3*	5
2360/H3PP	Technologie přípravy pokrmů	Ing. Blanka Macharáčková, Ph.D.	1	1*	2
2360/H3PJ	Veterinární prohlídka jatečných zvířat	prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc.	2	3*	4
2210/H3NP	Nebezpečí z potravin	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	2	1*	2
2410/H3VL	Veterinární a potravinářská legislativa	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	3	2*	4
xxxx/H3BP3	Bakalářská práce III	vedoucí práce	0	6	4
2360/H3XP	Praxe v potravinářském provozu **	doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.		40 hodin	2
2210/H3SR	<i>Skladba a struktura potravin (PVP)</i>	doc. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.	1	2	2
2150/H3PR	<i>Parazitologie potravin (PVP)</i>	prof. MVDr. Pavel Široký, Ph.D.	1	2	2
Počet hodin týdně celkem			13	21	
Počet zkoušek, Počet kreditů				6*	30
6. semestr					
xxxx/H3BP4	Bakalářská práce IV	vedoucí práce	0	80 hodin	5

2190/H3EDB	Ekologické aspekty výroby, distribuce a prodeje potravin	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	0	30***	5
2360/H3LAB	Laboratorní analýza potravin	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	0	30***	5
2410/H3MM B	Legislativa, ekonomika, marketing, management	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	0	30***	5
2360/H3PJB	Prohlídka jatečných zvířat a masa	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	0	30***	5
2210/H3TDB	Technologie a hygiena výroby, distribuce a prodeje potravin	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0	30***	5
Počet hodin celkem			0	80+150	
Počet zkoušek, Počet kreditů				1+5	30

* zakončeno zkouškou

** povinná odborná praxe

V průběhu 2. ročníku 2 týdny (40 hodin) v ústavech analýzy potravin (veterinární laboratoře, laboratoře SZPI, analytické laboratoře, podnikové analytické laboratoře aj.)

V průběhu 3. ročníku 2 týdny (40 hodin) v potravinářských provozech (podniky zaměřené na zpracování surovin a výrobu, distribuci a prodej potravin)

*** zakončeno dílčí státní závěrečnou zkouškou (30 hodin blokové výuky v každém předmětu)

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

Státní závěrečná zkouška

Zkratka	Předmět	Garant	Kredity
2190/H3EDS	Ekologické aspekty výroby, distribuce a prodeje potravin	prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM	0
2360/H3LAS	Laboratorní analýza potravin	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	0
2410/H3MMS	Legislativa, ekonomika, marketing, management	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	0
2360/H3PJS	Prohlídka jatečných zvířat a masa	doc. MVDr. Hana Buchtová, Ph.D.	0
2210/H3TDS	Technologie a hygiena výroby, distribuce a prodeje potravin	doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	0
	Obhajoba bakalářské práce	doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.	0