



Bakalářský studijní program ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII

*předmět zakončený zkouškou

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	<i>Antinutriční látky v krmivech a potravinách (PVP 1)</i>	<i>prof. Ing. Eva Straková, Ph.D.</i>	1	1	2	-
2190/H8EP	<i>Ekologie v produkci potravin (PVP 2)</i>	<i>prof. MVDr. Jiří Pikula, Ph.D., Dipl. ECZM</i>	1	1	2	-
9760/H8TV	<i>Sport (PVP 3)</i>	<i>Mgr. Jiří Chodníček</i>	0	2	2	-
Počet hodin týdně celkem			12-13	13-14		
Počet zkoušek, Počet kreditů				6*	30	

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	<i>Instrumentální analýza potravin (PVP 1)</i>	<i>doc. Mgr. Petr Maršálek, Ph.D.</i>	1	1	3	-
2360/H8MR	<i>Maso a masné výrobky v různých regionech světa (PVP 2)</i>	<i>prof. MVDr. Iva Steinhäuserová, CSc., Dipl. ECVPH</i>	1	0	3	-
2190/H8OD	<i>Odpady v potravinářské výrobě a gastronomii (PVP 3)</i>	<i>Ing. Jana Sedláčková, Ph.D.</i>	2	1	3	-
Počet hodin týdně celkem			14-15	11-12		
Počet zkoušek, Počet kreditů				6*	30	

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 Pištěková, Ph.D.	1	1*	2	PZ
2360/H8CP	Chemie potravin a chemické laboratorní metody	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	4	4*	5	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	-

Student si v 1. až 5. semestru zvolí vždy dva předměty z povinně volitelných předmětů (PVP 1 – 3).



Bakalářský studijní program ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII

*předmět zakončený zkouškou

2. rok			3. semestr			
Zkratka	Předmět	Garant	Přednášky (h/týden)	Cvičení (h/týden)	Kredity (max. 30)	PZ/ZT
2420/H8BC	Biochemie potravin (PVP 1)	doc. MVDr. Radka Dobšíková, Ph.D.	1	1	2	-
2360/H8LR	Mléko a mléčné výrobky v různých regionech světa (PVP 2)	MVDr. Pavlína Navrátilová, Ph.D.	2	0	2	-
2150/H8RH	Radiační hygiena v potravinářství (PVP 3)	prof. MVDr. Petr Dvořák, CSc.	1	1	2	-
Počet hodin týdně celkem			13-14	16-17		
Počet zkoušek, Počet kreditů				5*	30	

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	Balení potravin (PVP 1)	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1	2	-
2360/H8KP	Konzervace potravin (PVP 2)	Ing. Klára Bartáková, Ph.D.	1	1	2	-
2210/H8ZP	Značení potravin (PVP 3)	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	1	2	-
Počet hodin týdně celkem			13	18		
Počet zkoušek, Počet kreditů				6*	30	

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 h	3	-
2210/H8KG	Káva a čaj v gastronomii (PVP 1)	Ing. Alexandra Tauferová, Ph.D.	1	2	2	-
2210/H8CG	Skladba a struktura potravin a pokrmů (PVP 2)	Mgr. Zdeňka Javůrková, Ph.D.	1	2	2	-
2210/H8VG	Víno v gastronomii (PVP 3)	doc. MSc. Dani Dordevic, Ph.D.	1	2	2	-
Počet hodin týdně celkem			13	19		
Počet zkoušek, Počet kreditů				6*	30	

** povinná odborná praxe v průběhu 3. ročníku 2 týdny (40 hodin) v gastronomickém provozu

Student si v 1. až 5. semestru zvolí vždy dva předměty z povinně volitelných předmětů (PVP 1 – 3).



Bakalářský studijní program ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A KVALITA POTRAVIN V GASTRONOMII

*předmět zakončený zkouškou

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	Gastronomie	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	30***	SZZ	5	ZT
2210/H8HTB, H8HT	Hygiena a technologie potravin a pokrmů	prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360/H8LHB, H8LH	Laboratorní hodnocení potravin a pokrmů	prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2410/H8LGB, H8LG	Legislativa v gastronomii	doc. MVDr. Petr Chloupek, Ph.D.	30***	SZZ	5	ZT
2360/H8ZDB, H8ZD	Zdravotní nezávadnost potravin v gastronomii	doc. MVDr. Josef Kameník, CSc. MBA	30***	SZZ	5	ZT
	Obhajoba bakalářské práce			SZZ		-
Počet hodin celkem, Počet zkoušek, Počet kreditů			230	5+1	30	

*** (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).

Student si v 1. až 5. semestru zvolí vždy dva předměty z povinně volitelných předmětů (PVP 1 – 3).