

Studijní program B0721A210003 - Kvalita potravin a zpracování zemědělských produktů
(QUALIB)

Bakalářské prezenční studium
Garant programu: doc. Ing. Pavel Klouček, Ph.D.

1. ročník

	Předmět	Kredity	ZS	LS
AAA11E	Bioklimatologie	3	1/1 zk	
AWA08Z	Informační systémy FAPPZ	3	2/0 z	
ACA15E	Obecná a anorganická chemie	5	2/2 zk	
AKA43E	Úvod do potravinářství	3	2/0 zk	
AAA23E	Základy agroekologie	3	1/1 zk	
AEA09E	Zoologie	5	2/2 zk	
Dle volby	Cizí jazyk	2+3	0/2 z	0/2 zk
ABA09E	Botanika	5		2/2 zk
ACA03E	Chemie organická	5		2/2 zk
TAA03E	Počební metody	5		2/2 zk
AEA11Z	Terénní cvičení	3		12tc z
ACA18E	Základy analytické chemie	5		2/2 zk
		50		

2. ročník

	Předmět	Kredity	ZS	LS
ACA05E	Biochemie	5	2/2 zk	
AMA06E	Mikrobiologie	5	2/2 zk	
AGA01E	Obecná genetik	5	2/2 zk	
AUA16Z	Učební praxe *	6	25 dní z	
ACA19E	Základy chemie a analýzy potravin	5	2/1,3 8s zk	
ASA19E	Základy chovu hospodářských zvířat	5	2/2 zk	
AWA10Z	Bakalářská práce I	4		100 hodin z
AUA32Z	Praxe odborná	6		25 dní z
AQA41E	Technologie zpracování mléka	5		2/2 zk
AHA44E	Výživa rostlin ve vztahu k potravinám	3		1/1 zk
AKA35E	Výživa zvířat ve vztahu k potravinám	3		1/1 zk
ARA18E	Základy rostlinné produkce	5		2/2 zk
ADA33E	Základy technologie zpracování masa	5		2/1,7 4tc zk
		62		

* plnění etap praxe v 1. - 3. semestru

3. ročník

	Předmět	Kredity	ZS	LS
AUA07Z	Bakalářská praxe	4	5 dní z	
AQA40E	Konzervování a skladování potravin	5	2/2 zk	
EEA01E	Základy podnikové ekonomiky	5	2/2 zk	
AZA16E	Základy technologie zpracování ovoce a zeleniny	5	2/2 zk	
AWA67Z	Bakalářská práce II	6+6	150 hodin z	150 hodin z
dle volby	Ve 3. ročníku je třeba získat min. 20 kreditů ze skupiny povinně volitelných předmětů	min. 20	semestr dle volby předmětu	
AQA08Z	Odborná exkurze	2		1 den z
AQA04Z	Pekárenství	2		0/1,5 z
AQA07Z	Technologie škrobárenství a cukrovarnictví	1		0/1 z
AQA43E	Základy hodnocení kvality potravin rostlinného původu	5		2/2 zk
AQA45E	<i>Fundamentals of Quality Control od Plant Products *</i>	5		2/2 zk
AQA64E	Základy hodnocení kvality potravin živočišného původu	5		2/2 zk
AQA44E	<i>Fundamentals of Quality Control of Animal Products **</i>	5		2/2 zk
AMA16E	Základy kvasných technologií	2		1/1 zk
AQA42E	Základy technologie výroby sýrů	3		1/1 zk
51 + PV min. 20 kreditů = 71 kreditů celkem 163 + PV min. 20 kreditů = 183 kr.				

* Předmět *Fundamentals of Quality Control od Plant Products* je ekvivalentní předmětu **Základy hodnocení kvality potravin rostlinného původu**, jedná se o anglicky vyučovaný ekvivalent a student během svého studia absolvuje jen jednu jazykovou mutaci tohoto předmětu. O výměnu požádejte na studijním oddělení.

** Předmět *Fundamentals of Quality Control of Animal Products* je ekvivalentní předmětu **Základy hodnocení kvality potravin živočišného původu**, jedná se o anglicky vyučovaný ekvivalent a student během svého studia absolvuje jen jednu jazykovou mutaci tohoto předmětu. O výměnu požádejte na studijním oddělení.

Seznam povinně volitelných předmětů 3. r. QUALIB

	Předmět	Kredity	ZS	LS
AKA26E	Výživa zvířat a nauka o krmivech	5	2/2 zk	
AHA35E	Základy ekotoxikologie	5	2/2 zk	
AKA25E	Živiny a živinové potřeby člověka	5	2/2 zk	
AKA24E	Potraviny, nápoje a doplňky stravy	5		2/2 zk
ARA12E	Rostliny aromatické, kořeninové a léčivé	5		2/2 zk

Student by měl během svého studia vyjet v rámci programu Erasmus+ na sesterskou zahraniční univerzitu na dobu jednoho semestru. Studentovi, který má schválený "Learning Agreement" (sopsis předmětů na sesterské univerzitě) garantem svého studijního programu, budou uznány všechny ekvivalentní předměty na zahraniční univerzitě a nemusí tak tyto předměty z výše uvedeného studijního plánu absolvovat.

Vysvětlení použitých zkratk:

z = ukončení předmětu zápočtem

zk = ukončení předmětu zápočtem a zkouškou

2/2 = 2 hodiny výuky přednášky týdně a 2 hodiny výuky cvičení týdně

Číslo před následujícími zkratkami udává počet hodin výuky za semestr:

tc = terénní cvičení např. 8tc = 8 hodin terénního cvičení za semestr

s = seminář

k = konzultace

ss = samostatné studium

e = exkurze

Předměty státní závěrečné zkoušky

Studijní program B0721A210003 - Kvalita potravin a zpracování zemědělských produktů (QUALIB)

Bakalářské prezenční studium

Předmět SZZ (koridor)	Jednotlivé předměty koridoru
Produkce zemědělských surovin	Výživa rostlin ve vztahu k potravinám
	Výživa zvířat ve vztahu k potravinám
	Základy rostlinné produkce
	Základy chovu hospodářských zvířat
	Základy podnikové ekonomiky
Hodnocení kvality zemědělských produktů	Základy chemie a analýzy potravin
	Analýza potravin
	Biochemie
	Mikrobiologie
	Základy hodnocení kvality potravin rostlinného původu
Základy hodnocení kvality potravin živočišného původu	
Potravinářské technologie a zpracování potravin	Technologie zpracování mléka
	Základy technologie výroby sýrů
	Základy technologie zpracování ovoce a zeleniny
	Pekárenství
	Technologie škrobárenství a cukrovarnictví
	Základy kvasných technologií
Konzervování a skladování potravin	
Obhajoba bakalářské práce	