

Studijní program B0519A210001 - Výživa a potraviny (NUTRIB)

Bakalářské prezenční studium

Garant programu: doc. Ing. Lenka Kouřimská, 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	
AWA12E	Základy anatomie a kineziologie (FTVS) *	5	2/2 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	Počtení metody	5		2/2 zk
AEA11Z	Terénní cvičení	3		12tc z
ACA18E	Základy analytické chemie	5		2/2 zk
		55		

* výuka na Fakultě tělesné výchovy a sportu UK, Josė Martiho 269/31, Praha 6 - Veleslavín

2. ročník

	Předmět	Kredity	ZS	LS
ACA05E	Biochemie	5	2/2 zk	
AWA03E	Fyziologie člověka (FTVS) *	5	2/2 zk	
AMA06E	Mikrobiologie	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
dle volby	V LS je třeba získat min. 5 kreditů z předmětů povinně volitelné skupiny 1	min. 5		dle volby
AUA31Z	Praxe odborná	8		25 dní z
AHA44E	Výživa rostlin ve vztahu k potravinám	3		1/1 zk
AKA35E	Výživa zvířat ve vztahu k potravinám	3		1/1 zk
AWA11E	Základy patofyziologie (FTVS) *	4		2/1 zk
ARA18E	Základy rostlinné produkce	5		2/2 zk
		58 + PV skupiny A min. 5 kreditů = 63 kr.		

* výuka na Fakultě tělesné výchovy a sportu UK, Josė Martiho 269/31, Praha 6 - Veleslavín

** plnění etap praxe v 1. - 3. semestru

3. ročník

	Předmět	Kredity	ZS	LS
AUA07Z	Bakalářská praxe	4	5 dní z	
AKA36E	Racionální výživa a základy dietologie	5	2/2 zk	
EEA01E	Základy podnikové ekonomiky	5	2/2 zk	
AKA25E	Živiny a živinové potřeby člověka	5	2/2 zk	
dle volby	V ZS je třeba získat min. 10 kreditů ze skupiny povinně volitelných předmětů 1 nebo 2	min. 10	dle volby	
AWA67Z	Bakalářská práce II	6+6	150 hodin z	150 hodin z
dle volby	V LS je třeba získat min. 5 kreditů ze skupiny povinně volitelných předmětů 1 nebo 2	min. 5		dle volby
AKA01Z	Odborná exkurze	1		1 den z
AKA24E	Potraviny, nápoje a doplňky stravy	5		2/2 zk
AKA34E	<i>Food, Beverages and Dietary Supplements</i> *	5		2/2 zk
AQA43E	Základy hodnocení kvality potravin rostlinného původu	5		2/2 zk
AQA64E	Základy hodnocení kvality potravin živočišného původu	5		2/2 zk
47 + PV skup. A, B min. 15 kreditů = 62 kr. celkem 160 + PV min. 20 kreditů = 180 kr.				

* Předmět *Food, Beverages and Dietary Supplements* je ekvivalentní předmětu *Potraviny, nápoje a doplňky stravy*, 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 2. r. a 3. r. NUTRIB – skupina 1

	Předmět	Kredity	ZS	LS
AQA40E	Konzervování a skladování potravin	5	2/2 zk	
AZA16E	Základy technologie zpracování ovoce a zeleniny	5	2/2 zk	
AQA04Z	Pekárenství	2		0/1,5 z
AQA07Z	Technologie škrobárenství a cukrovarnictví	1		0/1 z
AQA41E	Technologie zpracování mléka	5		2/2 zk
AMA16E	Základy kvasných technologií	2		1/1 zk
AQA42E	Základy technologie výroby sýrů	3		1/1 zk
ADA33E	Základy technologie zpracování masa	5		2/1,7 4tc zk

Seznam povinně volitelných předmětů 3. r. NUTRIB – skupina 2

	Předmět	Kredity	ZS	LS
AGA01E	Obecná genetik	5	2/2 zk	
AHA35E	Základy ekotoxikologie	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" (soutpis 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.

Předměty státní závěrečné zkoušky

Studijní program B0519A210001 - **Výživa a potraviny (NUTRIB)**

Bakalářské prezenční studium

Předmět SZZ (koridor)	Jednotlivé předměty koridoru
Chemické a mikrobiologické procesy v potravinách	Základy chemie a analýzy potravin
	Biochemie
	Mikrobiologie
Výživa člověka	Živiny a živinové potřeby člověka
	Fyziologie člověka
	Racionální výživa a základy dietologie
Kvalita a zpracování potravin	Základy hodnocení kvality potravin rostlinného původu
	Základy hodnocení kvality potravin živočišného původu
	1 předmět zaměřený na technologii potravin (dle toho, co student absolvoval během studia)
Obhajoba bakalářské práce	

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