

**VETERINÁRNÍ UNIVERZITA BRNO**

Institut celoživotního vzdělávání

---

**UNIVERZITA TŘETÍHO VĚKU**



**Informace o studiu  
2023-2025**

**VETERINÁRNÍ UNIVERZITA BRNO**

**UNIVERZITA TŘETÍHO VĚKU**

**Pod záštitou a garancí:**

**prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D., MBA, rektor VETUNI**  
**prof. Ing. Eva Voslářová, Ph.D., prorektorka pro vzdělávání**  
**VETUNI**

**FAKULTA VETERINÁRNÍHO LÉKAŘSTVÍ**

**MVDr. Zita Filipejová, Ph.D.**

**FAKULTA VETERINÁRNÍ HYGIENY A EKOLOGIE**

**prof. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D., proděkanka**

**INSTITUT CELOŽIVOTNÍHO VZDĚLÁVÁNÍ**

**MVDr. Eva Justová, vedoucí ICV**  
**Klára Vahalová, DiS., odborný pracovník**

---

**Organizační zajištění a informace:**

Institut celoživotního vzdělávání VETUNI  
(kancelář – budova SIC, budova č. 24, dveře č. 265)

Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno  
tel.: 541 562 088, 725 998 055  
e-mail: [vahalovak@vfu.cz](mailto:vahalovak@vfu.cz); <http://www.vfu.cz>

Veterinární univerzita (VETUNI) v rámci projektu Univerzita třetího věku (dále U3V) zahajuje v říjnu 2023 výuku v následujících programech, jejichž garantem jsou uvedení hodnostáři jednotlivých fakult a Institut celoživotního vzdělávání (ICV):

- 1 **Člověk a zvíře**, garant Fakulta veterinárního lékařství VETUNI
- 2 **Člověk a zdravé potraviny (I a II)**, garant Fakulta veterinární hygieny a ekologie VETUNI,

Studijní programy 1, 2/I jsou určeny seniorům od 60 let věku za předpokladu, že uchazeč pobírá starobní, případně invalidní důchod. Pro přijetí je nezbytné středoškolské případně střední odborné nebo podobné vzdělání bez ohledu na dřívější zaměstnání. Zaměstnání při důchodu není překážkou přijetí.

Program (2/II) Člověk a zdravé potraviny II je určen našim absolventům programu Člověk a zdravé potraviny I (2/I).

Cílem studia jednotlivých programů je snaha umožnit posluchačům získat nové informace, rozšířit znalosti v předkládaných tématech a usnadnit tak jejich orientaci v současných rychle se rozvíjejících společensko-vědních vztazích.

Účastníci U3V jsou po dobu studia posluchači, nejsou však studenty ve smyslu zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách. Absolvování U3V nezakládá právo na práci ani profesní uplatnění.

U3V je součástí celoživotního vzdělávání, vzdělávacích a společensko-kulturních aktivit VETUNI a je v souladu s dlouhodobým záměrem univerzity a jejím zapojením do Národního programu přípravy na stárnutí populace v ČR.

Výuku zajišťují především pedagogičtí a další odborní pracovníci jednotlivých fakult Veterinární univerzity Brno spolu s vysoce erudovanými pracovníky z veterinárních a dalších pracovišť.

Organizační a ekonomickou činnost zajišťuje Institut celoživotního vzdělávání (ICV) VETUNI.

# ORGANIZAČNÍ POKYNY

## Zahájení studia:

- **Program 1: Člověk a zvíře** – čtvrtek 5. října 2023, 14.00-15.30 h,  
areál VETUNI, Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno,
- **Program 2: Člověk a zdravé potraviny**  
**2/I** – pátek 6. října 2023, 13.00-14.30 h,  
areál VETUNI, Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno,  
**2/II** – pátek 6. října 2023, 10.00-11.30 h,  
areál VETUNI, Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno,

## Délka studia:

- **programy 1-2 jsou dvouleté, celkem čtyři semestry (říjen 2023–červen 2025)**

## Výuka:

- jednotlivé přednášky všech programů probíhají ve dvouhodinových výukových blocích (1,5 h reálného času, zpravidla 7x za semestr) prezenčně,
- přijímací pohovor neděláme, uchazeče přijímáme dle data doručení přihlášek.
- MŠMT podmiňuje přidělení finanční podpory na základě ověřování znalostí posluchačů testem, kolokviem, ročníkovými pracemi apod., a proto určitou formu ověřování zařadíme do II. a IV. semestru.

## Závěr studia:

Posluchači po splnění podmínek (uhrazení platby a absolvování alespoň 50 % přednášek) získávají „Osvědčení o absolvování studia U3V“.

## Cena:

**Registrační poplatek (program 1 a 2/I)** ve výši **500,- Kč/semestr** hradí posluchač v hotovosti na začátku každého semestru (mějte, prosím, přesnou hotovost), případně bezhotovostně jednorázovým příkazem ve prospěch účtu u ČSOB Brno, č. ú. **154568547**, kód banky **0300**, v. s. **9720490002**, specifickým symbolem je datum narození účastníka ve formátu **DDMMRRRR**, k. s. **0308**, VETUNI IČ 62157124, DIČ CZ62157124.

**Registrační poplatek (program 2/II)** ve výši **600,- Kč/semestr** hradí posluchač v hotovosti na začátku každého semestru (mějte, prosím, přesnou hotovost), případně bezhotovostně jednorázovým příkazem ve prospěch účtu u ČSOB Brno, č. ú. **154568547**, kód banky **0300**, v. s. **9720490002**, specifickým symbolem je datum narození účastníka ve formátu **DDMMRRRR**, k. s. **0308**, VETUNI IČ 62157124, DIČ CZ62157124.

## Přihlášení:

- pomocí internetu: <https://www.vfu.cz/cz/univerzita-tretiho-veku>  
(pokud potřebujete pomoci s přihlášením, kontaktujte pí Vahalovou,  
tel.: 541 562 088, 725 998 055, e-mail: [vahalovak@vfu.cz](mailto:vahalovak@vfu.cz))

Přihlášku zašlete **nejpozději do 18.9.2023**. Do studia budou účastníci zařazeni podle data doručení přihlášky. O výsledku zařazení do Vámi vybraného programu U3V Vás písemně (e-mailem) vyrozumíme do 18.9.2023, případná volná místa v dalších programech nabídneme.

Přijetí posluchači obdrží na první přednášce každého semestru program a podklady.

## **Program 1 – ČLOVĚK A ZVÍŘE**

---

**Odborný garant: Fakulta veterinárního lékařství VETUNI**

**Termín zahájení: 5.10.2023 ve 14.00 h; ukončení červen 2025**

**Místo konání: areál VETUNI, Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno**

### ***Hlavní témata:***

---

Historie veterinární medicíny a veterinárního školství

---

Význam chovu zvířat pro člověka

---

Kam patří z pohledu zoologie zvířata zájmových chovů a zvířata potravinová

---

Stavba zvířecího organismu

---

Jak funguje organismus zvířete a jeho orgány

---

Výživa zvířat

---

Zvíře ve vědě a výzkumu

---

Ochrana zvířat a etologie

---

Základy veterinární péče a zdravotní problematika v chovech psů a koček

---

Základy veterinární péče a zdravotní problematika v chovech koní a oslů

---

Základy veterinární péče a zdravotní problematika v chovech přežvýkavců

---

Základy veterinární péče a zdravotní problematika v chovech prasat

---

Základy veterinární péče a zdravotní problematika v chovech drůbeže

---

Základy veterinární péče a zdravotní problematiky v chovu plazů

---

Zdraví a nemoc z pohledu zvířat

---

Vyšetřovací metody používané u zvířat

---

Významné infekce u zvířat

---

Význam parazitárních nemocí

---

Nemoci přenosné ze zvířete na člověka

---

Nejčastější otravy u zvířat

---

Zásady léčení zvířat

---

Zajímavosti kolem porodů zvířat

---

Využití zobrazovacích metod ve veterinární medicíně

---

Zdravotní problematika drobných savců

---

Kam směřuje veterinární chirurgie

---

Současné trendy v medicíně přežvýkavců a prasat

---

Kůň jako pacient

---

Ověření znalostí ve II. a IV. semestru

---

***Změna programu a formy vyhrazena!***

## **Program 2/I - ČLOVĚK A ZDRAVÉ POTRAVINY I**

---

**Odborný garant: Fakulta veterinární hygieny a ekologie VETUNI**

**Termín zahájení: 6.10.2023 ve 13.00 h; ukončení červen 2025**

**Místo konání: areál VETUNI, Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno**

### ***Hlavní témata:***

---

Zajištění bezpečnosti potravin

---

Výživová doporučení pro seniory

---

Alkohol ve výživě člověka

---

Cholesterol

---

Potraviny jako zdroj minerálních látek a stopových prvků

---

Potraviny jako zdroj vitamínů

---

Kuchyně v domácnosti jako zdroj alimentárních onemocnění

---

Význam mléka ve výživě člověka

---

Kvalita mléka a zajištění jeho zdravotní nezávadnosti

---

Faktory ovlivňující růst a přežívání mikroorganismů v mléčných výrobcích

---

Základy sýrařství

---

Kysané mléčné výrobky, místo a význam ve výživě člověka

---

Výrobky z méně tradičních druhů mlék na našem trhu

---

Prodloužení údržnosti potravin balením a konzervací

---

Kvalita masa a masných výrobků v České republice

---

Vejce a vaječné výrobky v lidské výživě

---

Senzorické hodnocení potravin – praktické příklady

---

Med a další produkty, použití a význam ve výživě člověka

---

Onemocnění z potravin, aktuální situace v ČR

---

Kulinární úprava ryb a vodních živočichů

---

Tuky živočišného původu – možnosti zpracování a použití

---

Cereálie ve výživě člověka – použité suroviny, technologie mlýnského opracování, spotřeba, význam

---

Chléb a pečivo – suroviny, technologie výroby, spotřeba, význam ve výživě člověka

---

Trvanlivé pečivo – suroviny, technologie výroby, spotřeba, význam ve výživě člověka

---

Těstoviny – suroviny, technologie výroby, význam ve výživě člověka

---

Rostlinné tuky – suroviny, technologie výroby a zpracování, spotřeba, kritéria kvality

---

Sója – historie, nutriční význam, technologie zpracování, výrobky ze sóji

---

Ovoce a zelenina – význam, zpracování, spotřeba, vady

---

Ověření znalostí ve II. a IV. semestru

---

***Změna programu a formy vyhrazena!***

## **Program 2/II – ČLOVĚK A ZDRAVÉ POTRAVINY II**

**Odborný garant: Fakulta veterinární hygieny a ekologie VETUNI**

**Termín zahájení: 6.10.2023 v 10.00 h; ukončení červen 2025**

**Místo konání: areál VETUNI, Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno**

### ***Hlavní témata:***

Dělení částí jatečných těl, výrobní a tržní druhy masa, kuchyňská úprava masa

Způsoby balení masa a masných výrobků a označování

Výroba tepelně opracovaných masných výrobků, konzerv; polokonzerv

Výroba tepelně neopracovaných a fermentovaných trvanlivých masných výrobků

Senzorické posouzení vybraných druhů masných výrobků – praktické cvičení

Chlazená a zmrazená drůbež a výrobky z drůbežího masa; význam, rizika

Výrobky z ryb a mořských plodů

Čaje a čajové alternativy tradované v různých částech světa

Káva a její význam pro člověka

Kakao, čokoláda a výrobky z nich

Cukr a cukrovinky v jídelníčku

Technologie výroby piva

Víno v Evropě a ve světě

Koření, jeho zpracování a použití

Technologie výroby vybraných mléčných výrobků

Evropské sýry s chráněným zeměpisným označením

Výroba jogurtů a nezrajících (čerstvých) sýrů – praktické cvičení v mlékařské dílně ústavu (dle rozpisu)

Senzorické hodnocení vybraných mléčných výrobků – praktické provedení

Prebiotika, probiotika

Nesnášenlivost a alergie na mléko a další potraviny

Doplňky stravy, superfoods, potraviny nového typu

Nebezpečí spojená s potravinami a opatření pro zamezení jejich vlivu na člověka

Přídavné látky v potravinách a jejich vliv na konzumenta

Kontrola autenticity potravin a potravinových surovin

Označování potravin a podmínky pro prodej potravin

Vliv reklamy na spotřebu potravin

Lihoviny – příběhy známých značek

Jedlé květy v gastronomii, hygienická pravidla pro využití, změny při kulinářském zpracování

Ověření znalostí ve II. a IV. semestru

***Změna programu a formy vyhrazena!***

## Mapa areálu VETUNI, Brno

