



NAVAZUJÍCÍ MAGISTERSKÝ STUDIJNÍ OBOR

EKOTROFOLOGIE



● Charakteristika oboru:

Absolvent má základní znalosti o produkci (prvovýrobě), složení a struktuře všech základních druhů zemědělských produktů a dobré znalosti o hlavních potravinářských technologiích, včetně produkce potravin nového typu a zvládá v patřičném rozsahu příslušnou potravinářskou legislativu. Orientuje se v disciplínách zaměřených na tvorbu a ochranu životního prostředí.

Absolvent staví na solidních znalostech z mikrobiologie, včetně mikrobiologie potravinářské i základů mikrobiologie lékařské, znalostech z chemie (včetně chemie potravin a analytické chemie), molekulární biologie a genetiky. Má potřebné znalosti z biochemie a fyziologie výživy (včetně základních znalostí anatomie) a v návaznosti na to znalosti klinické výživy, výživy jednotlivých populačních skupin a epizootologie a epidemiologie. Má i nezbytné základní znalosti psychologie a didaktiky poradenství.

● Uplatnění absolventa:

Cílem je příprava samostatných vysokoškolsky vzdělaných odborníků, kteří se budou moci uplatnit na jedné straně ve zpracovatelských potravinářských podnicích tuzemských i zahraničních, a to především pokud jde o výrobu a uvádění na trh potravin nového typu, včetně potravin vyrobených z GMO nebo GMO obsahujících, a dále tzv. funkčních potravin a potravin určených pro zvláštní výživu (potraviny pro snižování tělesné hmotnosti, potraviny používané při zvýšeném tělesném výkonu, doplňky stravy apod.). Na straně druhé bude moci absolvent tohoto oboru nalézt uplatnění v orgánech státní správy, jako jsou orgány ochrany veřejného zdraví, státní veterinární zpráva i státní zemědělská a potravinářská inspekce, to vše včetně zajištění zpětné sledovatelnosti výrobku. Jednu ze stěžejních oblastí uplatnění absolventa lze spatřovat v poradenské činnosti v oblasti výživy („osoba kvalifikovaná v oblasti výživy lidí“), a dále ve školství, vědě a výzkumu. V neposlední řadě se může absolvent uplatnit v pojišťovnictví, resp. jako soudní znalec v mnoha oborech.

● Profilové předměty oboru:

Komunitní výživa, Základy výživy a funkční potraviny, Potravinářská genomika, Speciální mikrobiologie, Toxikologie potravin

● Garant oboru: prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.

Kontakt:

Zemědělská 1, 613 00 Brno
T: 545 133 010, T: 545 133 008
agro@mendelu.cz
www.af.mendelu.cz

Dny otevřených dveří se konají vždy LEDEN a ÚNOR
více na www.af.mendelu.cz

Nejní nám lhotejná vaše budoucnost
aktuální nabídky pracovních příležitostí naleznete
na našem portále www.agrocontact.cz



AgroContact
S námi poroste

STUDIJNÍ PLÁN

Navazující magisterský studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Ekotrofologie (N-TP-EKT)**

kód	předmět	garant	ústav	hod.	př.	cv.	semestr				kr.	zak.	typ	
							1	2	3	4				
ANCLO	Anatomie člověka	prof. Sládek	223	56	2	2	X					6	zk	P
BIVYCL	Biotechnologie ve výživě člověka	Ing. Gregor	234	56	2	2	X					6	zk	P
PSYVY	Poradenství ve výživě	Ing. Rozíková	234	56	2	2	X					5	zk	P
SPHYP	Speciální hygiena potravin	MVDr. Cwíková	234	56	2	2	X					6	zk	P
TOPOT	Toxikologie potravin	prof. Komprda	234	56	2	2	X					5	zk	P
FYZCL	Fyziologie člověka	Ing. Sláma	223	56	2	2	X					5	zk	P
GECL	Genetika člověka	prof. Knoll	223	56	2	2	X					5	zk	P
PRAXD	Praxe diplomová - 4 týdny	prof. Jarošová	291	0	0	0	X					4	záp	P
STZPD	Statistické zpracování dat	doc. Adamec	113	42	1	2	X					4	zk	P
VYCL	Výživa člověka	prof. Komprda	234	56	2	2	X					5	zk	P
KOMVY	Komunitní výživa	Ing. Rozíková	234	56	2	2		X				6	zk	P
POGI	Potravinářská genomika	prof. Knoll	223	56	2	2		X				5	zk	P
SPMIKR	Speciální mikrobiologie	prof. Komprda	234	56	2	2		X				6	zk	P
DP	Diplomová práce	prof. Jarošová	291	0	0	0			X			20	záp	P
FUPO	Funkční potraviny	prof. Komprda	234	56	2	2			X			4	zk	P
PRVW	Preventivní výživa	Ing. Rozíková	234	56	2	2			X			5	zk	P

Povinně volitelné předměty celého studijního plánu:

kód	předmět	garant	ústav	hod.	př.	cv.	semestr				kr.	zak.	typ	
							1	2	3	4				
EKOLZ	Ekologie II	prof. Laštůvka	224	56	2	2	X					5	zk	PV
VYZKP	Výživa zvířat a kvalita produkce	prof. Zeman	222	56	2	2	X					5	zk	PV
AGPOL	Agrární politika	prof. Bečvářová	311	56	2	2		X				6	zk	PV
HRKP	Hnojení rostlin a kvalita produkce	doc. Ryant	221	56	2	2	X					5	zk	PV
MANPO	Mikrobiologická analýza potravin	MVDr. Cwíková	234	56	2	2	X					6	zk	PV
CTX	Ekotoxikologie	Mgr. Heger	239	56	2	2		X				5	zk	PV
MNG	Podnikový management	doc. Chládková	112	56	2	2		X				5	zk	PV
MEPOV	Metodologie potravinářského výzkumu	Ing. Jůzl	234	42	1	2		X				4	zk	PV
VYCLDIE	Výživa člověka a dietetika	prof. Zeman	222	56	2	2		X				5	zk	PV
TROFR	Trofické řetězce	prof. Doležal	222	42	2	1		X				4	zk	PV
FMVP	Fyzikální a mechanické vlastnosti potravin	doc. Nedomová	234	28	2	1			X			4	zk	PV
RADEK	Radioekologie	Mgr. Novák	225	56	2	2			X			5	zk	PV
SPOLS	Společné stravování	Ing. Jůzl	234	42	2	1			X			4	zk	PV
VYDOP	Výživová doporučení	Ing. Rozíková	234	42	2	1			X			4	zk	PV

Pozn.: P – povinný, PV – povinně volitelný, zk – zkouška, záp – zápočet

STÁTNÍ ZKOUŠKA:

Obhajoba diplomové práce

Zkouška ze 4 předmětů:

3 předměty povinné

SZ-BMBV Biochemie a molekulární biologie výživy

SZ-PKVY Preventivní a komunitní výživa

SZ-GPGE Genetika a potravinářská genomika

1 předmět povinně volitelný

SZ-SMIKR Speciální mikrobiologie

SZ-PVV Poradenství ve výživě

SZ-TOPOT Toxikologie potravin

Podmínky absolvování:

všechny předměty povinné,
min. 4 předměty povinně volitelné, minimálně 120 kreditů