



NAVAZUJÍCÍ MAGISTERSKÝ STUDIJNÍ OBOR

JAKOST A ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST POTRAVIN



● Charakteristika oboru:

Kromě klasických mikrobiologických stanovení jsou vyučovány progresivní mikrobiologické metody, včetně metod typizace pomocí molekulárních metod (PCR); v oblasti chemické analýzy jsou to separační a další perspektivní instrumentální metody, včetně bioanalytických (imunoanalýza). V této souvislosti získá absolvent potřebné znalosti z toxikologie potravin. Absolováním disciplin genetického zaměření se absolvent mimo jiné orientuje v problematice potravin nového typu (včetně potravin obsahujících GMO). Nadstavbou výživy člověka je oblast funkčních potravin, včetně jejich analytiky. V návaznosti na zvládnutí obecné hygieny potravin má absolvent rozsáhlé znalosti ze speciální hygieny jednotlivých potravinářských komodit. Je schopen v potravinářských podnicích zavádět, resp. z pozice státní správy kontrolovat fungování systémů řízení jakosti, včetně HACCP v rámci výroby všech základních potravinářských komodit.

● Uplatnění absolventa:

Absolvent se může uplatnit na jedné straně ve zpracovatelských, potravinářských podnicích tuzemských i zahraničních, na straně druhé v orgánech státní správy, jako jsou orgány ochrany veřejného zdraví, státní veterinární zpráva i státní zemědělská a potravinářská inspekce. K tomu je třeba přičíst možnost uplatnění v poradenské činnosti, ve školství, ve vědě a výzkumu, pojišťovnictví, jako soudního znalce v mnoha oborech a v neposlední řadě jako interní i externí auditor jakosti. Absolvent může působit i jako poradce, resp. znalec ve výživě člověka. Volbou volitelných předmětů se může profilovat i do oblasti poradenství ve využití odpadů z potravinářského průmyslu a komunální sféry. Velmi úspěšně může působit i v komerčních laboratořích chemických, resp. mikrobiologických se zaměřením nejen na jakost a zdravotní nezávadnost potravin, ale také na širší problematiku životního prostředí.

● Profilové předměty oboru:

Obecná a speciální hygiena potravin, Chemická a instrumentální analýza potravin, Mikrobiologická analýza potravin, Výživa člověka a funkční potraviny, Legislativa a kontrola jakosti potravin.

● Garant oboru: prof. Ing. Alžběta Jarošová, Ph.D.

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

Není nám lhostejná vaše budoucnost
aktuální nabídky pracovních příležitostí naleznete
na našem portále www.agrocontact.cz



STUDIJNÍ PLÁN

Navazující magisterský studijní program: Chemie a technologie potravin

Studijní obor: Jakost a zdravotní nezávadnost potravin (N-TP-JZP)

kód	předmět	garant	ústav	hod.	př.	cv.				semestr	kr.	zak.	typ	
						1	2	3	4					
CAL-C	Chemie analytická - CV	prof. Adam	239	42	0	3	X					2	záp	P
CAL-P	Chemie analytická - P	prof. Dočekalová	239	28	2	0	X					4	zk	P
CFZ	Chemie fyzikální	Ing. Hynek	239	56	2	2	X					5	zk	P
POMI2	Potravinářská mikrobiologie II	doc. Kalhotka	221	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
KBAP	Kvalita a bezpečnost akvapotravin	prof. Mareš	224	42	2	1		X				3	zk	P
MANPO	Mikrobiologická analýza potravin	MVDr. Cwíková	234	56	2	2	X					6	zk	P
PRAXD	Praxe diplomová - 4 týdny	prof. Jarošová	291	0	0	0	X					4	záp	P
RADHY	Radiobiologie a radiační hygiena	Mgr. Novák	225	56	2	2	X					5	zk	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
CBAN	Bioanalytické metody	prof. Adam	239	56	2	2		X				5	zk	P
CIAM	Chemické instrumentální analytické metody	prof. Klejduš	239	56	2	2		X				6	zk	P
MNG	Podnikový management	doc. Chládková	112	56	2	2	X					5	zk	P
POGI	Potravinářská genomika	prof. Knoll	223	56	2	2	X					5	zk	P
SRZN	Systémy řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti	MVDr. Cwíková	234	56	2	2		X				5	zk	P
DP	Diplomová práce	prof. Jarošová	291	0	0	0			X		20	záp	P	
FUPO	Funkční potraviny	prof. Komprda	234	56	2	2						4	zk	P
FMVP	Fyzikální a mechanické vlastnosti potravin	doc. Nedomová	234	28	2	1			X			4	zk	P
SENANP	Senzorická analýza potravin	prof. Jarošová	234	56	2	2			X			6	zk	P

Povinně volitelné předměty celého studijního plánu:

kód	předmět	garant	ústav	hod.	př.	cv.				semestr	kr.	zak.	typ	
						1	2	3	4					
POIN	Potravinářské inženýrství	doc. Štencel	227	56	2	2	X					5	zk	PV
GENZ	Genetika Z	prof. Knoll	223	56	2	2		X				5	zk	PV
PZKO	Koření, zdroje, pěstování a zpracování	prof. Pokorný	219	56	2	2	X					6	zk	PV
MEPOV	Metodologie potravinářského výzkumu	Ing. Jůzl	234	42	1	2	X					4	zk	PV
OCHRR	Ochrana rostlin	prof. Pokorný	219	56	2	2	X					5	zk	PV
PVOP	Provozní vody v potravinářském průmyslu	doc. Nedomová	234	42	2	1	X					4	zk	PV
ZHPCT	Zoohygiena a prevence chorob	doc. Havlíček	223	56	2	2	X					5	zk	PV
PTE	Potravinářská technika	Ing. Los	227	56	2	2		X				6	zk	PV
PRA	Právo	JUDr. Zapletalová	117	42	2	1			X			4	zk	PV
BPP	Balení a prodej potravin	doc. Štencel	227	56	2	2			X			6	zk	PV
MRKT1	Marketing 1	doc. Rygllová	115	42	2	1			X			4	zk	PV
RLZD	Řízení lidských zdrojů	prof. Tomšík	112	42	2	1			X			4	zk	PV
SPOLS	Společné stravování	Ing. Jůzl	234	42	2	1			X			4	zk	PV
ZPOPP	Zpracování odpadů z potravinářského průmyslu	Ing. Adamcová	215	56	2	2			X			5	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-CHIAP Chemická a instrumentální analýza potravin

SZ-MANPO Mikrobiologie potravin

Hygiena potravin

1 předmět povinně volitelný

SZ-LKJP Legislativa a kontrola jakosti potravin

SZ-MNG Podnikový management

SZ-VFP Výživa a funkční potraviny

Podmínky absolvování:

všechny předměty povinné,
min. 1 předmět povinně volitelný, minimálně 120 kreditů