



NAVAZUJÍCÍ MAGISTERSKÝ STUDIJNÍ OBOR

TECHNOLOGIE POTRAVIN



● Charakteristika oboru:

Studijní obor „Technologie potravin“ je orientován na přípravu vysokoškolsky vzdělaných odborníků pro obor zpracování a hodnocení jakosti potravin a příbuzné obory, především pro vyšší management firem. Studium navazuje na znalosti všech potravinářských technologií z bakalářského studia. Tyto znalosti podstatně rozšiřuje jak v teoretické rovině, tak i v jejich aplikaci v praxi. Poskytuje přehledné informace v oblasti produkce a řízení potravinářských a distribučních procesů, ve využívání a zpracování statistických dat a v marketingu. Rozšiřuje znalosti i v oblasti analýzy potravin, výživy člověka a systémů řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin. Posluchač má možnost další specializace a profilace formou povinně volitelných a volitelných předmětů. Důraz je kladen na vysokou míru samostatnosti.

Studium je ukončeno státní zkouškou a obhajobou diplomové práce, která spočívá v samostatném zpracování informací na aktuální téma daného oboru a vlastního experimentu.

● Uplatnění absolventa:

Studijní obor „Technologie potravin“ je orientován na přípravu vysokoškolsky vzdělaných odborníků pro obor zpracování a hodnocení jakosti potravin a příbuzné obory, včetně distribuce a obchodu s potravinami a potravinářskými surovinami, především na úrovni vyššího řídicího managementu, ale i pro kontrolní a poradenskou sféru. Absolvent má i možnost dále pokračovat ve studiu v doktorském studijním programu, oboru „Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů“ a připravit se na vědeckou nebo pedagogickou perspektivu.

● Profilové předměty oboru:

Výroba a jakost rostlinných produktů, Výroba a jakost živočišných produktů, Potravinářské inženýrství, Potravinářská mikrobiologie 2, Analýza potravin, Marketing, Podnikový management, Systémy řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin, Balení a prodej potravin, Společné stravování.

● Garant oboru: prof. Ing. Květoslava Šustová, 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



AgroContact
S námi poroste

STUDIJNÍ PLÁN

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

Studijní obor: **Technologie potravin (N-TP-TP)**

| kód | předmět | garant | ústav | hod. | př. | cv. | semestr | kr. | zak. | typ | | | | |
|--------|---|-------------------|-------|------|-----|-----|---------|-----|------|-----|---|----|-----|---|
| CHPOS | Chemie potravin speciální | prof. Dočekalová | 239 | 56 | 2 | 0 | X | 1 | 2 | 3 | 4 | 3 | zk | P |
| POMI2 | Potravinářská mikrobiologie II | doc. Kalhotka | 221 | 56 | 2 | 2 | X | | | | | 5 | zk | P |
| POIN | Potravinářské inženýrství | doc. Štencl | 227 | 56 | 2 | 2 | X | | | | | 5 | zk | P |
| CAP-C | Analýza potravin - CV | Mgr. Voběrková | 239 | 56 | 0 | 4 | X | | | | | 3 | záp | P |
| CAP-P | Analýza potravin - P | prof. Dočekalová | 239 | 28 | 2 | 0 | X | | | | | 3 | zk | P |
| MRKT1 | Marketing 1 | doc. Ryglová | 115 | 42 | 2 | 1 | X | | | | | 4 | zk | P |
| PRAXD | Praxe diplomová - 4 týdny | prof. Jarošová | 291 | 0 | 0 | 0 | X | | | | | 4 | záp | P |
| PVOP | Provozní vody v potravinářském průmyslu | doc. Nedomová | 234 | 42 | 2 | 1 | X | | | | | 4 | zk | P |
| STZPD | Statistické zpracování dat | doc. Adamec | 113 | 42 | 1 | 2 | X | | | | | 4 | zk | P |
| VJRP | Výroba a jakost rostlinných produktů | prof. Hřivna | 234 | 56 | 2 | 2 | X | | | | | 6 | zk | P |
| VYCL | Výživa člověka | prof. Komprda | 234 | 56 | 2 | 2 | X | | | | | 5 | zk | P |
| MNG | Podnikový management | doc. Chládková | 112 | 56 | 2 | 2 | | X | | | | 5 | zk | P |
| PRA | Právo | JUDr. Zapletalová | 117 | 42 | 2 | 1 | | X | | | | 4 | zk | P |
| SRZN | Systémy řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti | MVDr. Cwiková | 234 | 56 | 2 | 2 | | X | | | | 5 | zk | P |
| VJZP | Výroba a jakost živočišných produktů | prof. Jarošová | 234 | 56 | 2 | 2 | | X | | | | 6 | zk | P |
| BPP | Balení a prodej potravin | doc. Štencl | 227 | 56 | 2 | 2 | | X | | | | 6 | zk | P |
| DP | Diplomová práce | prof. Jarošová | 291 | 0 | 0 | 0 | | | X | | | 20 | záp | P |
| SENANP | Senzorická analýza potravin | prof. Jarošová | 234 | 56 | 2 | 2 | | | X | | | 6 | zk | P |
| SZP | Skladování a zpracování ovoce a zeleniny | doc. Balík | 555 | 56 | 2 | 1 | | | X | | | 5 | zk | P |
| SPOLS | Společné stravování | Ing. Jůzl | 234 | 42 | 2 | 1 | | | | X | | 4 | zk | P |

Povinně volitelné předměty celého studijního plánu:

| 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 | PV |
| CAL-P | Chemie analytická - P | prof. Dočekalová | 239 | 28 | 2 | 0 | X | | | | | 4 | zk | PV |
| PTE | Potravinářská technika | Ing. Los | 227 | 56 | 2 | 2 | X | | | | | 6 | zk | PV |
| MEPOV | Metodologie potravinářského výzkumu | Ing. Jůzl | 234 | 42 | 1 | 2 | X | | | | | 4 | zk | PV |
| ZZKO | Koření, zdroje, pěstování a zpracování | prof. Pokorný | 219 | 56 | 2 | 2 | X | | | | | 6 | zk | PV |
| SVR | Sýrařství | prof. Šustová | 234 | 56 | 2 | 2 | X | | | | | 5 | zk | PV |
| BIVYCL | Biotechnologie ve výživě člověka | Ing. Gregor | 234 | 56 | 2 | 2 | | X | | | | 6 | zk | PV |
| CUKTE | Cukrářské technologie | doc. Šottníková | 234 | 56 | 2 | 2 | | X | | | | 5 | zk | PV |
| CFZ | Chemie fyzikální | Ing. Hýnek | 239 | 56 | 2 | 2 | | X | | | | 5 | zk | PV |
| POGI | Potravinářská genomika | prof. Knoll | 223 | 56 | 2 | 2 | | X | | | | 5 | zk | PV |
| FUPO | Funkční potraviny | prof. Komprda | 234 | 56 | 2 | 2 | | | X | | | 4 | zk | PV |
| FMVP | Fyzikální a mechanické vlastnosti potravin | doc. Nedomová | 234 | 28 | 2 | 1 | | | X | | | 4 | zk | PV |
| KBAP | Kvalita a bezpečnost akvapotravin | prof. Mareš | 224 | 42 | 2 | 1 | | | X | | | 3 | zk | PV |
| RLZD | Řízení lidských zdrojů | prof. Tomšík | 112 | 42 | 2 | 1 | | | X | | | 4 | zk | PV |
| ZOPP | Zpracování odpadů z PP | 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-RJZNP Řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin
- SZ-TPRP Výroba a distribuce potravin rostlinného původu
- SZ-TPZP Výroba a distribuce potravin živočišného původu

1 předmět povinně volitelný

- SZ-POMI Potravinářská mikrobiologie
- SZ-POIN Potravinářské inženýrství
- SZ-VYCL Výživa člověka
- SZ-CHAP Chemie a analýza potravin

Podmínky absolvování:

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