

Studijní plán

Akademický rok: 2018/2019

Navazující magisterský studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN

Studijní obor: **Jakost a zdravotní nezávadnost potravin, N-TP-JZP**

Garant oboru: prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.

Povinné předměty (P)

kód	předmět	garant	ústav	hod.	hod. týdně		semestr				kr.	zak.
					př.	cv.	1	2	3	4		
CAL-C	Chemie analytická - CV	prof. Adam	239	42	0	3	X				2	záp
CAL-P	Chemie analytická - P	prof. Adam	239	28	2	0	X				4	zk
CFZ	Chemie fyzikální	Ing. Hynek	239	56	2	2	X				5	zk
POMI2	Potravinářská mikrobiologie II	doc. Kalhotka	221	56	2	2	X				5	zk
SPHYP	Speciální hygiena potravin	MVDr. Cwíková	234	56	2	2	X				6	zk
TOPOT	Toxikologie potravin	prof. Komprda	234	56	2	2	X				5	zk
KBAP	Kvalita a bezpečnost akvapotravin	prof. Mareš	224	42	2	1		X			3	zk
MANPO	Mikrobiologická analýza potravin	MVDr. Cwíková	234	56	2	2		X			6	zk
PRAXD	Praxe diplomová - 4 týdny	prof. Jarošová	291	0	0	0		X			4	záp
RADHY	Radiobiologie a radiační hygiena	Mgr. Novák	225	56	2	2		X			5	zk
STZPD	Statistické zpracování dat	doc. Adamec	113	42	1	2		X			4	zk
VYCL	Výživa člověka	prof. Komprda	234	56	2	2		X			5	zk
CBAN	Bioanalytické metody	prof. Adam	239	56	2	2			X		5	zk
CIAM	Chemické instrumentální analytické metody	prof. Kiejdus	239	56	2	2			X		6	zk
MNG	Podnikový management	doc. Chládková	112	56	2	2			X		5	zk
POGI	Potravinářská genomika	prof. Knoll	223	56	2	2			X		5	zk
SRZN	Systémy řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti	MVDr. Cwíková	234	56	2	2			X		6	zk
FUPO	Funkční potraviny	prof. Komprda	234	56	2	2				X	4	zk
FMVP	Fyzikální a mechanické vlastnosti potravin	doc. Nedomová	234	42	2	1				X	4	zk
SENANP	Senzorická analýza potravin	prof. Jarošová	234	42	1	2				X	3	zk
DP	Diplomová práce	prof. Jarošová	291	0	0	0				X	20	záp
SZZ	Státní závěrečná zkouška									X	0	zk

Povinné volitelné předměty (PV)

BPP	Balení a prodej potravin	Ing. Los	227	56	2	2				X	6	zk
GENZ	Genetika Z	prof. Knoll	223	56	2	2		X			5	zk
PZKO	Koření, zdroje, pěstování a zpracování	prof. Pokorný	219	56	2	2		X			6	zk
MRKT1	Marketing 1	doc. Ryglová	115	42	2	1				X	4	zk
MEPOV	Metodologie potravinářského výzkumu	doc. Jůzl	234	42	1	2		X			4	zk
OCHRR	Ochrana rostlin	prof. Pokorný	219	56	2	2		X			5	zk
PTE	Potravinářská technika	Ing. Los	227	56	2	2			X		6	zk
POIN	Potravinářské inženýrství	Ing. Los	227	56	2	2	X				5	zk
PRA	Právo	JUDr. Kelblová	117	42	2	1				X	4	zk
PVOP	Provozní vody v potravinářském průmyslu	doc. Nedomová	234	42	2	1		X			4	zk
RLZD	Řízení lidských zdrojů	prof. Tomšík	112	42	2	1				X	4	zk
SPOLS	Společné stravování	doc. Jůzl	234	42	2	1				X	4	zk
ZHPCT	Zoohygiena a prevence chorob	doc. Havlíček	223	56	2	2		X			5	zk
ZPOPP	Zpracování odpadů z potravinářského průmyslu	doc. Adamcová	215	56	2	2				X	5	zk

Podmínky absolvování: všechny předměty povinné, minimálně 1 předmět povinně volitelný, celkem 120 kreditů**Státní závěrečná zkouška:**

- Obhajoba diplomové práce
- Ústní zkouška ze 4 předmětů:

3 předměty povinné

SZ-CHIAP
SZ-MANPO
SZ-HYP

Chemická a instrumentální analýza potravin
Mikrobiologie potravin
Hygiena potravin

1 předmět povinně volitelný

SZ-LKJP
SZ-MNG
SZ-VFP

Legislativa a kontrola jakosti potravin
Podnikový management
Výživa a funkční potraviny