

Studijní plán

Akademický rok: 2018/2019

Navazující magisterský studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN

Studijní obor: **Technologie potravin, N-TP-TP**

Garant oboru: doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.

Povinné předměty (P)

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

Povinně volitelné předměty (PV)

BIVYCL	Biotechnologie ve výživě člověka	doc. Gregor	234	56	2	2			X		6	zk
CUKTE	Cukrářské technologie	doc. Šottníková	234	56	2	2			X		5	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
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
PZKO	Koření, zdroje, pěstování a zpracování	prof. Pokorný	219	56	2	2		X			6	zk
KBAP	Kvalita a bezpečnost akvapotravin	prof. Mareš	224	42	2	1				X	3	zk
MEPOV	Metodologie potravinářského výzkumu	doc. Jůzl	234	42	1	2		X			4	zk
POGI	Potravinářská genomika	prof. Knoll	223	56	2	2			X		5	zk
PTE	Potravinářská technika	Ing. Los	227	56	2	2	X				6	zk
RLZD	Řízení lidských zdrojů	prof. Tomšík	112	42	2	1				X	4	zk
SYR	Sýrašství	Ing. Saláková	234	56	2	2		X			5	zk
ZOPP	Zpracování odpadů z PP	doc. Adamcová	215	56	2	2				X	5	zk

Podmínky absolvování: všechny předměty povinné, minimálně 4 předměty povinně volitelné, celkem 120 kreditů**Státní závěrečná zkouška:**

- Obhajoba diplomové práce
- Ústní 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