



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. Posлуhač 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: doc. Ing. Šárka Nedomová, 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 LE DEN a ÚNOR  
více na [www.af.mendelu.cz](http://www.af.mendelu.cz)

Není nám lhostejná vaše budoucnost  
aktuální nabídky pracovních příležitostí naleznete  
na našem portále [www.agrocontact.cz](http://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	Ing. Ridošková	239	56	2	0	X		3	zk P
POMI2	Potravinářská mikrobiologie II	doc. Kalhotka	221	56	2	2	X		5	zk P
POIN	Potravinářské inženýrství	Ing. Los	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	Mgr. Voběrková	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. Kelblová	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	Ing. Los	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. Adam	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
PZKO	Koření, zdroje, pěstování a zpracování	prof. Pokorný	219	56	2	2	X		6	zk PV
SVK	Sýrařství	Ing. Saláková	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