

**Povinné předměty (P) a povinné předměty pro specializaci (PS)**

	předmět	hod. týdně		semestr				kr.	zak.
		př.	cv.	1	2	3	4		
P	Procesy v potravinářských technologiích	2	2	x				5	zk
P	Senzorická analýza potravin	2	2	x				5	zk
P	Speciální hygiena potravin	2	2	x				5	zk
P	Výživa člověka	2	2	x				5	zk
P	Biometrika	2	2		x			5	zk
P	Chemická analýza potravin	2	4		x			6	zk
P	Mikrobiologická analýza potravin	2	2		x			5	zk
P	Praxe diplomová					x		4	záp
PS	Podnikový management	2	2			x		5	zk
PS	Potravinářské inženýrství	2	2			x		5	zk
PS	Právo pro technologie potravin	2	1			x		4	zk
PS	Výroba rostlinných produktů	3	3			x		7	zk
PS	Balení potravin	2	2				x	5	zk
PS	Fyzikální a mechanické vlastnosti potravin	2	2				x	5	zk
PS	Marketing	2	1				x	4	zk
PS	Provozní vody v potravinářském průmyslu	2	1				x	5	zk
PS	Výroba živočišných produktů	3	3				x	7	zk
P	Diplomová práce						x	20	záp
P	Státní závěrečná zkouška						x	0	zk

Σ 107 kr.

**Povinně volitelné předměty (PV) a povinně volitelné předměty pro specializaci (PVS)**

PV	Biotechnologie ve výživě člověka	2	2	x				6	zk
PV	Chemické složení potravin	2	0	x				3	zk
PV	Logistika v potravinářství	2	2		x			6	zk
PV	Zdravotní a výživová tvrzení v potravinářství	2	2		x			5	zk

Student vybírá minimálně 1 předmět z této skupiny

PVS	Řízení lidských zdrojů	2	1				x	4	zk
PVS	Společné stravování	2	1				x	5	zk
PVS	Výroba aperitivů a digestivů	2	0				x	4	zk
PVS	Zpracování odpadů potravinářského průmyslu	2	2				x	5	zk

Student vybírá minimálně 1 předmět z této skupiny

Státní závěrečná zkouška – obhajoba diplomové práce a ústní zkouška ze 4 předmětů:

- 3 předměty povinné: Analýza potravin, Technologie a hygiena potravin, Výroba potravin a potravinářská technika
- 1 předmět povinně volitelný: Řízení a marketing potravinářských výroby / Chemické a fyzikální vlastnosti potravin / Základy humánní výživy

Garant programu: prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.