

Študijný **TaKP df2 - trh a kvalita potravín - (Jednoodborové štúdium, magisterský II. program: st., denná forma)**

Študijný odbor: **44. - veterinárske lekárstvo**

**Študijná časť**

**Min. 106 Kreditov**

Povinné predmety

Min. 98 Kreditov

Blok - TaKP df2					Min. 56 Kreditov
Názov	Kredit	Rozsah	Ukonč.	Roč.	Sem.
Biotechnologická výroba a kvalita potravín		1P + 2C	Z	1	Z
Legislatívne a hygienické požiadavky na zariadenia spoločného stravovania	8	1P + 2C	ZS	1	Z
Spoločná poľnohospodárska politika	5	2C	ZS	1	Z
Senzorická analýza potravín	6	1P + 2C	ZS	1	Z
Technológia výroby a kvalita mrazených a konzervovaných rastlinných potravín	6	1P + 2C	ZS	1	Z
Biotechnologická výroba a kvalita potravín	10	1P + 2C	ZS	1	L
Pestovanie a kvalita čerstvého ovocia a zeleniny		1P + 2C	Z	1	L
Technológia výroby a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov		1P + 2C	Z	1	L
Technológia výroby a kvalita mäsa a mäsových výrobkov		1P + 2C	Z	1	L
Technológia výroby a kvalita produktov hydiny, rýb, zveriny a medu	7	1P + 2C	ZS	1	L

Technológia výroby a kvalita cereálií	6	1P + 2C	ZS	1	L
Technológia výroby a kvalita cukrov	6	1P + 2C	ZS	1	L
Príprava záverečnej práce	2	2C	Z	1	L

Blok - TaKP df2					Min. 42 Kreditov
Názov	Kredit	Rozsah	Ukonč.	Roč.	Sem.
Kontrola potravín v rámci spoločného trhu	2	2C	Z	2	Z
Pestovanie a kvalita čerstvého ovocia a zeleniny	6	1P + 2C	ZS	2	Z
Stáž (potravínárske podniky a zariadenia spoločného stravovania)	2	20sC	Z	2	Z
Technológia výroby a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov	6	1P + 2C	ZS	2	Z
Technológia výroby a kvalita mäsa a mäsových výrobkov	6	1P + 2C	ZS	2	Z
Technológia výroby a kvalita tukov	4	1P + 2C	ZS	2	Z
Tovarovnalectvo	2	2C	ZS	2	Z
Príprava záverečnej práce	2	2C	Z	2	Z
Systém riadenia kvality potravín rastlinného pôvodu	3	1P + 2C	ZS	2	L
Systém riadenia kvality potravín živočíšneho pôvodu	3	1P + 2C	ZS	2	L
Technologické zariadenia a gastronómická úprava potravín	3	1P + 2C	ZS	2	L
Úradná kontrola potravín	3	1P + 2C	ZS	2	L

Povinne voliteľné predmety

Blok - TaKP df2					Min. 4 Kredity
Názov	Kredit	Rozsah	Ukonč.	Roč.	Sem.
Rádiobiológia a ožarovanie potravín	2	1P + 2C	ZS	1	Z
Potraviny špecifického charakteru	2	1P + 2C	ZS	1	Z
Výživové hodnotenie potravín	2	1P + 2C	ZS	1	L
Voda v potravinárstve	2	1P + 2C	ZS	1	L

Blok - TaKP df2					Min. 4 Kredity
Názov	Kredit	Rozsah	Ukonč.	Roč.	Sem.
Prídavné látky a prísady v potravinách	2	1P + 2C	ZS	2	Z
Predaj potravín	2	1P + 2C	ZS	2	Z
Choroby z potravín	2	1P + 2C	ZS	2	L
Materiály a predmety v potravinárstve	2	1P + 2C	ZS	2	L

### Výberové predmety

Blok - TaKP df2					Min. 3 Kredity
Názov	Kredit	Rozsah	Ukonč.	Roč.	Sem.
Poľovníctvo		3P + 3C	Z	1	Z
Telesná výchova		2C	Z	1	Z
Poľovníctvo	2	2P + 1C	ZS	1	L
Telesná výchova	1	2C	Z	1	L

Blok - TaKP df2					Min. 2 Kredity
Názov	Kredit	Rozsah	Ukonč.	Roč.	Sem.
Jazda na koni	1	3C	KZ	2	Z
Telesná výchova		2C	Z	2	Z
Telesná výchova	1	2C	Z	2	L

## Štátne skúšky

**Min. 14 Kreditov**

Povinné predmety

Min. 14 Kreditov

Blok - Štátna súška					Min. 14 Kreditov
Názov	Kredit	Rozsah	Ukonč.	Roč.	Sem.
Technológia výroby, kvalita potravín a spoločná poľnohospodárska politika	10		SS	2	
Obhajoba záverečnej práce	4		OB	2	

Povinne voliteľné predmety

Za údajom o rozsahu výučby sa môže vyskytovať nasledujúci symbol:

**d** - Dní za semester

**h** - Hodín za týždeň

**s** - Hodín za semester

**t** - Týždňov za semester

Pokiaľ nie je uvedený žiadny z týchto symbolov, predpokladá sa rozsah "hodín za týždeň"

Pri predmetoch v študijných programoch sa môžu vyskytovať ďalšie znaky

**!** - v danom akademickom roku sa predmet nerealizuje

**+** - predmet sa nerealizuje, možno od nasledujúceho akademického roku

**-** - predmet sa realizuje poslednýkrát

**\*** - predmet má viac podmieňujúcich predmetov

Príznak predmetu v študijnom pláne:

**P** - profilový predmet študijného programu

