

ŠP trh a kvalita potravín - DF

I. rok

Povinné predmety	Počet kreditov	Rozsah výučby			
		ZS		LS	
		prednášky	cvičenia	prednášky	cvičenia
Senzorická analýza potravín	6	1	2zs		
Technológia výroby a kvalita mrazených a konzervovaných rastlinných potravín	6	1	2zs		
Spoločná poľnohospodárska politika	5	0	2zs		
Legislatívne a hygienické požiadavky na zariadenia spoločného stravovania	8	1	2zs		
Biotechnologická výroba a kvalita potravín	10	1	2z	1	2zs
Technológia výroby a kvalita cereálií	6			1	2zs
Technológia výroby a kvalita cukrov	6			1	2zs
Technológia výroby a kvalita produktov hydiny, rýb, zveriny a medu	7			1	2zs
Technológia výroby a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov				1	2z
Technológia výroby a kvalita mäsa a mäsových výrobkov				1	2z
Pestovanie a kvalita čerstvého ovocia a zeleniny				1	2z
Príprava záverečnej práce	2			0	2z
Povinne voliteľné predmety	Počet kreditov	Rozsah výučby			
		ZS		LS	
		prednášky	cvičenia	prednášky	cvičenia
Potraviny špecifického charakteru	2	1	2zs		
Rádiobiológia a ožarovanie potravín *	2	1	2zs		
Výživové hodnotenie potravín	2			1	2zs
Voda v potravinárstve	2			1	2zs
Výberové predmety	Počet kreditov	Rozsah výučby			
		ZS		LS	
		prednášky	cvičenia	prednášky	cvičenia
Telesná výchova *	1	0	2z	0	2z
Poľovníctvo *	2	3	3z	2	1z

Počet kreditov za PP	25	31
Štandardný počet kreditov za ročník	56 (PP) +4 (PVP + VP)	
Počet hodín za týždeň za PP (13-týždňový semester)	14 (4+10)	23 (7+16)
Počet skúšok/zápočtov za PP	4/5	4/8

ZS – zimný semester
LS – letný semester

z – zápočet
s – skúška

PP – Povinné predmety
PVP – Povinne voliteľné predmety
VP – Výberové predmety

* - študijné predmety, ktoré nemôžu absolvovať gravidné študentky

ŠP trh a kvalita potravín - DF

II. rok

Povinné predmety		Počet kreditov	Rozsah výučby			
			ZS		LS	
			prednášky	cvičenia	prednášky	cvičenia
Tovarovnalectvo		2	0	2zs		
Technológia výroby a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov		6	1	2zs		
Technológia výroby a kvalita mäsa a mäsových výrobkov		6	1	2zs		
Technológia výroby a kvalita tukov		4	1	2zs		
Pestovanie a kvalita čerstvého ovocia a zeleniny		6	1	2zs		
Príprava záverečnej práce		2	0	2z		
Kontrola potravín v rámci spoločného trhu		2	0	2z		
Systémy riadenia kvality potravín živoč. pôvodu		3			1	2zs
Systémy riadenia kvality potravín rastlin. pôvodu		3			1	2zs
Úradná kontrola potravín		3			1	2zs
Technologické zariadenia a gastronomická úprava potravín		3			1	2zs
ŠS	Technológia výroby, kvalita potravín a spoločná poľnohospodárska politika	10				
	Diplomová práca	4				
Stáž (potravínarske podniky a zariadenia spoločného stravovania)		2	20 hodín/ z (10+10)			
Povinne voliteľné predmety		Počet kreditov	Rozsah výučby			
			ZS		LS	
			prednášky	cvičenia	prednášky	cvičenia
Prídavné látky a prísady v potravinách		2	1	2s		
Predaj potravín		2	1	2s		
Materiály a predmety v potravinárstve		2			1	2s
Choroby z potravín		2			1	2s
Výberové predmety		Počet kreditov	Rozsah výučby			
			ZS		LS	
			prednášky	cvičenia	prednášky	cvičenia
Telesná výchova *		1	0	2z	0	2z
Jazda na koni *		1	0	3kz		

Počet kreditov za PP	30	12
Počet kreditov za ŠS		14
Štandardný počet kreditov za ročník	56 (PP) + 4 (PVP + VP)	
Počet hodín za týždeň za PP (13-týždňový semester)	18 (4+14)	12 (4+8)
Prax - stáž	20 hodín	
Počet skúšok/zápočtov/ ŠS za PP	5/8	4/4/2

ZS – zimný semester
LS – letný semester

z – zápočet
s – skúška

PP – Povinné predmety
PVP – Povinne voliteľné predmety
VP – Výberové predmety

* - študijné predmety, ktoré nemôžu absolvovať gravidné študentky

K štátnym skúškam môže pristúpiť študent, ktorý dosiahol počas štúdia 98 kreditov za PP a minimálne 8 kreditov za PVP a VP. K ukončeniu štúdia je potrebné získať minimálne 120 kreditov.