Zápisný hárok

 Študijný program: I- VHKP

 VÝŽIVA A HODNOTENIE KVALITY POTRAVÍN

 Študijný odbor: 5.2.24 potravinárstvo

 1. ročník

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Meno a priezvisko** (PALIČKOVÝM) **Dátum narodenia**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Číslo predmetu | Názov predmetu | Hod./týž. | Ukon- čenie | Počet kreditov | Garant |
|  | 1.rok |  |  |  |  |
| **1.semester** | **povinné predmety** |  |  |  |  |
| 436P1\_4I | Potravinárska mikrobiológia  | 2--0--0 | s | 3 | Valík |
| N436L0\_4I | Laboratórne cvičenie z potravinárskej mikrobiológie | 0--0--4 | kz | 5 | Medveďová |
| 426P1\_4I | Potravinárska biochémia  | 2--0--0 | s | 3 | Šimkovič |
| N425Z0\_4I | Základy potravinárskeho inžinierstva | 2--0--0 | s | 3 | Schmidt |
| N425V0\_4I | Vybrané kapitoly z chémie potravín | 2--0--0 | s | 3 | Sekretár |
| N436P1\_4I | Príprava vybraných potravinových matríc  | 0--0--4 | kz | 4 | Kováčová |
| N436K0\_4I | Kontaminanty a aditívne látky v potravinách  | 2--0--0 | s | 2 | Lakatoš |
| N400S1\_4I | Semestrálny projekt I | 0--0--4 | kz | 4 | Valík |
|  | **povinne voliteľné predmety, študent si vyberá 1 predmet** |  |  |  |  |
| N431B4\_4I | Bioanalytické metódy | 2--0--0 | s | 2 | Šajbidor |
| N421R0\_4I | Reológia potravín | 2--0--0 | s | 2 | Mazúr |
|  | **výberové predmety** |  |  |  |  |
| N434T0\_4I | Telesná výchova | 0--2--0 | z | 1 | Bobrík |
| N416O0\_4I | Obaly | 1--1--0 | kz | 2 | Vizárová |
| **2. semester** | **povinné predmety** |  |  |  |  |
| N423S0\_4I | Separačné procesy | 2--3--0 | s | 5 | Polakovič |
| N423L0\_4I | Laboratórne cvičenie zo separačných procesov | 0--0--1 | kz | 1 | Timár |
| N424F0\_4I | Finančný trh a podnikové financie | 1--1--0 | s | 2 | Zatrochová |
| N436S1\_4I | Systémy hodnotenia cudzorodých látok v požívatinách  | 2--0--0 | s | 3 | Prachár |
| N436L1\_4I | Laboratórne cvičenie z inštrumentálnych metód v analýze potravín | 0--0--3 | kz | 3 | Kováčová |
| N400S2\_4I | Semestrálny projekt II | 0--0--4 | kz | 4 | Valík |
| N400O0\_4I | Odborná prax | 120/sem. | z | 3 | Valík |
| N436H0\_4I | Hygiena a bezpečnosť potravín | 2--0--0 | s | 3 | Valík |
| N436R0\_4I | Reakčné mechanizmy v potravinách | 2--1--0 | s | 3 | Lakatoš |
|  | **povinne voliteľné predmety, študent si vyberá 1 predmet** |  |  |  |  |
| N426P2\_4I | Princípy a metodológia molekulárnej medicíny  | 2--0--0 | s | 2 | Breier |
| N431Z0\_4I | Základy rekombinantných technológií  | 2--0--0 | s | 2 | Čertík |
| N425T9\_4I | Teoretické základy konzervovania potravín  | 2--0--0 | s | 2 | Karovičová |
|  | **výberové predmety** |  |  |  |  |
| N434T1\_4I | Telesná výchova | 0--2--0 | z | 1 | Bobrík |
| N425T10\_4I | Trendy v analýze potravín | 1--0--0 | z | 1 | Šimko |

 **Počet kreditov spolu:**

 **Predmety v zápisnom hárku sú totožné s predmetmi zapísanými v indexe.**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Dátum a podpis študenta**