



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.

Studium je zaměřeno na problematiku všech potravinářských technologií v návaznosti na základy zemědělské produkce a teoretické základy předmětů všeobecného zaměření (chemie, biologie, matematika, fyzika aj.). Nedílnou součástí je mikrobiologie, návazně hygiena potravin a potravinářská legislativa. Studium je doplněno o základy podnikové ekonomiky a volitelné předměty k vyšší specializaci v oboru. Studium je ukončeno státní zkouškou a obhajobou bakalářské práce, která spočívá v samostatném zpracování informací na aktuální téma daného oboru, případně experimentu.

● Uplatnění absolventa:

Po ukončení tříletého bakalářského studia má absolvent perspektivu zaměstnání v oboru produkce potravin a zemědělských a potravinářských surovin, především na úrovni středního a vyššího managementu, ale i v kontrolní a poradenské sféře, dále ve sféře obchodu a služeb.

● Profilové předměty oboru:

Technologie cereálií, Technologie sacharidů, Technologie kvasného průmyslu, Technologie masa, Technologie drůbežářského průmyslu, Mlékárenské technologie, Konzervace potravin.

● Garant oboru: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

● Obory navazujícího magisterského studia:

Technologie potravin, Jakost a zdravotní nezávadnost potravin, Ekotrofologie

Kontakt:

Zemědělská 1, 613 00 Brno
T: 545 133 003, 545 133 008
agro@mendelu.cz
www.af.mendelu.cz

Dny otevřených dveří se konají vždy LEDEN a ÚNOR

více na www.af.mendelu.cz

Nej nám lhotejná vaše budoucnost
aktuální nabídky pracovních příležitostí naleznete
na našem portále www.agrocontact.cz

STUDIJNÍ PLÁN

Bakalářský studijní program: Chemie a technologie potravin Studijní obor: Technologie potravin (B-TP-TP)

kód	předmět	garant	ústav	hod.	př.	cv.	semestr						kr.	zak.	typ	
							1	2	3	4	5	6				
AFYR	Anatomie a fyziologie rostlin	prof. Havel	211	56	2	2	X							6	zk	P
CAAS	Chemie anorganická a analytická - seminář	Mgr. Voběrková	239	28	0	2	X							1	záp	P
CAA-TC	Chemie anorganická a analytická - TP - CV	Mgr. Voběrková	239	28	0	2	X							2	záp	P
CAA-TP	Chemie anorganická a analytická - TP - P	prof. Klejduš	239	28	2	0	X							4	zk	P
MT	Matematika	Mgr. Hasil	412	56	2	2	X							6	zk	P
MFYHZ	Morfologie a fyziologie hospodářských zvířat	Ing. Sláma	223	56	2	2	X							6	zk	P
PVR-TP	Pěstování a výživa rostlin	Ing. Středa	219	84	3	3	X							8	zk	P
FYZ	Fyzika	Ing. Kumbár	228	56	2	2	X							6	zk	P
COR-C	Chemie organická - CV	doc. Hrdlička	239	28	0	2	X							2	záp	P
COR-P	Chemie organická - P	doc. Hrdlička	239	28	2	0	X							4	zk	P
COS	Chemie organická - seminář	doc. Hrdlička	239	28	0	2	X							1	záp	P
CHZ-TP	Chov hospodářských zvířat 3	doc. Filipčík	235	84	3	3	X							8	zk	P
POMI1	Potravinářská mikrobiologie I	doc. Kalhotka	221	56	2	2	X							6	zk	P
SVJAZ1	Světový jazyk 1	ÚJKS	317	28	0	2	X							1	záp	P
CBIZ-C	Biochemie v TP - CV	prof. Klejduš	239	28	0	2	X							2	záp	P
CBIZ-P	Biochemie v TP - P	prof. Klejduš	239	28	2	0	X							4	zk	P
HOZP	Hodnocení zemědělských produktů	doc. Šottníková	234	56	2	2	X							6	zk	P
CPO-C	Chemie potravin - CV	Ing. Ridošková	239	28	0	2	X							2	záp	P
CPO-P	Chemie potravin - P	prof. Dočekalová	239	42	2	0	X							4	zk	P
EKO	Podniková ekonomika	Ing. Vavřina	111	56	2	2	X							5	zk	P
SVJAZ2	Světový jazyk 2	ÚJKS	317	28	0	2	X							2	zk	P
TEMA	Technologie masa	prof. Jarošová	234	70	2	3	X							7	zk	P
KONZP1	Konzervace potravin	prof. Jarošová	234	42	2	1			X					4	zk	P
LAKT	Laktologie	prof. Šustová	234	56	2	2			X					5	zk	P
OTxxx	Odborný jazyk - TP (A,N)	ÚJKS	317	28	0	2			X					3	zk	P
PRAXB	Praxe bakalářská - 2 týdny	prof. Jarošová	291	0	0	0			X					2	záp	P
TECCE	Technologie cereálií	doc. Šottníková	234	56	2	2			X					6	zk	P
TEKP	Technologie kvasného průmyslu	prof. Hřivna	234	56	2	2			X					6	zk	P
MLTE	Mlékárenské technologie	prof. Šustová	234	56	2	2				X				6	zk	P
OHYGP	Obecná hygiena potravin	MVDr. Cwiková	234	56	2	2				X				6	zk	P
PZRYB	Produkce a zpracování ryb	prof. Jarošová	234	56	2	2				X				4	zk	P
PEZP	Technologie drůbežářského průmyslu	doc. Nedomová	234	56	2	2				X				6	zk	P
TESA	Technologie sacharidů	prof. Hřivna	234	56	2	2				X				6	zk	P
BP	Bakalářská práce	prof. Jarošová	291	0	0	0					X			10	záp	P
POTLE1	Potravinářská legislativa 1	MVDr. Cwiková	234	56	2	2				X				6	zk	P
RPSD	Rozvoj psychosociálních dovedností	doc. Linhartová	711	42	1	2					X			2	záp	P
TETU	Technologie tuků	Ing. Gregor	234	56	2	2					X			5	zk	P
ZSEAN	Základy senzorické analýzy	prof. Jarošová	234	42	2	1						X		3	zk	P

Povinné volitelné předměty celého studijního plánu:

kód	předmět	garant	ústav	hod.	př.	cv.	semestr						kr.	zak.	typ	
							1	2	3	4	5	6				
PLAKR	Pěstování LAKR	Ing. Pluháčková	219	56	2	2				X				5	zk	PV
PEOZ	Pěstování ovoce a zeleniny	doc. Salaš	554	56	2	2				X				6	zk	PV
SYR	Sýrařství	prof. Šustová	234	56	2	2				X				5	zk	PV
PZD	Aplikace výpočetní techniky	doc. Bartoň	228	56	2	2					X			4	záp	PV
PEZP	Péče o životní prostředí	doc. Vaverková	215	56	2	2					X			5	zk	PV
TVCP	Včelí produkty	doc. Přidal	224	56	2	2					X			6	zk	PV
VINR	Vínařství	doc. Baroň	556	42	2	1					X			4	zk	PV
ZHPCT	Zoohygiena a prevence chorob	doc. Havlíček	223	56	2	2						X		5	zk	PV

Pozn.: P – povinný, PV – povinně volitelný, zk – zkouška, záp – zápočet

STÁTNÍ ZKOUŠKA: Obsahoba bakalářské práce Zkouška ze 2 předmětů:

1 předmět povinný

SZ-TEPO Technologie potravin

1 předmět povinně volitelný

SZ-HYP Hygiena potravin

SZ-CHP Chemie potravin

SZ-MIKRBI Mikrobiologie I

SZ-PLEG Potravinářská legislativa

Podmínky absolvování:

všechny předměty povinné,
2 předměty povinně volitelné, 180 kreditů