

**Studijní plán**

Akademický rok: 2019/2020

Bakalářský studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN

 Studijní obor: **Technologie potravin, B-TP-TP**

Garant oboru: doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.

**Povinné předměty (P)**

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

**Povinně volitelné předměty (PV)**

PZD	Aplikace výpočetní techniky	Ing. Šustr	228	56	2	2						X		4	záp
PEZP	Péče o životní prostředí	doc. Vaverková	215	56	2	2						X		5	zk
PLAKR	Pěstování LAKR	Ing. Pluháčková	219	56	2	2					X			5	zk
PEOZ	Pěstování ovoce a zeleniny	doc. Salaš	554	56	2	2					X			6	zk
SYR	Sýrařství	Ing. Saláková	234	56	2	2					X			5	zk
TVCP	Včelí produkty	doc. Přidal	224	56	2	2						X		6	zk
VINR	Vinařství	doc. Baroň	556	42	2	1						X		4	zk
ZHPCT	Zoohygiena a prevence chorob	doc. Havlíček	223	56	2	2							X	5	zk

**Podmínky absolvování:** všechny předměty povinné, 2 předměty povinně volitelné, celkem 180 kreditů

**Státní bakalářská zkouška:**

- Obhajoba bakalářské práce
- Ústní zkouška ze 2 předmětů:

1 předmět povinný

1 předmět povinně volitelný

SZ-TEPO

SZ-HYP

SZ-CHP

SZ-MIKRBI

SZ-PLEG

Technologie potravin

Hygiena potravin

Chemie potravin

Mikrobiologie I

Potravinářská legislativa