

Studijní plán

Akademický rok: 2020/2021

Bakalářský studijní program: TECHNOLOGIE POTRAVIN

Technologie potravin, B-TPO

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

Povinné předměty (P)

typ	kód	předmět	garant	ústav	hod.	hod. týdně		semestr						kr.	zak.		
						př.	cv.	1	2	3	4	5	6				
P		Anatomie a fyziologie rostlin	prof. Havel	211	56	2	2	x							6	zk	
P		Chemie anorganická a analytická TP	prof. Klejdus	239	56	2	2	x							6	zk	
P		Chemie anorganická a analytická TP - seminář	prof. Klejdus	239	28	0	2	x							1	záp	
P		Matematika	RNDr. Navrátil	LDf	56	2	2	x							5	zk	
P		Morfologie a fyziologie hospodářských zvířat	Ing. Sláma	223	56	2	2	x							5	zk	
P		Pěstování a výživa rostlin	Ing. Středa	219	56	2	2	x							5	zk	
P		Fyzika	doc. Kumbár	228	56	2	2	x							5	zk	
P		Chemie organická TP	doc. Pelcová	239	56	2	2	x							6	zk	
P		Chemie organická TP - seminář	doc. Pelcová	239	28	0	2	x							1	záp	
P		Chov hospodářských zvířat TP	doc. Filipčík	235	84	3	3	x							7	zk	
P		Podniková ekonomika	doc. Syrovátka	PEF	56	2	2	x							5	zk	
P		Základy potravinářské mikrobiologie	doc. Kalhotka	221	56	2	2	x							5	zk	
P		Bakalářský seminář TP I	doc. Nedomová	234	14	1	0		x						2	záp	
P		Biochemie TP	prof. Klejdus	239	56	2	2	x							6	zk	
P		Technologie cereálií	doc. Šottníková	234	84	3	3	x							7	zk	
P		Technologie drůbežářského průmyslu	doc. Nedomová	234	56	2	2	x							5	zk	
P		Technologie masa	prof. Jarošová	234	84	3	3	x							7	zk	
P		Chemie potravin	Ing. Ridošková	239	56	2	2		x						6	zk	
P		Konzervace potravin	prof. Jarošová	234	56	2	2		x						4	zk	
P		Odborný jazyk TP	doc. Nedomová	234	28	0	2		x						3	záp	
P		Praxe bakalářská							x						2	záp	
P		Technologie kvasného průmyslu	prof. Hřivna	234	56	2	2		x						5	zk	
P		Technologie mléka	Ing. Saláková	234	56	2	2		x						5	zk	
P		Bakalářský seminář TP II	doc. Nedomová	234	14	1	0			x					2	záp	
P		Obecná hygiena potravin	doc. Cwíková	234	56	2	2			x					5	zk	
P		Produkce a zpracování ryb	prof. Jarošová	234	56	2	2			x					5	zk	
P		Technologie mlékárenského průmyslu	Ing. Saláková	234	56	2	2			x					5	zk	
P		Technologie sacharidů	prof. Hřivna	234	56	2	2			x					5	zk	
P		Potravinářská legislativa	doc. Cwíková	234	84	3	3						x		6	zk	
P		Technologie minoritních živočišných produktů	doc. Nedomová	234	56	2	2						x		5	zk	
P		Technologie tuků	doc. Gregor	234	56	2	2						x		5	zk	
P		Základy senzorické analýzy	prof. Jarošová	234	56	2	2						x		5	zk	
P		Bakalářská práce												x	10	záp	
P		Státní závěrečná zkouška													x	0	zk

Σ 162 kr.

Povinně volitelné předměty (PV)

PV		Aplikace výpočetní techniky v zemědělství	doc. Cerkal	219	56	1	3					x		4	záp	
PV		Koření a byliny v potravinářských technologiích	doc. Šottníková	234	56	2	2					x		4	zk	
PV		Pěstování ovoce a zeleniny	doc. Salaš	ZF	56	2	2					x		4	zk	
PV		Technologie výroby sýrů	Ing. Saláková	234	56	2	2					x		4	zk	
PV		Včelí produkty	doc. Přidal	224	56	2	2					x		4	zk	
PV		Vinařství	doc. Baroň	ZF	42	2	1						x		4	zk

Student vybírá alespoň 2 předměty z této skupiny

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

Státní závěrečná zkouška:

- Obhajoba bakalářské práce
- Ústní zkouška ze 2 předmětů:
 - 1 předmět povinný
 - 1 předmět povinně volitelný

SZ- Technologie potravin
 SZ- Hygiena a legislativa potravin
 SZ- Chemie potravin
 SZ- Mikrobiologie a údržnost potravin