

**Studijní plán**

Akademický rok: 2022/2023

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	AFYR	Anatomie a fyziologie rostlin	prof. Havel	211	56	2	2	x							6	zk
P	CAA-TPO	Chemie anorganická a analytická TP	dr. Voběrková	239	56	2	2	x							6	zk
P	CAA-TPOS	Chemie anorganická a analytická TP - seminář	dr. Voběrková	239	28	0	2	x							1	záp
P	MATM	Matematika	RNDr. Navrátil	412	56	2	2	x							5	zk
P	MFYHZ	Morfologie a fyziologie hospodářských zvířat	doc. Sláma	223	56	2	2	x							5	zk
P	PVR-TP	Pěstování a výživa rostlin	doc. Středa	219	56	2	2	x							5	zk
P	FYZ	Fyzika	doc. Kumbár	228	56	2	2		x						5	zk
P	COR-TPO	Chemie organická TP	doc. Pelcová	239	56	2	2		x						6	zk
P	COR-TPOS	Chemie organická TP - seminář	doc. Pelcová	239	28	0	2		x						1	záp
P	CHZ-TPO	Chov hospodářských zvířat TP	dr. Nevřkla	235	84	3	3		x						7	zk
P	EKO	Podniková ekonomika	doc. Syrovátka	111	56	2	2		x						5	zk
P	ZPOMI	Základy potravinářské mikrobiologie	doc. Kalhotka	221	56	2	2		x						5	zk
P	BCSETP1	Bakalářský seminář TP I	doc. Nedomová	234	14	1	0			x					2	záp
P	CBIZ	Biochemie TP	prof. Adam	239	56	2	2			x					6	zk
P	TECCE	Technologie cereálií	doc. Šotníková	234	84	3	3			x					7	zk
P	TEDP	Technologie drůbežářského průmyslu	doc. Nedomová	234	56	2	2			x					5	zk
P	TEMA	Technologie masa	prof. Jarošová	234	84	3	3			x					7	zk
P	CPO	Chemie potravin	dr. Ridošková	239	56	2	2				x				6	zk
P	KONZP	Konzervace potravin	prof. Jarošová	234	56	2	2				x				4	zk
P	OTAJT	Odborný jazyk TP	doc. Hermanová	234	28	0	2				x				3	záp
P	PRAXB	Praxe bakalářská	studijní proděkan									x			2	záp
P	TEKP	Technologie kvasného průmyslu	prof. Hřivna	234	56	2	2				x				5	zk
P	TEML	Technologie mléka	dr. Saláková	234	56	2	2				x				5	zk
P	BCSETP2	Bakalářský seminář TP II	doc. Nedomová	234	14	1	0					x			2	záp
P	OHYGP	Obecná hygiena potravin	doc. Cwíková	234	56	2	2					x			5	zk
P	PZRYB	Produkce a zpracování ryb	prof. Jarošová	234	56	2	2					x			5	zk
P	TEMLP	Technologie mlékárenského průmyslu	dr. Saláková	234	56	2	2					x			5	zk
P	TESA	Technologie sacharidů	prof. Hřivna	234	56	2	2						x		5	zk
P	POTLE	Potravinářská legislativa	doc. Cwíková	234	84	3	3							x	6	zk
P	TEMZP	Technologie minoritních živočišných produktů	doc. Nedomová	234	56	2	2						x		5	zk
P	TETU	Technologie tuků	doc. Gregor	234	56	2	2						x		5	zk
P	ZSEANAN	Základy senzorické analýzy	prof. Jarošová	234	56	2	2							x	5	zk
P	BP	Bakalářská práce												x	10	záp
P	SBZ	Státní bakalářská zkouška												x	0	zk

Σ 162 kr.

**Povinně volitelné předměty (PV)**

PV	AVTZ	Aplikace výpočetní techniky v zemědělství	doc. Cerkal	219	56	1	3						x		4	záp
PV	KBPT	Koření a byliny v potravinářských technologiích	doc. Šotníková	234	56	2	2						x		4	zk
PV	PEOZ	Pěstování ovoce a zeleniny	doc. Salaš	554	56	2	2						x		4	zk
PV	TEVSY	Technologie výroby sýrů	dr. Saláková	234	56	2	2						x		4	zk
PV	TVCP	Včelí produkty	doc. Přidal	224	56	2	2						x		4	zk
PV	VINR	Vinařství	doc. Baroň	556	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 bakalářská 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