

Vitajte na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie

Úvod do štúdia pre nastupujúcich študentov 1. ročníka
Bratislava, 11. – 13. 9. 2024





Ciele FCHPT STU v príprave absolventov

- všestranne vzdelaný absolvent so znalosťami prírodovedných predmetov (matematika, fyzika, chémia, biológia) a technickým myslením (informatika, inžinierstvo, technológie, riadenie)
- uplatnenie na trhu práce v chemickom, potravinárskom a farmaceutickom priemysle a príbuzných odvetviach





FCHPT STU v ak. r. 2024/2025

- cca 1 200 študentov
- 400 zamestnancov (cca ½ učitelí)
- 10 ústavov / 17 oddelení
- 3 samostatné oddelenia
- dekanát, Slovenská chemická knižnica

špecifiká posledného obdobia:

- získanie akreditačných práv (STU)
- dokončenie rekonštrukcie SB – projekt EU ACCORD



Rekonštrukcia SB FCHPT

V rámci projektu ACCORD

05/2021 – 12/2023

Príprava

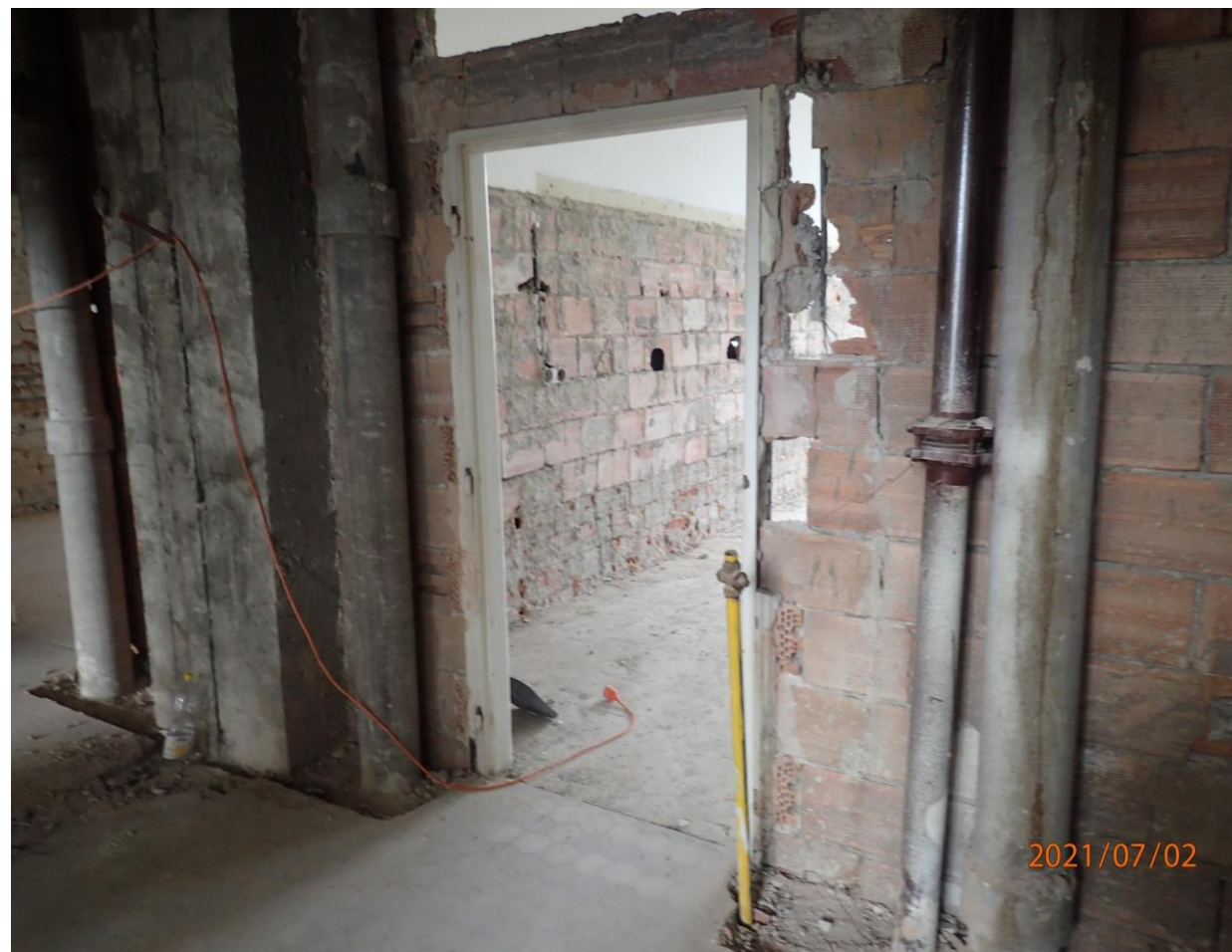


Rekonštrukcia SB FCHPT

V rámci projektu ACCORD

05/2021 – 12/2023

Priebeh

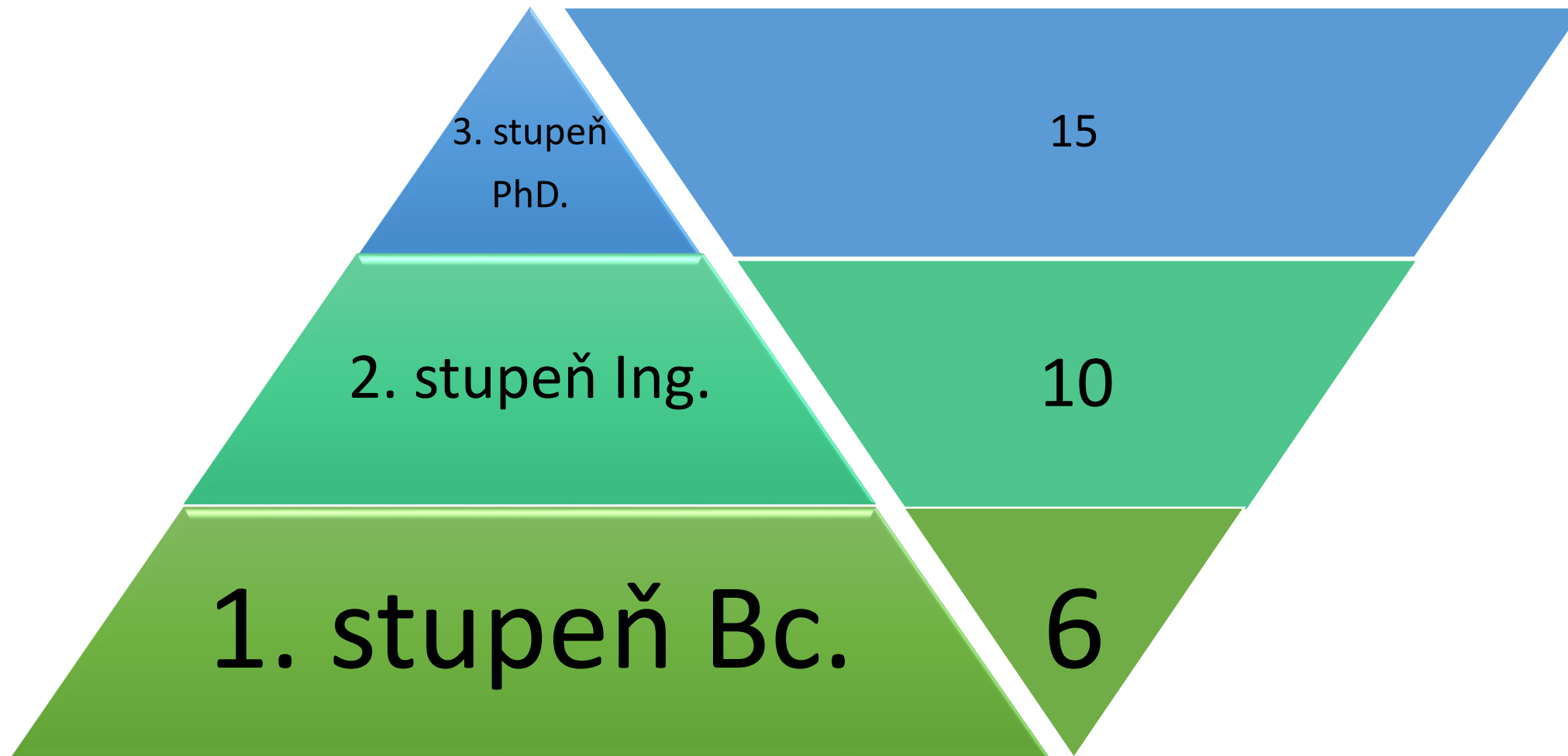




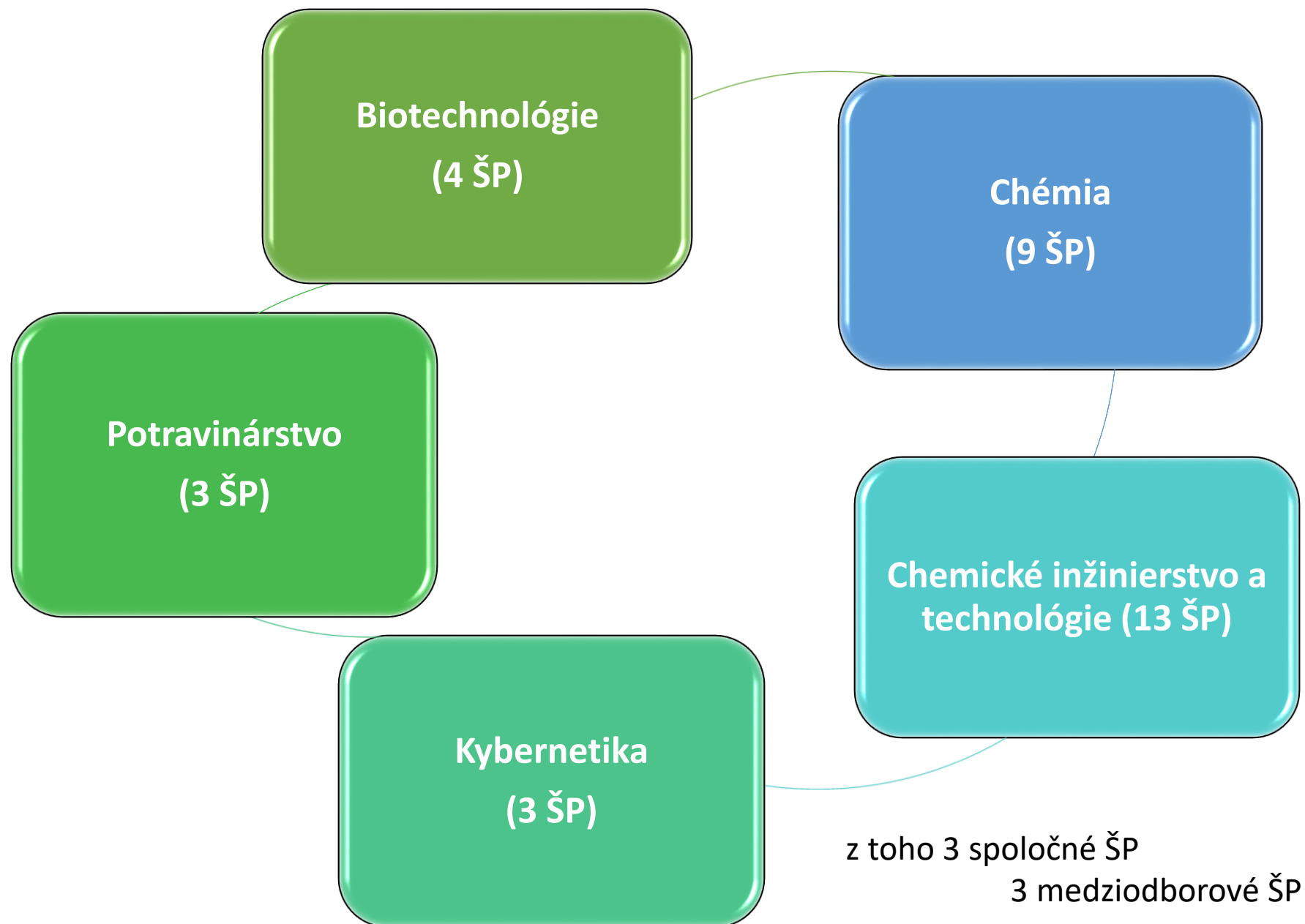
Aktuálny stav



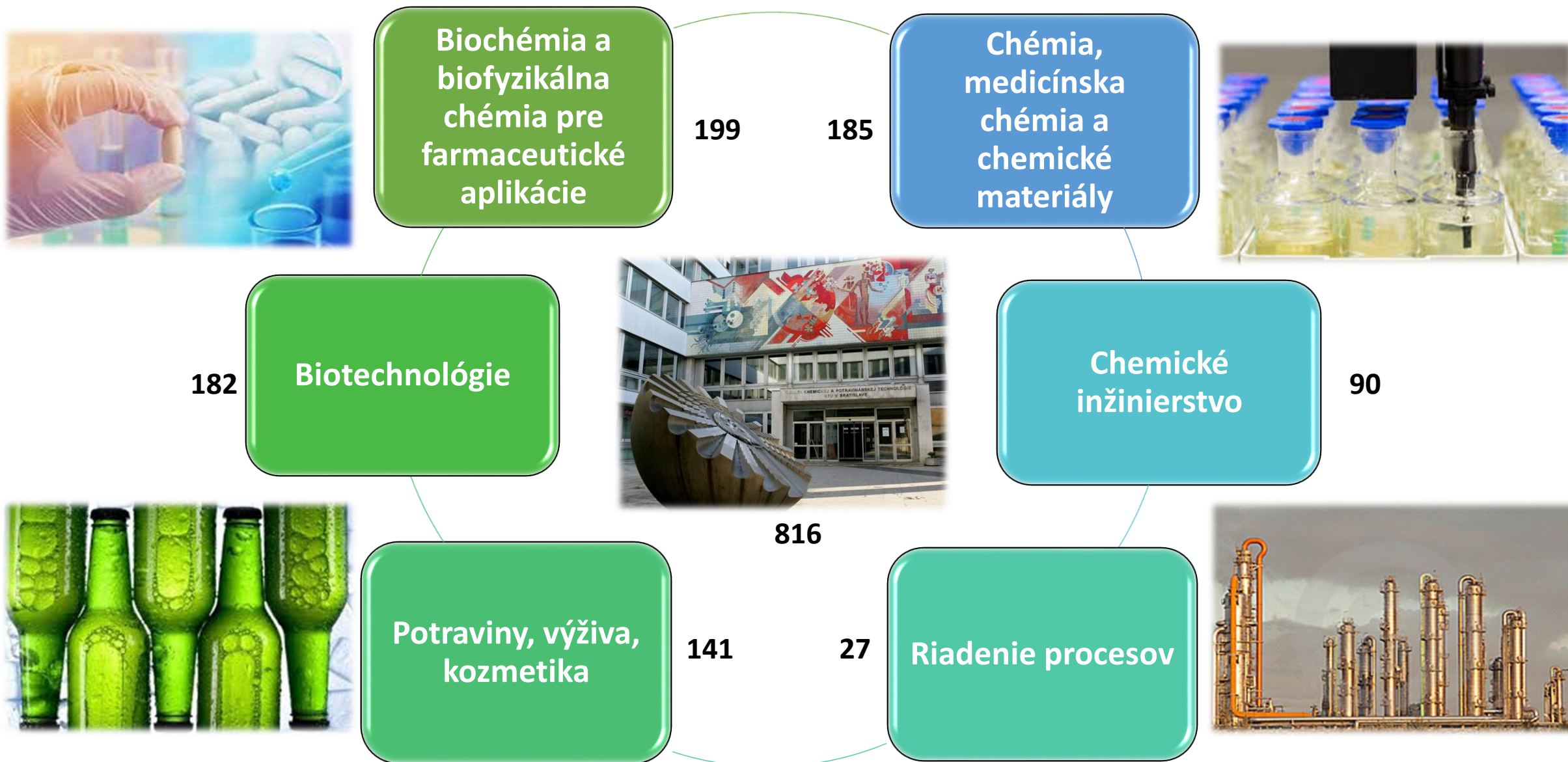
Študijné programy FCHPT po zosúladení so štandardmi SAAVŠ



Študijné odbory



Bakalárske študijné programy + počet prihlášok v ak. roku 2024/25



Bakalárske študijné programy

- klasický bakalársky študijný program = 3-ročný
- **konverzný študijný program** = 4-ročný študijný program
 - štandardná dĺžka štúdia – 4 roky bez nutnosti platenia školného za nadštandardnú dĺžku štúdia
 - 1. ročník = prípravný – nadobudnutie kvalitných vedomostí z prírodovedných predmetov (M, F, Ch) zodpovedajúcich stredoškolskému (maturitnému) učivu na úrovni potrebnej pre zvládnutie ďalšieho štúdia v ostatných 3 rokoch



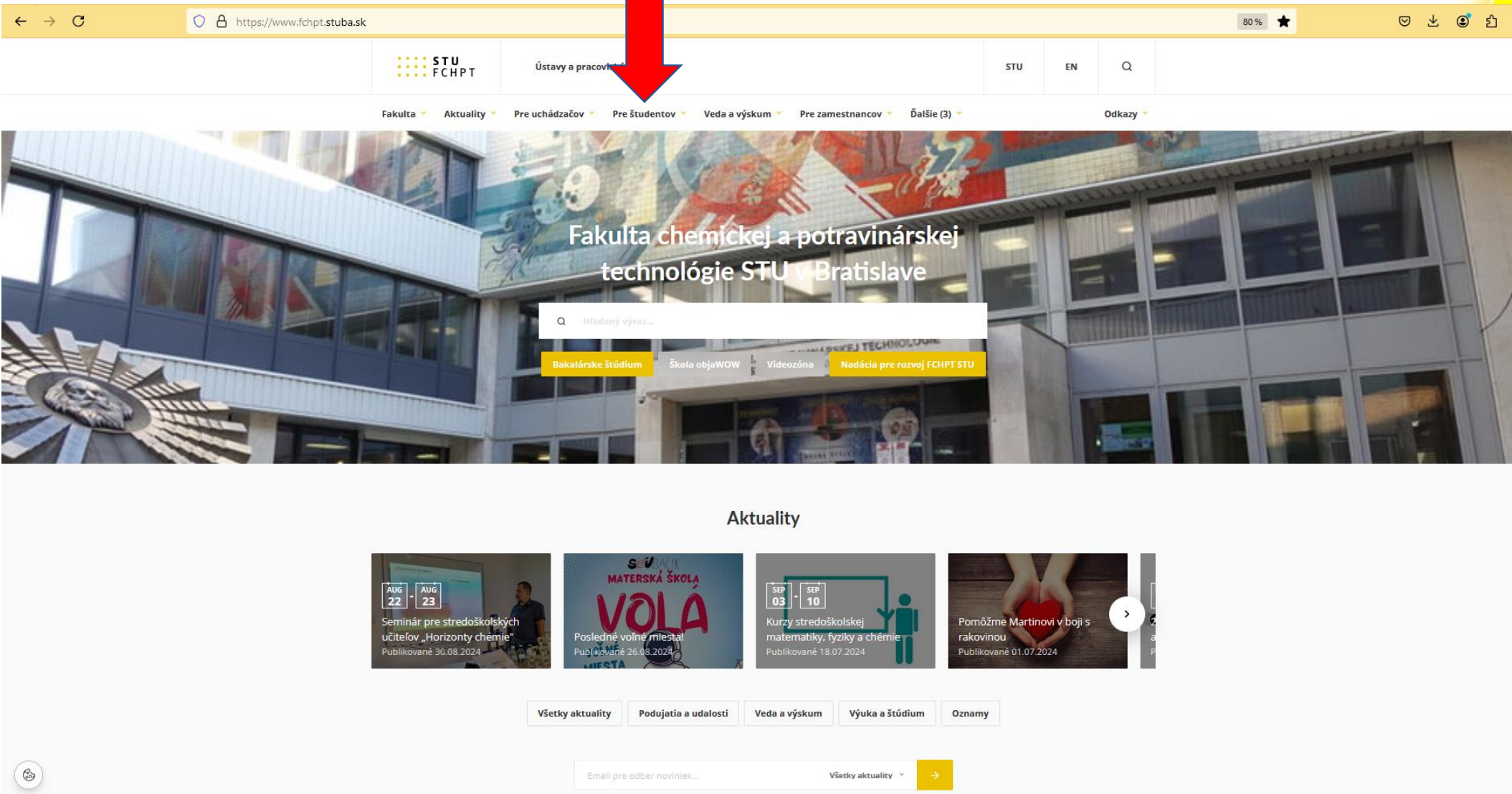


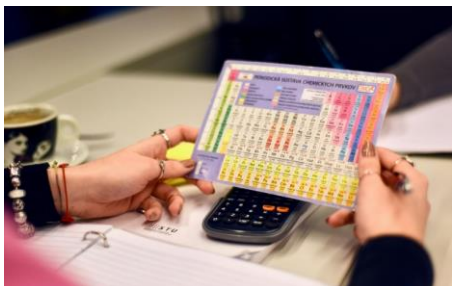
Inžinierske študijné programy

- Automatizácia a informatizácia v chémii a potravinárstve
- Biochémia a biomedicínske technológie
- Biotechnológia
- Chemické inžinierstvo
- Chemické technológie (anorganické, organické, palivá, manažment)
- Ochrana materiálov a objektov dedičstva
- Prírodné a syntetické polyméry (drevo, plasty, polygrafia)
- Technická chémia (analytická, anorganická, organická, fyzikálna)
- Potraviny, hygiena, kozmetika (technológie potravinárskych výrob, výživa a hodnotenie kvality potravín)
- Technológie ochrany životného prostredia



Zdroje informácií o štúdiu: web FCHPT, AIS, eRozvrh +





Výučba na FCHPT STU prebieha výhradne prezenčnou formou – len výnimočne niektoré prednášky môžu prebiehať dištančne (externí partneri...)

- Miesto vyučovania je uvedené v rozvrhu - číslo miestnosti (napr. CH17, NB 274);
- Prípadné online formy sa realizujú prioritne prostredníctvom platformy GSuite – Google Meet;
- Vyučujúci na začiatku semestra (zvyčajne na 1. hodine) oznámia **podmienky priebežnej kontroly a podmienky úspešného ukončenia predmetu**. Tieto sú spolu so sylabami predmetov uvedené v Informačných listoch predmetov v AIS;
- Na každej vzdelávacej aktivite vyučujúci dôsledne zabezpečí **prezenciu**. V prípade ochorenia predložíte študijnej referentke ospravedlnenku, ktorá bude vložená do AISu, aby boli informovaní všetci vyučujúci. Prezenčné listiny sa archivujú.



• Ubytovanie - Internát Mladá garda



- V ak. r. 2024/25 dostalo ŠD 95 % žiadateľov z 1. ročníka;
- V 2. ročníku bola ubytovanosť len 64 %, celkovo cca 88 %:
o ubytovanie sa súťaží!



Združenie CHEM – spolok študentov FCHPT



- Šport



- Šport



- Exkurzie a praktická výučba



- Knižnica a oddychová zóna



Študentská vedecká konferencia – Chémia a technológie pre život



Molecular structure and periodic table on a desk

Program konferencie

- 08:30 - 08:50: otvorenie konferencie (nová budova, prízemie, miestnosť CH-16)
- 08:50 - 09:00: registrácia účastníkov a otvorenie rokovania v sekciách
- 09:00 - 13:00: rokovanie v sekciách
- 13:00 - 14:00: posterová sekcia študentov stredných škôl (NB, prízemie, foyer)
- 13:45 - 16:00: sprievodný program (NB, prízemie, CH-16)
- 16:30 - 18:00: slávnostné vyhlásenie výsledkov spojené s vystúpením Speváckeho zboru Technik STU (NB, prízemie, miestnosť CH-16)

20.11.2024



Ďakujem za Vašu pozornosť
a teším sa na našu spoluprácu



e-mail: milena.rehakova@stuba.sk
tel.: +421 915 872 209