

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)

2018/2019

Studijní obor: **Chemie a technologie potravin (2901R018/ML) - Technologie mléka a mléčných výrobků**Garant: **doc. Ing. František Buňka, Ph.D.**

Bc.

Forma, typ, místo: Kombinovaná, bakalářské, Zlín / Kroměříž

1. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUIOZP/TQZA	<b>Základy toxikologie a bezpečnosti práce</b> <i>Dvořáčková</i>	12	0	0	kl	3					
AUM/TQM1	<b>Matematika I</b> <i>Klimeš</i>	24	0	0	z, zk	6					
TUCH/TQAC	<b>Obecná a anorganická chemie</b> <i>Kafka</i>	16	0	0	z, zk	5					
TUACHP/TQZB	<b>Základy biologie</b> <i>Mišurcová</i>	12	0	0	z, zk	4					
TUACHP/TQORS	<b>Organizace a řízení služeb</b> <i>Velichová</i>	8	4	0	z, zk	4					
TUTP/TQPPS	<b>Produkce potravinářských surovin</b> <i>Černíková</i>	8	4	0	kl	4					
TUTP/TQZN	<b>Základy zbožiznalství potravin</b> <i>Lazárková, Gál</i>	12	0	4	z, zk	3					
TUTP/TQOS1	<b>Oborový seminář I</b> <i>Buňka</i>	0	4	0	z	1					
TUFMI/TQF1	<b>Fyzika I</b> <i>Ponižil</i>						20	0	0	z, zk	5
AUM/TQM2	<b>Matematika II</b> <i>Klimeš</i>						24	0	0	z, zk	5
TUFMI/TQZE1	<b>Zpracování experimentu I</b> <i>Ponižil</i>						12	0	0	kl	3
TUCH/TQOC1	<b>Organická chemie I</b> <i>Klásek</i>						16	0	0	z, zk	5
TUCH/TQLA	<b>Laboratoř anorganické chemie</b> <i>Kovář</i>						0	0	12	kl	3
TUTP/TQOS2	<b>Oborový seminář II</b> <i>Buňka</i>						0	4	0	z	1
TUACHP/TQBI	<b>Laboratoř biologie</b> <i>Mišurcová</i>						0	0	8	z	2
TUTP/TQUBT	<b>Úvod do biotechnologií</b> <i>Bučková</i>						4	4	8	kl	6
	<b>Celkem</b>	<b>108 hod.</b>				<b>30</b>	<b>112 hod.</b>				<b>30</b>

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)

2018/2019

Studijní obor: **Chemie a technologie potravin (2901R018/ML) - Technologie mléka a mléčných výrobků**Garant: **doc. Ing. František Buňka, Ph.D.**

Bc.

Forma, typ, místo: Kombinovaná, bakalářské, Zlín / Kroměříž

**2. ročník**

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUFMI/TFX2	<b>Fyzika II</b> <i>Ponižil</i>	24	0	0	z, zk	7							
TUIOZP/TXACH	<b>Analytická chemie</b> <i>Bednařík</i>	16	0	0	z, zk	4							
TUCH/TXLO	<b>Laboratoř organické chemie</b> <i>Vícha</i>	0	0	12	kl	3							
TUIOZP/TXLA	<b>Laboratoř analytické chemie</b> <i>Bednařík</i>	0	0	12	kl	3							
TUIOZP/TXBC1	<b>Biochemie I</b> <i>Koutný</i>	16	0	0	z, zk	4							
TUIOZP/TXMB	<b>Obecná mikrobiologie</b> <i>Buňková, Růžička</i>	16	0	8	z, zk	6							
TUFMI/TFXC	<b>Fyzikální chemie</b> <i>Ingr</i>						16	0	8	z, zk	9		
TUIOZP/TXBC2	<b>Biochemie II</b> <i>Koutný</i>						12	0	0	zk	4		
TUIOZP/TXLB	<b>Laboratoř biochemie</b> <i>Koutný</i>						0	0	8	kl	2		
TUTP/TXZSA	<b>Základy sensorické analýzy potravin</b> <i>Lazárková, Buňka</i>						4	0	4	kl	3		
TUCH/TXOT	<b>Práce s odbornými texty</b> <i>Vícha</i>						8	0	0	z	2		
TUIP/TXPR	<b>Procesní inženýrství I</b> <i>Svoboda</i>						16	0	8	z, zk	7		
TUTP/TXVEP	<b>Vybrané kapitoly z epidemiologie a hygieny</b> <i>Černíková</i>						8	8	0	z, zk	6		
<b>Celkem</b>		<b>104 hod.</b>					<b>27</b>	<b>100 hod.</b>					<b>33</b>

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	2018/2019
Studijní obor: <b>Chemie a technologie potravin (2901R018/ML) - Technologie mléka a mléčných výrobků</b>	
Garant: <b>doc. Ing. František Buňka, Ph.D.</b>	<b>Bc.</b>
Forma, typ, místo: Kombinovaná, bakalářské, Zlín / Kroměříž	<b>3. ročník</b>

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUTP/TYVC	<b>Výživa člověka</b> <i>Bučková</i>	12	4	0	z, zk	4							
TUTP/TYLP1	<b>Legislativa v potravinářství I</b> <i>Černíková</i>	8	0	0	kl	2							
TUACHP/TYCP	<b>Chemie potravin</b> <i>Fišera, Škrovánková</i>	8	4	0	z, zk	3							
TUIOZP/TYPB	<b>Potravinářská mikrobiologie</b> <i>Buňková</i>	12	0	8	z, zk	5							
TUTP/TYPT1	<b>Potravinářská technologie a biotechnologie I</b> <i>Burešová</i>	16	0	8	z, zk	6							
TUTP/TYMT	<b>Mlékárenská technika</b> <i>Mrázek</i>	0	12	0	z, zk	3							
TUTP/TYTM	<b>Technologie mléka a mléčných výrobků</b> <i>Buňka, Pachlová</i>	12	4	0	z, zk	4							
TCPM/TYRE	<b>Reologie potravin a kosmetických prostředků</b> <i>Sáha</i>						12	0	4	z, zk	4		
TUACHP/TYAN	<b>Analyza potravin</b> <i>Fišera</i>						8	4	12	z, zk	6		
TUTP/TYPT2	<b>Potravinářská technologie a biotechnologie II</b> <i>Gál, Pachlová</i>						16	0	8	z, zk	6		
TUACHP/TYHVY	<b>Hodnocení výživy</b> <i>Velichová</i>						12	4	0	z, zk	4		
TUTP/TYMP	<b>Praktikum v mlékárenské praxi</b> <i>Mrázek</i>						0	0	16	z	4		
TUTP/TYBPP	<b>Bakalářská práce</b> <i>vedoucí BP</i>						0	4	12	z	9		
<b>Celkem</b>		<b>108 hod.</b>					<b>27</b>	<b>112 hod.</b>					<b>33</b>