

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	2018/2019
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii (2901R026/0)	
Garant: doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.	Bc.
Forma, typ, místo: Prezenční, bakalářské, Zlín	1. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUIOZP/T1ZA	Základy toxikologie a bezpečnosti práce <i>Dvořáčková</i>	2	1	0	kl	3							
AUM/T1M	Matematika I <i>Klimeš, Řezníčková</i>	0	4	0	z, zk	6							
TUCH/T1AC	Obecná a anorganická chemie <i>Kafka</i>	2	2	0	z, zk	5							
TUACHP/T1BG	Základy biologie <i>Mišurcová</i>	2	1	0	z, zk	4							
TUACHP/T1ORS	Organizace a řízení služeb <i>Velichová</i>	2	1	0	z, zk	4							
TUTP/T1PPS	Produkce potravinářských surovin <i>Černíková</i>	2	1	0	kl	3							
TUACHP/T1TOS	Technika obsluhy služeb <i>Velichová</i>	1	0	2	z	3							
TUTP/T1ZN	Základy zbožiznalství potravin <i>Lazárková, Gál</i>	2	1	1	z, zk	3							
TUFMI/T2F1	Fyzika I <i>Ponižil</i>						2	2	0	z, zk	5		
AUM/T2MA	Matematika II <i>Klimeš, Řezníčková</i>						0	4	0	z, zk	5		
TUFMI/T2ZE1	Zpracování experimentu I <i>Ponižil</i>						1	1	1	kl	3		
TUCH/T2OC1	Organická chemie I <i>Klásek</i>						2	2	0	z, zk	5		
TUCH/T2LA	Laboratoř anorganické chemie <i>Kovář</i>						0	0	3	kl	3		
TUACHP/T2BI	Laboratoř biologie <i>Mišurcová</i>						0	0	2	z	2		
TUACHP/T2GT	Gastronomické technologie I <i>Mlček</i>						2	1	0	kl	6		
Celkem		27 hod.					31	23 hod.					29

Ústav/Kód	Volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUCH/T1RA	Repetitorium z obecné a anorganické chemie <i>Kovář</i>	0	2	0	z	2					
AUM/T1RM	Repetitorium z matematiky <i>Fílo</i>	0	2	0	z	2					
TUACHP/T1UVI	Úvod do vinařství <i>Fic</i>	1	1	0	kl	1					
MUTV/	Sportovní aktivity <i>Melichárek</i>	0	0	2	z	1	0	0	2	z	1
TUCH/T2RO	Repetitorium z organické chemie <i>Kovář</i>						0	2	0	z	2

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	2018/2019
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii (2901R026/0)	
Garant: doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.	Bc.
Forma, typ, místo: Prezenční, bakalářské, Zlín	2. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUFMI/T3F2	Fyzika II <i>Ponižil</i>	2	2	2	z, zk	6							
TUIOZP/T3CH	Analytická chemie <i>Bednařík</i>	2	2	0	z, zk	4							
TUCH/T3LO	Laboratoř organické chemie <i>Vícha</i>	0	0	3	kl	3							
TUIOZP/T3CA	Laboratoř analytické chemie <i>Bednařík</i>	0	0	3	kl	3							
TUIOZP/T3BC1	Biochemie I <i>Koutný</i>	2	2	0	z, zk	4							
TUIOZP/T3MB	Obecná mikrobiologie <i>Buřková, Růžička</i>	2	2	2	z, zk	6							
TUACHP/T3TZ	Technologická zařízení ve stravovacích službách <i>Mlček</i>	2	1	0	kl	2							
TUFMI/T4FC	Fyzikální chemie <i>Ingr</i>						2	2	2	z, zk	6		
TUIOZP/T4BC2	Biochemie II <i>Koutný</i>						2	0	0	zk	4		
TUIOZP/T4LB	Laboratoř biochemie <i>Koutný</i>						0	0	2	kl	2		
TUACHP/T4HRP	Hotelový a restaurační provoz <i>Velichová</i>						2	1	0	z, zk	1		
TUTP/T4SA	Základy senzorké analýzy potravin <i>Lazárková, Buřka</i>						1	0	1	kl	3		
TUCH/T4OT	Práce s odbornými texty <i>Vícha</i>						1	1	0	z	2		
TUACHP/T4GT	Gastronomické technologie II <i>Mlček</i>						2	0	2	z, zk	1		
TUIP/T4PIN	Procesní inženýrství I <i>Svoboda</i>						2	2	2	z, zk	7		
Celkem		29 hod.					28	27 hod.					26

Ústav/Kód	Povinné volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
CJV/PTAZ1	Angličtina - začátečníci <i>Orsavová</i>	0	2	0	z	1					
CJV/PTAM1	Angličtina - mírně pokročilí <i>Orsavová</i>	0	2	0	z	2					
CJV/PTAP1	Angličtina - pokročilí <i>Orsavová</i>	0	2	0	z	3					
CJV/PTAF1	Příprava na zkoušky Cambridge B2 <i>Orsavová</i>	0	2	0	z	3					
CJV/PTAZ2	Angličtina - začátečníci <i>Orsavová</i>						0	2	0	z, zk	1
CJV/PTAM2	Angličtina - mírně pokročilí <i>Orsavová</i>						0	2	0	z, zk	2
CJV/PTAP2	Angličtina - pokročilí <i>Orsavová</i>						0	2	0	z, zk	3
CJV/PTAF2	Příprava na zkoušky Cambridge B2 <i>Orsavová</i>						0	2	0	z, zk	3
TUCH/T3VKC	Vybrané kapitoly z chemie <i>Vícha</i>	0	2	0	kl	2					
TUFMI/T4VKF	Vybrané kapitoly z fyziky <i>Kutálková</i>						0	2	0	kl	2
TCPM/T4VKB	Vybrané kapitoly z biologie <i>Humpolíček</i>						0	2	0	kl	2
MUTV/	Sportovní aktivity <i>Melichárek</i>	0	0	2	z	1	0	0	2	z	1

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte angličtinu stejné úrovně v obou semestrech a další předměty k zisku aspoň 6 kreditů

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	2018/2019
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii (2901R026/0)	
Garant: doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.	Bc.
Forma, typ, místo: Prezenční, bakalářské, Zlín	3. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUTP/T5VC	Výživa člověka <i>Bučková</i>	2	2	0	z, zk	4							
TUTP/T5LEP	Legislativa v potravinářství I <i>Černíková</i>	1	1	0	kl	2							
TUACHP/T5CP	Chemie potravin <i>Fišera, Škrovánková</i>	2	1	0	z, zk	3							
TUIOZP/T5PB	Potravinářská mikrobiologie <i>Buřňková</i>	2	0	2	z, zk	5							
TUTP/T5PT1	Potravinářská technologie a biotechnologie I <i>Burešová</i>	2	2	2	z, zk	6							
TUACHP/T5SSP	Společenský styk a diplomatický protokol <i>Velichová</i>	2	1	0	kl	3							
TUACHP/T5GT	Gastronomické technologie III <i>Mlček</i>	2	0	3	z, zk	5							
TCPM/T6RE	Reologie potravin a kosmetických prostředků <i>Sáha</i>						2	1	1	z, zk	4		
TUACHP/T6AN	Analyza potravin <i>Fišera, Škrovánková</i>						2	1	3	z, zk	6		
TUTP/T6PT2	Potravinářská technologie a biotechnologie II <i>Gál, Pachlová</i>						2	2	2	z, zk	6		
TUACHP/T6HVY	Hodnocení výživy <i>Velichová</i>						2	2	0	z, zk	4		
TUACHP/T6BPG	Bakalářská práce <i>vedoucí BP</i>						0	0	6	z	6		
Celkem		27 hod.					28	26 hod.					26

Ústav/Kód	Povinné volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUACHP/T5VTH	Technologie a hodnocení vína pro gastronomii <i>Škrovánková</i>	2	1	2	z, zk	3					
TUACHP/T5VT	Vinařské technologie <i>PHVG</i> <i>Valášek</i>	2	1	2	z, zk	3					
MUMM/T6MA	Marketing v gastronomii a cestovním ruchu <i>Chovancová</i>						2	2	0	z, zk	4
TUACHP/T6HV	Hodnocení vína <i>PHVG</i> <i>Fišera</i>						2	0	2	z, zk	4
TUTTTK/T6VSC	Výrobky spotřební chemie <i>Egner, Rudolf</i>						1	0	2	z, zk	4

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte předměty k zisku aspoň 6 kreditů.

Předměty pro specializace: PHVG - Příprava a hodnocení vína pro gastronomii, Možné kombinace výběru: T5VT+T6HV nebo T5VTH+T6MA nebo T5VTH + T6VSC

Ústav/Kód	Volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
MUTV/	Sportovní aktivity <i>Melichárek</i>	0	0	2	z	1	0	0	2	z	1