

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (N2901)

2018/2019

Studijní obor: **Technologie potravin (2901T013)**Garant: **doc. Ing. František Buňka, Ph.D.**

Mgr.

Forma, typ, místo: Kombinovaná, magisterské, Zlín

1. ročník

| Ústav/Kód | Povinné předměty | Zimní semestr | | | | | Letní semestr | | | | | | |
|---------------|--|-----------------|---|----|-------|----|---------------|-----------------|---|-------|----|--|-----------|
| | | P | S | L | Ukon. | PK | P | S | L | Ukon. | PK | | |
| TUTP/TATZ1 | Technologie výroby potravin živočišného původu I <i>Buňka, Pachlová</i> | 14 | 0 | 6 | z, zk | 5 | | | | | | | |
| TUTP/TAPR1 | Technologie výroby potravin rostlinného původu I <i>Burešová</i> | 14 | 0 | 6 | z, zk | 5 | | | | | | | |
| TUACHP/TAPUP | Principy úchovy potravin <i>Sumczynski</i> | 8 | 8 | 4 | z, zk | 5 | | | | | | | |
| TUACHP/TAAHO | Analýza a hodnocení potravin <i>Fišera</i> | 12 | 4 | 12 | z, zk | 5 | | | | | | | |
| TUIOZP/TAMPK | Mikrobiologie potravin a kosmetiky <i>Buňková, Čermáková</i> | 12 | 0 | 0 | z, zk | 5 | | | | | | | |
| TUTP/TASHP | Senzorické hodnocení potravin <i>Lazárková, Buňka</i> | 12 | 0 | 4 | kl | 4 | | | | | | | |
| TUTP/TAOSE | Oborový seminář <i>Buňka</i> | 0 | 4 | 0 | z | 1 | | | | | | | |
| TUTP/TATZ2 | Technologie výroby potravin živočišného původu II <i>Gál, Černíková</i> | | | | | | 14 | 0 | 6 | z, zk | 5 | | |
| TUTP/TAPR2 | Technologie výroby potravin rostlinného původu II <i>Burešová</i> | | | | | | 14 | 0 | 6 | z, zk | 4 | | |
| TUIOZP/TAMOB | Molekulární biologie <i>Buňková</i> | | | | | | 12 | 2 | 2 | z, zk | 4 | | |
| TUIOZP/TALMP | Laboratoř z mikrobiologie potravin <i>Buňková, Pleva</i> | | | | | | 0 | 0 | 8 | z | 2 | | |
| TUTP/TAVSC | Výživa a stravování člověka <i>Bučková</i> | | | | | | 8 | 8 | 0 | z, zk | 4 | | |
| TUTP/TATC | Technologická cvičení <i>Burešová, Gál, Pachlová</i> | | | | | | 0 | 0 | 4 | z | 2 | | |
| TUTP/TAAPK | Aplikovaná povrchová a koloidní chemie v potravinářství <i>Lapčík, Lapčíková</i> | | | | | | 12 | 0 | 4 | kl | 4 | | |
| TUACHP/TAMGT | Moderní trendy v gastronomických technologiích <i>Miček</i> | | | | | | 4 | 0 | 4 | z, zk | 2 | | |
| TUFMI/TAZE2 | Zpracování experimentu II <i>Ponižil</i> | | | | | | 8 | 0 | 0 | kl | 3 | | |
| Celkem | | 120 hod. | | | | | 30 | 116 hod. | | | | | 30 |

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (N2901)

2018/2019

Studijní obor: **Technologie potravin (2901T013)**Garant: **doc. Ing. František Buňka, Ph.D.**

Mgr.

Forma, typ, místo: Kombinovaná, magisterské, Zlín

2. ročník

| Ústav/Kód | Povinné předměty | Zimní semestr | | | | | Letní semestr | | | | | | |
|---------------|---|----------------|---|---|-------|----|---------------|-----------------|-----|-------|----|--|-----------|
| | | P | S | L | Ukon. | PK | P | S | L | Ukon. | PK | | |
| TUTP/TBLP2 | Legislativa v potravinářství II <i>Černíková</i> | 12 | 4 | 0 | z, zk | 5 | | | | | | | |
| TUTTTK/TBTTD | Technologie tuků a detergentů <i>Sedlaříková</i> | 8 | 0 | 8 | z, zk | 5 | | | | | | | |
| TUTP/TBVN | Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů <i>Buňka, Lorencová</i> | 10 | 0 | 6 | z, zk | 5 | | | | | | | |
| TUTP/TBRB2 | Řízení bezpečnosti potravin II <i>Buňka, Černíková</i> | 4 | 4 | 0 | kl | 1 | | | | | | | |
| TUIP/TBPPV | Procesy potravinářských a biochemických výrob <i>Svoboda</i> | 14 | 2 | 4 | z, zk | 5 | | | | | | | |
| TCPM/TBVVO | Výroba a vlastnosti obalů <i>Sáha</i> | 12 | 0 | 4 | kl | 4 | | | | | | | |
| TUTP/TBSDP | Seminář k diplomové práci <i>Buňka</i> | 0 | 4 | 0 | z | 1 | | | | | | | |
| TUTP/TBDP | Diplomová práce <i>vedoucí DP</i> | | | | | | 0 | 4 | 108 | z 30 | | | |
| Celkem | | 96 hod. | | | | | 26 | 112 hod. | | | | | 30 |

| Ústav/Kód | Povinně volitelné předměty | Zimní semestr | | | | | Letní semestr | | | | |
|-------------|---|---------------|---|---|-------|----|---------------|---|---|-------|----|
| | | P | S | L | Ukon. | PK | P | S | L | Ukon. | PK |
| TUTP/TBSEP | Stabilizátory a emulgátory v potravinářství <i>Burešová</i> | 10 | 2 | 0 | z, zk | 4 | | | | | |
| TUFMI/TBSME | Separční metody <i>Ingr</i> | 8 | 0 | 8 | z, zk | 4 | | | | | |

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte aspoň jeden předmět.