

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (N2901)  
 Studijní obor: **Chemie potravin a bioaktivních látek (2901T027)**  
 Garant: **doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc.**  
 Forma, typ, místo: Prezenční, magisterské, Zlín

2018/2019

Mgr.  
1. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUTP/T7ST1	<b>Speciální potravinářské technologie I</b> <i>Gál, Pachlová</i>	2	1	2	z, zk	6							
TUCH/T7MSO	<b>Metody syntézy organických látek</b> <i>Kafka</i>	2	2	0	z, zk	6							
TUCH/T7TMA	<b>Teorie a metody strukturní analýzy</b> <i>Vicha</i>	2	1	0	z, zk	5							
TUCH/T7PLT	<b>Pokročilá laboratorní technika</b> <i>Dastychová</i>	0	0	4	z	3							
TUACHP/T7AHO	<b>Analýza a hodnocení potravin</b> <i>Fišera</i>	2	2	3	z, zk	5							
TUTP/T8ST2	<b>Speciální potravinářské technologie II</b> <i>Burešová</i>						2	1	2	z, zk	6		
TUACHP/T8PPD	<b>Chemie přídatných látek a doplňků potravin</b> <i>Fišera</i>						2	1	3	z, zk	5		
TUIOZP/T8MOB	<b>Molekulární biologie</b> <i>Buňková</i>						2	0	2	z, zk	4		
TUCH/T8FCH	<b>Farmakochemie</b> <i>Kafka</i>						2	1	0	z, zk	4		
TUTP/T8TCV	<b>Technologická cvičení</b> <i>Burešová, Gál, Pachlová</i>						0	0	3	z	2		
TUCH/T8SCH	<b>Supramolekulární chemie</b> <i>Vicha</i>						1	1	0	kl	3		
TUCH/T8PLO	<b>Pokročilá laboratoř organické chemie</b> <i>Prucková</i>						0	0	5	kl	4		
TUFMI/T8ZE2	<b>Zpracování experimentu II</b> <i>Ponižil</i>						1	1	0	kl	3		
<b>Celkem</b>		<b>23 hod.</b>					<b>25</b>	<b>30 hod.</b>					<b>31</b>

Ústav/Kód	Povinně volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/T7SHP	<b>Senzorické hodnocení potravin</b> <i>Lazárková, Buňka</i>	2	0	2	kl	4					
TUIOZP/T7MPK	<b>Mikrobiologie potravin a kosmetiky</b> <i>Buňková, Čermáková</i>	2	1	0	z, zk	5					
TUACHP/T7PUP	<b>Principy úchovy potravin</b> <i>Sumczynski</i>	2	2	1	z, zk	5					
TUFMI/T7FY2	<b>Fyzikální chemie II</b> <i>Ingr</i>	2	2	0	z, zk	4					
TUTTTK/T7CT2	<b>Chemie a technologie tenzidů II</b> <i>Sedlaříková</i>	2	1	3	z, zk	7					

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte aspoň jeden předmět.

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (N2901)	2018/2019
Studijní obor: <b>Chemie potravin a bioaktivních látek (2901T027)</b>	
Garant: <b>doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc.</b>	<b>Mgr.</b>
Forma, typ, místo: Prezenční, magisterské, Zlín	<b>2. ročník</b>

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUTP/T9LP2	<b>Legislativa v potravinářství II</b> <i>Černíková</i>	2	2	0	z, zk	5							
TUCH/T9LOS	<b>Laboratoř organické syntézy</b> <i>Kafka</i>	0	0	8	kl	5							
TUCH/T9CHS	<b>Chemie přírodních heterocyklů</b> <i>Klásek</i>	1	2	0	z, zk	4							
TUFMI/T9SEM	<b>Separační metody</b> <i>Ingr</i>	2	0	0	z, zk	4							
TUFMI/T9LSM	<b>Laboratoř separačních metod</b> <i>Ingr</i>	0	0	3	z	2							
TUCH/T9SSM	<b>Struktura a symetrie molekul</b> <i>Vícha</i>	0	2	0	kl	3							
TUCH/T9SDP	<b>Oborový seminář</b> <i>Vícha</i>	0	2	0	z	2							
TUCH/T9EX	<b>Exkurze</b> <i>Rouchal</i>	0	0	1	z	1							
TUCH/T0DP	<b>Diplomová práce</b> <i>vedoucí DP</i>						0	0	30	z	30		
<b>Celkem</b>		<b>25 hod.</b>					<b>26</b>	<b>30 hod.</b>					<b>30</b>

Ústav/Kód	Povinně volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/T9VN	<b>Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů</b> <i>Lorencová</i>	2	0	2	z, zk	5					
TUTP/T9SHP	<b>Senzorické hodnocení potravin</b> <i>Lazárková, Buňka</i>	2	0	2	kl	5					
TUTP/T9SEP	<b>Stabilizátory a emulgátory v potravinářství</b> <i>Burešová</i>	2	1	0	z, zk	4					
TUTTTK/T9KPK	<b>Kontaminanty v potravinách a kosmetice</b> <i>Janiš</i>	2	1	0	z, zk	4					

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte aspoň jeden předmět.