

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: Prezenční, magisterské, Zlín

1. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUTP/T7TZ1	<b>Technologie výroby potravin živočišného původu I</b> <i>Buňka, Pachlová</i>	2	0	3	z, zk	5							
TUTP/T7PR1	<b>Technologie výroby potravin rostlinného původu I</b> <i>Burešová</i>	2	0	3	z, zk	5							
TUACHP/T7PUP	<b>Principy úchovy potravin</b> <i>Sumczynski</i>	2	2	1	z, zk	5							
TUACHP/T7AHO	<b>Analýza a hodnocení potravin</b> <i>Fišera</i>	2	2	3	z, zk	5							
TUIOZP/T7MPK	<b>Mikrobiologie potravin a kosmetiky</b> <i>Buňková, Čermáková</i>	2	1	0	z, zk	5							
TUTP/T7SHP	<b>Senzorické hodnocení potravin</b> <i>Lazárková, Buňka</i>	2	0	2	kl	4							
TUTP/T7OSE	<b>Oborový seminář</b> <i>Buňka</i>	0	1	0	z	1							
TUTP/T8TZ2	<b>Technologie výroby potravin živočišného původu II</b> <i>Gál, Černíková</i>						2	1	2	z, zk	5		
TUTP/T8PR2	<b>Technologie výroby potravin rostlinného původu II</b> <i>Burešová</i>						2	1	2	z, zk	4		
TUIOZP/T8MOB	<b>Molekulární biologie</b> <i>Buňková</i>						2	0	2	z, zk	4		
TUIOZP/T8LMP	<b>Laboratoř z mikrobiologie potravin</b> <i>Buňková, Pleva</i>						0	0	2	z	2		
TUTP/T8VSC	<b>Výživa a stravování člověka</b> <i>Bučková</i>						2	2	0	z, zk	4		
TUTP/T8TC	<b>Technologická cvičení</b> <i>Burešová, Gál, Pachlová</i>						0	0	1	z	2		
TUTP/T8APK	<b>Aplikovaná povrchová a koloidní chemie v potravinářství</b> <i>Lapčík, Lapčíková</i>						2	0	2	kl	4		
TUTP/T8FVP	<b>Fyzikální vlastnosti potravin</b> <i>Lapčík, Lapčíková</i>						1	0	2	z, zk	2		
TUFMI/T8ZE2	<b>Zpracování experimentu II</b> <i>Ponižil</i>						1	1	0	kl	3		
<b>Celkem</b>		<b>30 hod.</b>					<b>30</b>	<b>30 hod.</b>					<b>30</b>

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: Prezenční, magisterské, Zlín

**2. ročník**

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							
TUTTTK/T9TTD	<b>Technologie tuků a detergentů</b> <i>Sedlaříková, Kašpárková</i>	2	0	2	z, zk	5							
TUTP/T9VN	<b>Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů</b> <i>Lorencová</i>	2	0	2	z, zk	5							
TUTP/T9RB2	<b>Řízení bezpečnosti potravin II</b> <i>Buňka, Černíková</i>	1	1	0	kl	1							
TUIP/T9PPV	<b>Procesy potravinářských a biochemických výrob</b> <i>Svoboda</i>	2	1	2	z, zk	5							
TCPM/T9VVO	<b>Výroba a vlastnosti obalů</b> <i>Sáha</i>	2	0	2	kl	4							
TUTP/T9SDP	<b>Seminář k diplomové práci</b> <i>Buňka</i>	0	1	0	z	1							
TUTP/T0DP	<b>Diplomová práce</b> <i>vedoucí DP</i>						0	2	28	z	30		
<b>Celkem</b>		<b>24 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/T9SEP	<b>Stabilizátory a emulgátory v potravinářství</b> <i>Burešová</i>	2	1	0	z, zk	4					
TUFMI/T9SME	<b>Separční metody</b> <i>Ingr</i>	2	0	2	z, zk	4					

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte aspoň jeden předmět.