Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	**2019/2020**
Studijní obor:	**Chemie a technologie potravin (2901R018/0)**	
Garant:	**prof. Ing. František Buňka, Ph.D.**	**Bc.**
Forma, typ, místo:	Kombinovaná, bakalářské, Zlín	**2. ročník**

Ústav/Kód	**Povinné předměty**	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUFMI/TXF2	**Fyzika II** *Ponížil*	24	0	0	z, zk	7					
TUIOZP/TXACH	**Analytická chemie** *Bednařík*	16	0	0	z, zk	4					
TUCH/TXLO	**Laboratoř organické chemie** *Vícha*	0	0	12	kl	3					
TUIOZP/TXLA	**Laboratoř analytické chemie** *Bednařík*	0	0	12	kl	3					
TUIOZP/TXBC1	**Biochemie I** *Koutný*	16	0	0	z, zk	4					
TUIOZP/TXMB	**Obecná mikrobiologie** *Buňková*	16	0	8	z, zk	6					
TUFMI/TXFC	**Fyzikální chemie** *Ingr*						16	0	8	z, zk	9
TUIOZP/TXBC2	**Biochemie II** *Koutný*						12	0	0	zk	4
TUIOZP/TXLB	**Laboratoř biochemie** *Koutný*						0	0	8	kl	2
TUTP/TXZSA	**Základy senzorické analýzy potravin** *Buňka*						4	0	4	kl	3
TUCH/TXOT	**Práce s odbornými texty** *Vícha*						8	0	0	z	2
TUIP/TXPR	**Procesní inženýrství I** *Svoboda*						16	0	8	z, zk	7
TUTP/TXVEP	**Vybrané kapitoly z epidemiologie a hygieny** *Černíková*						8	8	0	z, zk	6
	Celkem	**104 hod.**				**27**	**100 hod.**				**33**

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	**2019/2020**
Studijní obor:	**Chemie a technologie potravin (2901R018/0)**	
Garant:	**prof. Ing. František Buňka, Ph.D.**	**Bc.**
Forma, typ, místo:	Kombinovaná, bakalářské, Zlín	**3. ročník**

Ústav/Kód	**Povinné předměty**	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/TYVC	**Výživa člověka** *Bučková*	12	4	0	z, zk	4					
TUTP/TYLP1	**Legislativa v potravinářství I** *Černíková*	8	0	0	kl	2					
TUACHP/TYCP	**Chemie potravin** *Fišera*	8	4	0	z, zk	3					
TUIOZP/TYPB	**Potravinářská mikrobiologie** *Buňková*	12	0	8	z, zk	5					
TUTP/TYPT1	**Potravinářská technologie a biotechnologie I** *Burešová*	16	0	8	z, zk	6					
TUTP/TYRBP	**Řízení bezpečnosti potravin** *Buňka*	10	6	0	z, zk	3					
TUTP/TYTM	**Technologie mléka a mléčných výrobků** *Pachlová*	12	4	0	z, zk	4					
TCPM/TYRE	**Reologie potravin a kosmetických prostředků** *Sáha*						12	0	4	z, zk	4
TUACHP/TYAN	**Analýza potravin** *Fišera*						8	4	12	z, zk	6
TUTP/TYPT2	**Potravinářská technologie a biotechnologie II** *Pachlová*						16	0	8	z, zk	6
TUACHP/TYHVY	**Hodnocení výživy** *Velichová*						12	4	0	z, zk	4
TUTP/TYCTP	**Cvičení z technologie potravin** *Pachlová*						0	0	12	z	4
TUTP/TYBPP	**Bakalářská práce** *vedoucí BP*						0	4	12	z	9
	Celkem	**112 hod.**				**27**	**108 hod.**				**33**