

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	2019/2020
Studijní obor: Chemie a technologie potravin (2901R018/ML) - Technologie mléka a mléčných výrobků	
Garant: prof. Ing. František Buňka, Ph.D.	Bc.
Forma, typ, místo: Kombinovaná, bakalářské, Zlín / Kroměříž	1. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUIOZP/TQZA	Základy toxikologie a bezpečnosti práce Dvořáčková	12	0	0	kl	3							
AUM/TK1M1	Matematika I Pátíková	0	24	0	z, zk	7							
TUCH/TQAC	Obecná a anorganická chemie Kafka	16	0	0	z, zk	5							
TUACHP/TK1ZB	Základy biologie Adámková	8	4	0	z, zk	3							
TUTP/TK1PS	Produkce potravinářských surovin Černíková	8	4	0	kl	3							
TUTP/TK1ZZ	Základy zbožíznalství potravin Lazárková	8	4	4	z, zk	4							
TUTP/TQOS1	Oborový seminář I Buňka	0	4	0	z	3							
TUFMI/TK2F1	Fyzika I Ponižil						8	8	0	z, zk	5		
AUM/TK2M2	Matematika II Pátíková						0	16	0	z, zk	6		
TUFMI/TK2ZE	Zpracování experimentu I Ponižil						4	4	4	kl	3		
TUCH/TQOC1	Organická chemie I Klásek						16	0	0	z, zk	5		
TUCH/TK2LA	Laboratoř anorganické chemie Kimmel						0	0	12	kl	3		
TUTP/TQOS2	Oborový seminář II Buňka						0	4	0	z	2		
MUPE/TK2PA	Podnikatelské aktivity I Novák						4	4	0	kl	2		
TUACHP/TK2LB	Laboratoř biologie Adámková						0	0	8	z	2		
TUTP/TK2UB	Úvod do biotechnologií Bučková						4	4	8	kl	4		
Celkem		96 hod.					28	108 hod.					32

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

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

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

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/TYVC	Výživa člověka <i>Bučková</i>	12	4	0	z, zk	4					
TUTP/TYLP1	Legislativa v potravinářství I <i>Černíková</i>	8	0	0	kl	2					
TUACHP/TYCP	Chemie potravin <i>Fišera</i>	8	4	0	z, zk	3					
TUIOZP/TYPB	Potravinářská mikrobiologie <i>Buňková</i>	12	0	8	z, zk	5					
TUTP/TYPT1	Potravinářská technologie a biotechnologie I <i>Burešová</i>	16	0	8	z, zk	6					
TUTP/TYMT	Mlékárenská technika <i>Mrázek</i>	0	12	0	z, zk	3					
TUTP/TYTM	Technologie mléka a mléčných výrobků <i>Pachlová</i>	12	4	0	z, zk	4					
TCPM/TYRE	Reologie potravin a kosmetických prostředků <i>Sáha</i>						12	0	4	z, zk	4
TUACHP/TYAN	Analyza potravin <i>Fišera</i>						8	4	12	z, zk	6
TUTP/TYPT2	Potravinářská technologie a biotechnologie II <i>Pachlová</i>						16	0	8	z, zk	6
TUACHP/TYHVV	Hodnocení výživy <i>Velichová</i>						12	4	0	z, zk	4
TUTP/TYMP	Praktikum v mlékárenské praxi <i>Mrázek</i>						0	0	16	z	4
TUTP/TYBPP	Bakalářská práce <i>vedoucí BP</i>						0	4	12	z	9
Celkem		108 hod.					112 hod.				
		27					33				