

Studijní program: Technologie a hodnocení potravin (B0721A210002)	2019/2020
Specializace: Gastronomické technologie	
Garant programu: doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.	
Garant specializace: doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.	Bc.
Forma, typ, místo: Kombinovaná, bakalářské, Zlín	1. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUIQZP/TK1ZT	Základy toxikologie a ochrany životního prostředí	8	4	0	kl	3					
AUM/TK1M1	Matematika I	0	24	0	z, zk	7					
TUCH/TK1SC	Seminář z chemie	0	8	0	z	2					
TUFMI/TK1SF	Seminář z fyziky	0	8	0	z	2					
TUACHP/TK1ZB	Základy biologie	8	4	0	z, zk	3					
TUACHP/TK1TO	Technika obsluhy a služeb	4	0	8	z	2					
TUTP/TK1PS	Produkce potravinářských surovin	8	4	0	kl	3					
TUTP/TK1ZZ	Základy zbožiznalství potravin	8	4	4	z, zk	4					
TUACHP/TK1ZG	Základy a vývoj gastronomie ve společnosti	8	4	0	z, zk	4					
TUFMI/TK2F1	Fyzika I						8	8	0	z, zk	5
TUTP/TK2ZA	Základy senzorické analýzy						4	0	4	kl	2
TUFMI/TK2ZE	Zpracování experimentu I						4	4	4	kl	3
TUCH/TK2OA	Obecná a anorganická chemie						8	8	0	z, zk	4
TUCH/TK2LA	Laboratoř anorganické chemie						0	0	12	kl	3
TUACHP/TK2SE	Oborový seminář						0	4	0	z	1
TUACHP/TK2LB	Laboratoř biologie						0	0	8	z	2
TUACHP/TK2GT	Gastronomické technologie I						8	4	0	kl	2
AUM/TK2M2	Matematika II						0	16	0	z, zk	6
Celkem		116 hod.					104 hod.				

Ústav/Kód	Povinné volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
CJV/TK2AA	Angličtina Ia						0	9	0	kl	2
CJV/TK2AB	Angličtina Ib						0	9	0	kl	2

Ústav/Kód	Volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
MUPE/TK2PA	Podnikatelské aktivity I						4	4	0	kl	2
TUACHP/TK2UV	Úvod do vinařství						4	4	0	kl	2