

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (N2901)	2019/2020
Studijní obor: Technologie potravin (2901T013)	
Garant: prof. Ing. František Buňka, Ph.D.	Mgr.
Forma, typ, místo: Kombinovaná, magisterské, Zlín	2. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUTP/TBLP2	Legislativa v potravinářství II Černíková	12	4	0	z, zk	5							
TUTTTK/TBTTD	Technologie tuků a detergentů Sedlaříková	8	0	8	z, zk	5							
TUTP/TBVN	Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů Lorencová	10	0	6	z, zk	5							
TUTP/TBRB2	Řízení bezpečnosti potravin II Buňka	4	4	0	kl	1							
TUIP/TBPPV	Procesy potravinářských a biochemických výrob Svoboda	14	2	4	z, zk	5							
TCPM/TBVVO	Výroba a vlastností obalů Slobodian	12	0	4	kl	4							
TUTP/TBBDP	Seminář k diplomové práci Buňka	0	4	0	z	1							
TUTP/TBDP	Diplomová práce vedoucí DP						0	4	108	z	30		
Celkem		96 hod.					26	112 hod.					30

Ústav/Kód	Povinné volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/TBSEP	Stabilizátory a emulgátory v potravinářství <i>Burešová</i>	10	2	0	z, zk	4					
TUFMI/TBSME	Separační metody <i>Ingr</i>	8	0	8	z, zk	4					

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte aspoň jeden předmět.