

Studijní program: TECHNOLOGIE POTRAVIN (N0721A210004)	2019/2020
Specializace:	
Garant programu: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.	Mgr.
Forma, typ, místo: Kombinovaná, magisterské, Zlín	1. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/TK7TZ	Technologie výroby potravin živočišného původu I <i>Pachlová</i>	8	0	12	z, zk	6					
TUTP/TK7TR	Technologie výroby potravin rostlinného původu I <i>Burešová</i>	8	0	12	z, zk	6					
TUACHP/TK7AH	Analýza a hodnocení potravin <i>Sumczynski</i>	8	8	12	z, zk	5					
TUIOZP/TK7MP	Mikrobiologie potravin <i>Buřková</i>	8	8	0	z, zk	4					
TUTP/TK7SP	Senzorické hodnocení potravin <i>Lazárková</i>	8	0	8	kl	4					
TUTP/TK7VC	Výživa a stravování člověka <i>Bučková</i>	8	8	0	z, zk	4					
TUTP/TK7OS	Oborový seminář <i>Pachlová</i>	0	4	0	z	1					
TUTP/TK8TZ	Technologie výroby potravin živočišného původu II <i>Černíková</i>						8	4	8	z, zk	5
TUTP/TK8TR	Technologie výroby potravin rostlinného původu II <i>Burešová</i>						8	4	8	z, zk	5
TUIOZP/TK8MB	Molekulární biologie <i>Buřková</i>						8	0	8	z, zk	4
TUIOZP/TK8LM	Laboratoř mikrobiologie potravin <i>Janalíková</i>						0	0	8	kl	2
TUTP/TK8AK	Aplikovaná povrchová a koloidní chemie v potravinářství <i>Lapčík</i>						8	0	8	z, zk	4
TUTP/TK8TC	Technologická cvičení I <i>Pachlová</i>						0	0	12	z	3
TUTP/TK8PR	Podpora přípravy a realizace výroby potravin II <i>Salek</i>						0	4	8	kl	3
CJV/TK8AO	Odborný cizí jazyk						0	9	0	zk	2
Celkem		120 hod.					113 hod.				
		30					28				

Ústav/Kód	Povinně volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/TK8TE	Technologická cvičení II <i>Pachlová</i>						0	0	8	z	2
TUACHP/TK8TG	Trendy v gastronomii I <i>Míček</i>						4	0	4	kl	2
TUFMI/TK8ZE	Zpracování experimentu II <i>Ponižil</i>						4	4	0	kl	2

Student si volí z bloku povinně volitelných předmětů tak, aby naplnil 60 kreditů za první ročník.