

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: Prezenční, magisterské, Zlín	2. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/T9LP2	Legislativa v potravinářství II <i>Černíková</i>	2	2	0	z, zk	5					
TUTTTK/T9TTD	Technologie tuků a detergentů <i>Sedlaříková</i>	2	0	2	z, zk	5					
TUTP/T9VN	Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů <i>Lorencová</i>	2	0	2	z, zk	5					
TUTP/T9RB2	Řízení bezpečnosti potravin II <i>Buňka</i>	1	1	0	kl	1					
TUIP/T9PPV	Procesy potravinářských a biochemických výrob <i>Svoboda</i>	2	1	2	z, zk	5					
TCPM/T9VVO	Výroba a vlastnosti obalů <i>Slobodian</i>	2	0	2	kl	4					
TUTP/T9SDP	Seminář k diplomové práci <i>Buňka</i>	0	1	0	z	1					
TUTP/T0DP	Diplomová práce <i>vedoucí DP</i>						0	2	28	z	30
Celkem		24 hod.					30 hod.				
		26					30				

Ústav/Kód	Povinné volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/T9SEP	Stabilizátory a emulgátory v potravinářství <i>Burešová</i>	2	1	0	z, zk	4					
TUFMI/T9SME	Separční metody <i>Ingr</i>	2	0	2	z, zk	4					

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte aspoň jeden předmět.