

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

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/TP7TZ	Technologie výroby potravin živočišného původu I <i>Pachlová</i>	2	0	3	z, zk	6					
TUTP/TP7TR	Technologie výroby potravin rostlinného původu I <i>Burešová</i>	2	0	3	z, zk	6					
TUACHP/TP7AH	Analýza a hodnocení potravin <i>Sumczynski</i>	2	2	3	z, zk	5					
TUIOZP/TP7MP	Mikrobiologie potravin <i>Buřková</i>	2	2	0	z, zk	4					
TUTP/TP7SP	Senzorické hodnocení potravin <i>Lazárková</i>	2	0	2	kl	4					
TUTP/TP7VC	Výživa a stravování člověka <i>Bučková</i>	2	2	0	z, zk	4					
TUTP/TP7OS	Oborový seminář <i>Pachlová</i>	0	1	0	z	1					
TUTP/TP8TZ	Technologie výroby potravin živočišného původu II <i>Černíková</i>						2	1	2	z, zk	5
TUTP/TP8TR	Technologie výroby potravin rostlinného původu II <i>Burešová</i>						2	1	2	z, zk	5
TUIOZP/TP8MB	Molekulární biologie <i>Buřková</i>						2	0	2	z, zk	4
TUIOZP/TP8LM	Laboratoř mikrobiologie potravin <i>Janalíková</i>						0	0	2	kl	2
TUTP/TP8AK	Aplikovaná povrchová a koloidní chemie v potravinářství <i>Lapčík</i>						2	0	2	z, zk	4
TUTP/TP8TC	Technologická cvičení I <i>Pachlová</i>						0	0	3	z	3
TUTP/TP8PR	Podpora přípravy a realizace výroby potravin II <i>Salek</i>						0	1	2	kl	3
CJV/TP8AP	Angličtina v technologii potravin <i>Orsavová</i>						0	2	0	zk	2
Celkem		30 hod.					28 hod.				

Ústav/Kód	Povinně volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/TP8TE	Technologická cvičení II <i>Pachlová</i>						0	0	2	z	2
TUACHP/TP8TG	Trendy v gastronomii I <i>Míček</i>						1	0	1	kl	2
TUFMI/TP8ZE	Zpracování experimentu II <i>Ponižil</i>						1	1	0	kl	2

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