

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2808)	2019/2020
Studijní obor: Technologie výroby tuků, kosmetiky a detergentů (2808R010/0)	
Garant: doc. Ing. Věra Kašpárková, CSc.	Bc.
Forma, typ, místo: Kombinovaná, bakalářské, Zlín	2. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUFMI/TXF2	Fyzika II <i>Ponižil</i>	24	0	0	z, zk	7					
TUIOZP/TXACH	Analytická chemie <i>Bednařík</i>	16	0	0	z, zk	4					
TUCH/TXLO	Laboratoř organické chemie <i>Vícha</i>	0	0	12	kl	3					
TUIOZP/TXLA	Laboratoř analytické chemie <i>Bednařík</i>	0	0	12	kl	3					
TUIOZP/TXBC1	Biochemie I <i>Koutný</i>	16	0	0	z, zk	4					
TUIOZP/TXMB	Obecná mikrobiologie <i>Buřková</i>	16	0	8	z, zk	6					
TUTTTK/TXFYC	Fyziologie člověka <i>Humpolíček</i>	12	0	0	z, zk	3					
TUFMI/TXFC	Fyzikální chemie <i>Ingr</i>						16	0	8	z, zk	9
TUIOZP/TXLB	Laboratoř biochemie <i>Koutný</i>						0	0	8	kl	2
TUTTTK/TXCT1	Chemie a technologie tenzidů I <i>Sedlaříková</i>						12	0	8	z, zk	6
TUIP/TXPR	Procesní inženýrství I <i>Svoboda</i>						16	0	8	z, zk	7
TUTP/TXZSA	Základy senzorické analýzy potravin <i>Buřka</i>						4	0	4	kl	3
TUTTTK/TXPCV	Praktická cvičení <i>Černeková</i>						0	4	8	kl	3
	Celkem	116 hod.				30	96 hod.				30

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2808)	2019/2020
Studijní obor: Technologie výroby tuků, kosmetiky a detergentů (2808R010/0)	
Garant: doc. Ing. Věra Kašpárková, CSc.	Bc.
Forma, typ, místo: Kombinovaná, bakalářské, Zlín	3. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTTTK/TYDEG	Dermatologie <i>Šternberský</i>	16	0	0	z, zk	5					
TUTTTK/TYCTT	Chemie a technologie tuků I <i>Kašpárková</i>	12	0	8	z, zk	6					
TUTTTK/TYPP	Kosmetické přísady a prostředky <i>Rudolf</i>	12	0	8	z, zk	5					
TUTTTK/TYKOV	Kosmetické výroby <i>Lehocký</i>	12	0	8	z, zk	6					
TUTTTK/TYSTY	Styling <i>Černeková</i>	0	8	0	kl	2					
TUTTTK/TYIMK	Instrumentální metody v kosmetice <i>Černeková</i>	0	6	6	z	4					
TUTTTK/TYEST	Estetika <i>Illík</i>	0	8	0	z	1					
TUTTTK/TYSBP	Seminář k bakalářské práci <i>Rudolf</i>	0	4	0	z	1					
TUTP/TYPTB	Potravinářská technologie a biotechnologie <i>Buňka</i>						16	0	8	z, zk	5
TCPM/TYRE	Reologie potravin a kosmetických prostředků <i>Sáha</i>						12	0	4	z, zk	4
TUTTTK/TYAHT	Analýza a hodnocení tuků a kosmetických prostředků <i>Kašpárková</i>						12	0	8	z, zk	5
TCPM/TYABK	Aplikovaná biologie a buněčné kultury <i>Humpolíček</i>						12	0	0	kl	4
TUTTTK/TYVSC	Výrobky spotřební chemie <i>Rudolf</i>						4	0	8	z, zk	4
TUTTTK/TYBPK	Bakalářská práce <i>vedoucí BP</i>						0	0	24	z	8
	Celkem	108 hod.				30	108 hod.				30