

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (N2901)

2017/2018

Studijní obor: **Chemie potravin a bioaktivních látek (2901T027)**Garant: **doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc.**

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/T7ST1	Speciální potravinářské technologie I <i>Gál, Pachlová</i>	2	1	2	z, zk	6							
TUCH/T7MSO	Metody syntézy organických látek <i>Kafka</i>	2	2	0	z, zk	6							
TUCH/T7TMA	Teorie a metody strukturní analýzy <i>Vicha</i>	2	1	0	z, zk	5							
TUCH/T7PLT	Pokročilá laboratorní technika <i>Dastychová</i>	0	0	4	z	3							
TUACHP/T7AHO	Analýza a hodnocení potravin <i>Fišera</i>	2	2	3	z, zk	5							
TUTP/T8ST2	Speciální potravinářské technologie II <i>Burešová</i>						2	1	2	z, zk	6		
TUACHP/T8PPD	Chemie přídatných látek a doplňků potravin <i>Fišera</i>						2	1	3	z, zk	5		
TUIOZP/T8MOB	Molekulární biologie <i>Buňková, Doležalová</i>						2	0	2	z, zk	4		
TUCH/T8FCH	Farmakochemie <i>Kafka</i>						2	1	0	z, zk	4		
TUTP/T8TCV	Technologická cvičení <i>Burešová, Gál, Pachlová</i>						0	0	3	z	2		
TUCH/T8SCH	Supramolekulární chemie <i>Vicha</i>						1	1	0	kl	3		
TUCH/T8PLO	Pokročilá laboratoř organické chemie <i>Ondrášová</i>						0	0	5	kl	4		
TUFMI/T8ZE2	Zpracování experimentu II <i>Ponižil</i>						1	1	0	kl	3		
Celkem		23 hod.					25	30 hod.					31

Ústav/Kód	Povinně volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTTTK/T7TU2	Chemie a technologie tuků II <i>Kašpárková</i>	2	1	3	z, zk	7					
TUTP/T7SHP	Senzorické hodnocení potravin <i>Bubelová, Buňka</i>	2	0	2	kl	4					
TUIOZP/T7MPK	Mikrobiologie potravin a kosmetiky <i>Buňková, Čermáková</i>	2	1	0	z, zk	5					
TUACHP/T7PUP	Principy úchovy potravin <i>Sumczynski</i>	2	2	1	z, zk	5					
TUFMI/T7FY2	Fyzikální chemie II <i>Ingr</i>	2	2	0	z, zk	4					
TUTTTK/T7CT2	Chemie a technologie tenzidů II <i>Sedlaříková</i>	2	1	3	z, zk	7					

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte aspoň jeden předmět.

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (N2901)	2017/2018
Studijní obor: Chemie potravin a bioaktivních látek (2901T027)	
Garant: doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc.	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/T9LRJ	Legislativa a řízení jakosti v potravinářství <i>Černíková</i>	2	2	0	z, zk	5							
TUCH/T9LOS	Laboratoř organické syntézy <i>Kafka</i>	0	0	8	kl	5							
TUCH/T9CHS	Chemie přírodních heterocyklů <i>Klásek</i>	1	2	0	z, zk	4							
TUFMI/T9SEM	Separáčnι metody <i>Ingr</i>	2	0	0	z, zk	4							
TUFMI/T9LSM	Laboratoř separáčnιch metod <i>Ingr</i>	0	0	3	z	2							
TUCH/T9SSM	Struktura a symetrie molekul <i>Vícha</i>	0	2	0	kl	3							
TUCH/T9SDP	Oborový seminář <i>Vícha</i>	0	2	0	z	2							
TUCH/T9EX	Exkurze <i>Rouchal</i>	0	0	1	z	1							
TUCH/T0DP	Diplomová práce <i>vedoucí DP</i>						0	0	30	z	30		
Celkem		25 hod.					26	30 hod.					30

Ústav/Kód	Povinně volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/T9VN	Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů <i>Buřka, Lorencová</i>	2	0	2	z, zk	5					
TUTP/T9SHP	Senzorické hodnocení potravin <i>Bubelová, Buřka</i>	2	0	2	kl	5					
TUTP/T9SEP	Stabilizátory a emulgátory v potravinářství <i>Burešová</i>	2	1	0	z, zk	4					
TUTTTK/T9KPK	Kontaminanty v potravinách a kosmetice <i>Janiš</i>	2	1	0	z, zk	4					

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte aspoň jeden předmět.