

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (N2901)

2017/2018

Studijní obor: **Technologie potravin (2901T013)**Garant: **doc. Ing. František Buňka, 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/T7TZ1	Technologie výroby potravin živočišného původu I <i>Buňka, Pachlová</i>	2	0	3	z, zk	5							
TUTP/T7PR1	Technologie výroby potravin rostlinného původu I <i>Burešová, Lorencová</i>	2	0	3	z, zk	5							
TUACHP/T7PUP	Principy úchovy potravin <i>Sumczynski</i>	2	2	1	z, zk	5							
TUACHP/T7AHO	Analýza a hodnocení potravin <i>Fišera</i>	2	2	3	z, zk	5							
TUIOZP/T7MPK	Mikrobiologie potravin a kosmetiky <i>Buňková, Čermáková</i>	2	1	0	z, zk	5							
TUTP/T7SHP	Senzorické hodnocení potravin <i>Bubelová, Buňka</i>	2	0	2	kl	4							
TUTP/T7OSE	Oborový seminář <i>Buňka</i>	0	1	0	z	1							
TUTP/T8TZ2	Technologie výroby potravin živočišného původu II <i>Gál, Čermíková</i>						2	1	2	z, zk	5		
TUTP/T8PR2	Technologie výroby potravin rostlinného původu II <i>Burešová, Lorencová</i>						2	1	2	z, zk	4		
TUIOZP/T8MOB	Molekulární biologie <i>Buňková, Doležalová</i>						2	0	2	z, zk	4		
TUIOZP/T8LMP	Laboratoř z mikrobiologie potravin <i>Doležalová, Pleva</i>						0	0	2	z	2		
TUTP/T8VSC	Výživa a stravování člověka <i>Bučková</i>						2	2	0	z, zk	4		
TUTP/T8TC	Technologická cvičení <i>Burešová, Gál, Pachlová</i>						0	0	1	z	2		
TUTP/T8APK	Aplikovaná povrchová a koloidní chemie v potravinářství <i>Lapčík, Lapčíková</i>						2	0	2	kl	4		
TUTP/T8FVP	Fyzikální vlastnosti potravin <i>Lapčík, Lapčíková</i>						1	0	2	z, zk	2		
TUFMI/T8ZE2	Zpracování experimentu II <i>Ponižil</i>						1	1	0	kl	3		
Celkem		30 hod.					30	30 hod.					30

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (N2901)

2017/2018

Studijní obor: **Technologie potravin (2901T013)**Garant: **doc. 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>Sedlářiková, Kašpárková</i>	2	0	2	z, zk	5							
TUTP/T9VN	Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů <i>Buňka, Lorencová</i>	2	0	2	z, zk	5							
TUTP/T9RB2	Řízení bezpečnosti potravin II <i>Buňka, Černíková</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>Sáha</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.					26	30 hod.					30

Ústav/Kód	Povinně 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.