

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: Kombinovaná, magisterské, Zlín

1. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUTP/TATZ1	Technologie výroby potravin živočišného původu I <i>Buňka, Pachlová</i>	14	0	6	z, zk	5							
TUTP/TAPR1	Technologie výroby potravin rostlinného původu I <i>Burešová, Lorencová</i>	14	0	6	z, zk	5							
TUACHP/TAPUP	Principy úchovy potravin <i>Sumczynski</i>	8	8	4	z, zk	5							
TUACHP/TAaho	Analýza a hodnocení potravin <i>Fišera</i>	12	4	12	z, zk	5							
TUIOZP/TAMPK	Mikrobiologie potravin a kosmetiky <i>Buňková, Čermáková</i>	12	0	0	z, zk	5							
TUTP/TASHP	Senzorické hodnocení potravin <i>Bubelová, Buňka</i>	12	0	4	kl	4							
TUTP/TAOSE	Oborový seminář <i>Buňka</i>	0	4	0	z	1							
TUTP/TATZ2	Technologie výroby potravin živočišného původu II <i>Gál, Čermáková</i>						14	0	6	z, zk	5		
TUTP/TAPR2	Technologie výroby potravin rostlinného původu II <i>Burešová, Lorencová</i>						14	0	6	z, zk	4		
TUIOZP/TAMOB	Molekulární biologie <i>Buňková, Doležalová</i>						12	2	2	z, zk	4		
TUIOZP/TALMP	Laboratoř z mikrobiologie potravin <i>Doležalová, Pleva</i>						0	0	8	z	2		
TUTP/TAVSC	Výživa a stravování člověka <i>Bučková</i>						8	8	0	z, zk	4		
TUTP/TATC	Technologická cvičení <i>Burešová, Gál, Pachlová</i>						0	0	4	z	2		
TUTP/TAAPK	Aplikovaná povrchová a koloidní chemie v potravinářství <i>Lapčík, Lapčíková</i>						12	0	4	kl	4		
TUACHP/TAMGT	Moderní trendy v gastronomických technologiích <i>Miček</i>						4	0	4	z, zk	2		
TUFMI/TAZE2	Zpracování experimentu II <i>Ponižil</i>						8	0	0	kl	3		
Celkem		120 hod.					30	116 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: Kombinovaná, magisterské, Zlín

2. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUTP/TBLP2	Legislativa v potravinářství II <i>Černíková</i>	12	4	0	z, zk	5							
TUTTTK/TBTTD	Technologie tuků a detergentů <i>Sedlaříková</i>	8	0	8	z, zk	5							
TUTP/TBVN	Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů <i>Buňka, Lorencová</i>	10	0	6	z, zk	5							
TUTP/TBRB2	Řízení bezpečnosti potravin II <i>Buňka, Černíková</i>	4	4	0	kl	1							
TUIP/TBPPV	Procesy potravinářských a biochemických výrob <i>Svoboda</i>	14	2	4	z, zk	5							
TCPM/TBVVO	Výroba a vlastnosti obalů <i>Sáha</i>	12	0	4	kl	4							
TUTP/TBBDP	Seminář k diplomové práci <i>Buňka</i>	0	4	0	z	1							
TUTP/TBDP	Diplomová práce <i>vedoucí DP</i>						0	4	108	z 30			
Celkem		96 hod.					26	112 hod.					30

Ústav/Kód	Povinně volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/TBSEP	Stabilizátory a emulgátory v potravinářství <i>Burešová</i>	10	2	0	z, zk	4					
TUFMI/TBSME	Separční metody <i>Ingr</i>	8	0	8	z, zk	4					

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte aspoň jeden předmět.