

STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	1. ročník Bc.
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii	
Forma studia:	Prezenční	
Místo výuky:	Zlín	

Ústav / Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr														
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK										
TUFMI/T1BPR	Bezpečnost práce <i>Ponižil</i>	0	0	0	z	1															
TUIOZP/T1ZA	Základy toxikologie a bezpečnosti práce <i>Dvořáčková</i>	2	1	0	kl	3															
AUM/T1M	Matematika I <i>Klimeš</i>	0	4	0	z, zk	6															
TUCH/T1AC	Obecná a anorganická chemie <i>Kafka</i>	2	2	0	z, zk	5															
TUACHP/T1BG	Základy biologie <i>Mišurcová</i>	2	1	0	z, zk	4															
TUACHP/T1EKS	Ekonomika služeb <i>Družbiková</i>	2	1	0	z, zk	4															
TUTP/T1PPS	Produkce potravinářských surovin <i>Černíková, Z. Polášek</i>	2	1	0	kl	3															
TUACHP/T1TOS	Technika obsluhy a služeb <i>Velichová</i>	1	0	2	z	3															
TUTP/T1ZN	Základy zbožiznalství potravin <i>Gál</i>	2	1	1	z, zk	3															
TUFMI/T2F	Fyzika I <i>Ponižil</i>						2	2	0	z, zk	5										
AUM/T2MA	Matematika II <i>Klimeš</i>						0	4	0	z, zk	5										
TUFMI/T2ZE	Zpracování experimentu <i>Ponižil</i>						1	1	1	kl	3										
TUCH/T2OC	Organická chemie I <i>Klásek</i>						2	2	0	z, zk	5										
TUCH/T2LA	Laboratoř anorganické chemie <i>Kovář</i>						0	0	3	kl	3										
TUACHP/T2BI	Laboratoř biologie <i>Mišurcová</i>						0	0	2	z	2										
TUACHP/T2GT	Gastronomické technologie I <i>Mlčák</i>						2	1	0	kl	5										
Celkem		27					32					23					28				

Ústav / Kód	Volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUCH/T1RA	Repetitorium z obecné a anorganické chemie <i>Kovář</i>	0	2	0	z	2					
AUM/T1RM	Repetitorium z matematiky <i>Sedláček</i>	0	2	0	z	2					
MUTV	Sportovní aktivity <i>Melichárek</i>	0	2	0	z	1	0	2	0	z	1
TUCH/T2RO	Repetitorium z organické chemie <i>Kovář</i>						0	2	0	z	2
TUACHP/T1UVI	Úvod do vinařství <i>Fic</i>	1	1	0	kl	1					

STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	2. ročník Bc.
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii	
Forma studia:	Prezenční	
Místo výuky:	Zlín	

Ústav / Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUFMI/T3F	Fyzika II <i>Ponižil</i>	2	-2	-2	z, zk	6					
TUIOZP/T3CH	Analytická chemie <i>Bednařík</i>	2	-2	-0	z, zk	4					
TUCH/T3LO	Laboratoř organické chemie <i>Vícha</i>	0	-0	-3	kl	3					
TUIOZP/T3CA	Laboratoř analytické chemie <i>Bednařík</i>	0	-0	-3	kl	3					
TUIOZP/T3BC	Biochemie I <i>Koutný</i>	2	-2	-0	z, zk	4					
TUIOZP/T3MB	Obecná mikrobiologie <i>Buňková, Růžička</i>	2	-2	-2	z, zk	6					
TUACHP/T3TZ	Technologická zařízení ve stravovacích službách <i>Mlček</i>	2	-1	-0	kl	2					
TUFMI/T4FC	Fyzikální chemie <i>Ingr</i>						2	-2	-2	z, zk	6
TUIOZP/T4BC	Biochemie II <i>Koutný</i>						2	-0	-0	zk	4
TUIOZP/T4LB	Laboratoř biochemie <i>Koutný</i>						0	-0	-2	kl	2
TUACHP/T4HRP	Hotelový a restaurační provoz <i>Družbiková, Vellichová</i>						2	-1	-0	z, zk	1
TUTP/T4SA	Základy senzorické analýzy potravin <i>Buňka</i>						1	-0	-1	kl	3
TUCH/T4OT	Práce s odbornými texty <i>Vícha</i>						1	-1	-0	z	2
TUACHP/T4GT	Gastronomické technologie II <i>Mlček</i>						2	-0	-2	z, zk	1
TUIP/T4PIN	Procesní inženýrství I <i>Svoboda</i>						2	-2	-2	z, zk	7
Celkem		29				28	27			26	

Ústav / Kód	Povinně volitelné předměty *	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
CJV/PTAZ1	Angličtina - začátečníci	0	2	0	z	1					
CJV/PTAM1	Angličtina - mírně pokročilí	0	2	0	z	2					
CJV/PTAP1	Angličtina - pokročilí	0	2	0	z	3					
CJV/PTAF1	Příprava na zkoušky Cambridge B2	0	2	0	z	3					
CJV/PTAZ2	Angličtina - začátečníci						0	2	0	z, zk	1
CJV/PTAM2	Angličtina - mírně pokročilí						0	2	0	z, zk	2
CJV/PTAP2	Angličtina - pokročilí						0	2	0	z, zk	3
CJV/PTAF2	Příprava na zkoušky Cambridge B2						0	2	0	z, zk	3
TUVI/T3VKM	Vybrané kapitoly z matematiky <i>Pata</i>	0	2	0	kl	2					
TUCH/T3VKC	Vybrané kapitoly z chemie <i>Vicha</i>	0	2	0	kl	2					
TUFMI/T4VKF	Vybrané kapitoly z fyziky <i>Kutálková</i>						0	2	0	kl	2
TCPM/T4VKB	Vybrané kapitoly z biologie <i>Humpolíček</i>						0	2	0	kl	2
MUTV	Sportovní aktivity <i>Melichárek</i>	0	2	0	z	1	0	2	0	z	1

* Z bloku povinně volitelných předmětů si student volí stejnou úroveň angličtiny v obou semestrech a případně i některý z dalších povinně volitelných předmětů tak, aby celkový počet kreditů za rok byl 60.

Ústav / Kód	Volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUIOZP/T3CV	Chemické výpočty <i>Bednařík</i>	0	2	0	z	2					

STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	3. ročník Bc.
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii	
Forma studia:	Prezenční	
Místo výuky:	Zlín	

Ústav / Kód	Povinné předměty	Zimní semestr				Letní semestr					
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUTP/T5VC	Výživa člověka <i>Kráčmar, Bučková</i>	2	2	0	z, zk	4					
TUTP/T5LEP	Legislativa v potravinářství <i>Z. Polášek</i>	1	1	0	kl	2					
TUACHP/T5CP	Chemie potravin <i>Fišera, Škrovánková</i>	2	1	0	z, zk	3					
TUIOZP/T5PB	Potravinářská mikrobiologie <i>Buňková, Pleva</i>	2	0	2	z, zk	5					
TUTP/T5PT1	Potravinářské technologie a biotechnologie I <i>Burešová, Lorencová</i>	2	2	2	z, zk	6					
TUACHP/T5SSP	Společenský styk a diplomatický protokol <i>Velichová</i>	2	1	0	kl	3					
TUACHP/T5GT	Gastronomické technologie III <i>Mlček</i>	2	0	3	z, zk	5					
TCPM/T6RE	Reologie potravin a kosmetických prostředků <i>Pavlínek</i>						2	1	1	z, zk	4
TUACHP/T6AN	Analýza potravin <i>Fišera, Škrovánková</i>						2	1	3	z, zk	6
TUTP/T6PT2	Potravinářské technologie a biotechnologie II <i>Gál, Pachlová</i>						2	2	2	z, zk	6
TUACHP/T6EV	Ekonomika výživy <i>Velichová, Družbíkova</i>						2	2	0	z, zk	4
TUACHP/T6BPG	Bakalářská práce <i>vedoucí bakalářské práce</i>						0	0	6	z	6
Celkem		27				28	26				26

Ústav / Kód	Povinně volitelné předměty *	Zimní semestr				Letní semestr					
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
LUEB/T5VTH	Technologie a hodnocení vína pro gastronomii <i>Valášek</i>	2	1	2	z, zk	3					
LUEB/T5VT	Vinařské technologie <i>Valášek</i>	2	1	2	z, zk	3					
PHVG*	<i>Valášek</i>										
MUMM/T6MA	Marketing v gastronomii a cestovním ruchu <i>Chovancová</i>						2	2	0	z, zk	4
TUACHP/T5HV	Hodnocení vína <i>Fišera</i>						2	0	2	z, zk	4
PHVG*	<i>Fišera</i>										
TUTTTK/T6VSC	Výrobky spotřební chemie <i>Egner</i>						1	0	2	z, zk	4
* Z bloku povinně volitelných předmětů si student volí tak, aby celkový počet kreditů za rok byl 60.											
* Předměty pro specializace: PHVG - Příprava a hodnocení vína pro gastronomii											

Ústav / Kód	Volitelné předměty	Zimní semestr				Letní semestr					
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
MUTV	Sportovní aktivity <i>Melichárek</i>	0	2	0	z	1	0	2	0	z	1