

STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	1. ročník Bc.
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin	
Forma studia:	Kombinovaná	
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/TQZA	Základy toxikologie a bezpečnosti práce <i>Dvořáčková</i>	12	0	0	kl	3						
AUM/TQM1	Matematika I <i>Klimeš</i>	24	0	0	z, zk	6						
TUCH/TQAC	Obecná a anorganická chemie <i>Kafka</i>	20	0	0	z, zk	5						
TUACHP/TQZB	Základy biologie <i>Mišurcová</i>	12	0	0	z, zk	4						
TUACHP/TQEKS	Ekonomika služeb <i>Družbiková</i>	8	4	0	z, zk	4						
TUTP/TQPPS	Produkce potravinářských surovin <i>Černíková, Z. Polášek</i>	8	4	0	kl	3						
TUTP/TQZN	Základy zbožíznalství potravin <i>Bubelová, Gál</i>	8	8	0	z, zk	3						
TUTP/TQOS1	Oborový seminář I <i>Buňka</i>	0	4	0	z	1						
TUFMI/TQFY	Fyzika I <i>Ponižil</i>						20	0	0	z, zk	5	
AUM/TQM2	Matematika II <i>Klimeš</i>						24	0	0	z, zk	5	
TUFMI/TQZE	Zpracování experimentu <i>Ponižil</i>						12	0	0	kl	3	
TUCH/TQOC	Organická chemie I <i>Klásek</i>						20	0	0	z, zk	5	
TUCH/TQLA	Laboratoř anorganické chemie <i>Kovář</i>						0	0	12	kl	3	
TUTP/TQOS2	Oborový seminář II <i>Buňka</i>						0	4	0	z	1	
TUACHP/TQBI	Laboratoř biologie <i>Mišurcová</i>						0	0	8	z	2	
TUTP/TQUBT	Úvod do biotechnologií <i>Bučková</i>						4	4	8	kl	6	
Celkem		112					30		116			30

STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	2. ročník Bc.
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin	
Forma studia:	Kombinovaná	
Místo výuky:	Zlín	

Ústav / Kód	Povinné předměty	Zimní semestr				Letní semestr							
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUFMI/TFXY	Fyzika II <i>Ponižil</i>	24	0	0	z, zk	8							
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>Buňková, Doležalová</i>	12	0	8	z, zk	6							
TUFMI/TFXC	Fyzikální chemie <i>Ingr</i>						24	0	0	z, zk	9		
TUIOZP/TXBC2	Biochemie II <i>Koutný</i>						12	0	0	zk	4		
TUIOZP/TXLB	Laboratoř biochemie <i>Koutný</i>						0	0	8	kl	2		
TUTP/TXZSA	Základy senzorické analýzy potravin <i>Buňka, Pavlačková</i>						8	0	4	kl	3		
TUCH/TXOT	Práce s odbornými texty <i>Vícha</i>						8	0	0	z	2		
TUIP/TXPR	Procesní inženýrství I <i>Svoboda</i>						16	0	8	z, zk	7		
TUTP/TXVEP	Vybrané kapitoly z epidemiologie <i>Černíková</i>						8	8	0	z, zk	5		
	Celkem						100				28	104	32

STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	3. ročník Bc.
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin	
Forma studia:	Kombinovaná	
Místo výuky:	Zlín	

Ústav / Kód	Povinné předměty	Zimní semestr				Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK	
TUTP/TYVC	Výživa člověka <i>Kráčmar, Bučková</i>	12	4	0	z, zk	4						
TUTP/TYLP	Legislativa v potravinářství <i>Z. Polásek</i>	8	0	0	kl	2						
TUACHP/TYCP	Chemie potravin <i>Fišera</i>	8	4	0	z, zk	3						
TUIOZP/TYPB	Potravinářská mikrobiologie <i>Buňková, Pleva</i>	12	0	8	z, zk	5						
TUTP/TYPT1	Potravinářské technologie a biotechnologie I <i>Burešová, Lorencová</i>	16	0	8	z, zk	6						
TUTP/TYRBP	Řízení bezpečnosti potravin <i>Buňka, Čermíková</i>	10	6	0	z, zk	3						
TUTP/TYTM	Technologie mléka a mléčných výrobků <i>Buňka, Pachlová</i>	12	4	0	z, zk	4						
TCPM/TYRE	Reologie potravin a kosmetických prostředků <i>Pavlínek</i>						16	0	0	z, zk	4	
TUACHP/TYAN	Analýza potravin <i>Fišera</i>						8	4	12	z, zk	6	
TUTP/TYPT2	Potravinářské technologie a biotechnologie II <i>Gál, Pachlová</i>						16	0	8	z, zk	6	
TUACHP/TYEV	Ekonomika výživy <i>Velichová, Družbíková</i>						12	4	0	z, zk	4	
TUTP/TYCTP	Cvičení z technologie potravin <i>Burešová, Gál, Pachlová</i>						0	0	12	kl	4	
TUTP/TYBPP	Bakalářská práce <i>Buňka</i>						0	4	12	z	9	
	Celkem						112			27	108	33