

## STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	1. ročník Bc.
Studijní obor:	<b>Chemie a technologie potravin</b>	
Specializace:	<b>Technologie mléka a mléčných výrobků</b>	
Forma studia:	Kombinovaná	
Místo výuky:	Zlín / Kroměříž	

Ústav / Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr					
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK	
TUFMI/T1BPR	<b>Bezpečnost práce</b> <i>Ponižil</i>	0	0	0	z	1						
TUIOZP/TQZA	<b>Základy toxikologie a bezpečnosti práce</b> <i>Dvořáčková</i>	12	0	0	kl	3						
AUM/TQM1	<b>Matematika I</b> <i>Klimeš</i>	24	0	0	z, zk	6						
TUCH/TQAC	<b>Obecná a anorganická chemie</b> <i>Kafka</i>	20	0	0	z, zk	5						
TUACHP/TQZB	<b>Základy biologie</b> <i>Mišurcová</i>	12	0	0	z, zk	4						
TUACHP/TQEKS	<b>Ekonomika služeb</b> <i>Družbiková</i>	8	4	0	z, zk	4						
TUTP/TQPPS	<b>Produkce potravinářských surovin</b> <i>Černíková, Z. Polášek</i>	8	4	0	kl	3						
TUTP/TQZN	<b>Základy zbožíznalství potravin</b> <i>Bubelová, Gál</i>	8	8	0	z, zk	3						
TUTP/TQOS1	<b>Oborový seminář I</b> <i>Buňka</i>	0	4	0	z	1						
TUFMI/TQFY	<b>Fyzika I</b> <i>Ponižil</i>						20	0	0	z, zk	5	
AUM/TQM2	<b>Matematika II</b> <i>Klimeš</i>						24	0	0	z, zk	5	
TUFMI/TQZE	<b>Zpracování experimentu</b> <i>Ponižil</i>						12	0	0	kl	3	
TUCH/TQOC	<b>Organická chemie I</b> <i>Klásek</i>						20	0	0	z, zk	5	
TUCH/TQLA	<b>Laboratoř anorganické chemie</b> <i>Kovář</i>						0	0	12	kl	3	
TUTP/TQOS2	<b>Oborový seminář II</b> <i>Buňka</i>						0	4	0	z	1	
TUACHP/TQBI	<b>Laboratoř biologie</b> <i>Mišurcová</i>						0	0	8	z	2	
TUTP/TQUBT	<b>Úvod do biotechnologií</b> <i>Bučková</i>						4	4	8	kl	6	
	<b>Celkem</b>						112			30	116	30

## STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	2. ročník Bc.
Studijní obor:	<b>Chemie a technologie potravin</b>	
Specializace:	<b>Technologie mléka a mléčných výrobků</b>	
Forma studia:	Kombinovaná	
Místo výuky:	Zlín / Kroměříž	

Ústav / Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr					
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK	
TUFMI/TFXY	<b>Fyzika II</b> <i>Ponižil</i>	24	0	0	z, zk	8						
TUIOZP/TXACH	<b>Analytická chemie</b> <i>Bednařík</i>	16	0	0	z, zk	4						
TUCH/TXLO	<b>Laboratoř organické chemie</b> <i>Vícha</i>	0	0	12	kl	3						
TUIOZP/TXLA	<b>Laboratoř analytické chemie</b> <i>Bednařík</i>	0	0	12	kl	3						
TUIOZP/TXBC1	<b>Biochemie I</b> <i>Koutný</i>	16	0	0	z, zk	4						
TUIOZP/TXMB	<b>Obecná mikrobiologie</b> <i>Buňková, Doležalová</i>	12	0	8	z, zk	6						
TUFMI/TFXC	<b>Fyzikální chemie</b> <i>Ingr</i>						24	0	0	z, zk	9	
TUIOZP/TXBC2	<b>Biochemie II</b> <i>Koutný</i>						12	0	0	zk	4	
TUIOZP/TXLB	<b>Laboratoř biochemie</b> <i>Koutný</i>						0	0	8	kl	2	
TUTP/TXZSA	<b>Základy senzorní analýzy potravin</b> <i>Buňka, Pavlačková</i>						8	0	4	kl	3	
TUCH/TXOT	<b>Práce s odbornými texty</b> <i>Vícha</i>						8	0	0	z	2	
TUIP/TXPR	<b>Procesní inženýrství I</b> <i>Svoboda</i>						16	0	8	z, zk	7	
TUTP/TXVEP	<b>Vybrané kapitoly z epidemiologie</b> <i>Černíková</i>						8	8	0	z, zk	5	
<b>Celkem</b>		<b>100</b>					<b>28</b>		<b>104</b>			<b>32</b>

## STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	3. ročník Bc.
Studijní obor:	<b>Chemie a technologie potravin</b>	
Specializace:	<b>Technologie mléka a mléčných výrobků</b>	
Forma studia:	Kombinovaná	
Místo výuky:	Zlín / Kroměříž	

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