

## STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	1. ročník Bc.
Studijní obor:	<b>Technologie a řízení v gastronomii</b>	
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	<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						
TUACHP/TQTOS	<b>Technika obsluhy a služeb</b> <i>Velichová</i>	8	4	0	z	4						
TUTP/TQZN	<b>Základy zbožíznalství potravin</b> <i>Bubelová, Gál</i>	8	8	0	z, zk	3						
TUFMI/TQFY1	<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	
TUACHP/TQBI	<b>Laboratoř biologie</b> <i>Mišurcová</i>						0	0	8	z	2	
TUACHP/TQGT	<b>Gastronomické technologie I</b> <i>Mlčák</i>						12	0	0	kl	4	
<b>Celkem</b>							<b>120</b>			<b>33</b>	<b>108</b>	<b>27</b>

## STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	2. ročník Bc.
Studijní obor:	<b>Technologie a řízení v gastronomii</b>	
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	<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>Buřňková, Doležalová</i>	12	0	8	z, zk	6						
TUACHP/TXTZ	<b>Technologická zařízení ve stravovacích službách</b> <i>Mlček</i>	12	0	0	kl	2						
TUFMI/TXFC	<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	
TUACHP/TXHRP	<b>Hotelový a restaurační provoz</b> <i>Družbiková, Velichová</i>						8	4	0	z, zk	1	
TUTP/TXZSA	<b>Základy senzorické analýzy potravin</b> <i>Buřňka, Pavlačková</i>						8	0	4	kl	3	
TUCH/TXOT	<b>Práce s odbornými texty</b> <i>Vícha</i>						8	0	0	z	2	
TUACHP/TXGT2	<b>Gastronomické technologie II</b> <i>Mlček</i>						8	0	8	z, zk	2	
TUIP/TXPR	<b>Procesní inženýrství I</b> <i>Svoboda</i>						16	0	8	z, zk	7	
<b>Celkem</b>							<b>112</b>			<b>30</b>	<b>116</b>	<b>30</b>

## STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN	3. ročník Bc.
Studijní obor:	<b>Technologie a řízení v gastronomii</b>	
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	<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						
TUACHP/TYSSP	<b>Společenský styk a diplomatický protokol</b> <i>Velichová</i>	12	0	0	kl	3						
TUACHP/TYKG3	<b>Gastronomické technologie III</b> <i>Mlček</i>	12	0	8	z, zk	5						
LUEB/TYVTH	<b>Technologie a hodnocení vína pro gastronomii</b> <i>Valášek</i>	2	0	6	kl	2						
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	
MUMM/TYMA	<b>Marketing v gastronomii a cestovním ruchu</b> <i>Chovancová</i>						16	0	0	z, zk	4	
TUACHP/TYBPG	<b>Bakalářská práce</b> <i>Fišera</i>						0	0	16	z	6	
<b>Celkem</b>							<b>120</b>			<b>30</b>	<b>112</b>	<b>30</b>