

STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	1. ročník Bc.
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin (2901R018/0)	
Garant:	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.	
Forma studia:	Prezenční	
Místo výuky:	Zlín	

Ústav / Kód	Povinné předměty	Zimní semestr				Letní semestr							
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
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>Kaňka</i>	2	2	0	z, zk	5							
TUACHP / T1BG	Základy biologie <i>Mišurcová</i>	2	1	0	z, zk	4							
TUACHP / T1ORS	Organizace a řízení služeb <i>Družbíkova</i>	2	1	0	z, zk	4							
TUTP / T1PPS	Produkce potravinářských surovin <i>Černíková</i>	2	1	0	kl	3							
TUTP / T1ZN	Základy zbožíznalství potravin <i>Bubelová - Gál</i>	2	1	1	z, zk	3							
TUTP / T1OSE	Oborový seminář I <i>Buňka</i>	0	1	0	z	1							
TUFMI / T2F1	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 / T2ZE1	Zpracování experimentu I <i>Ponižil</i>						1	1	1	kl	3		
TUCH / T2OC1	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		
TUTP / T2OSE	Oborový seminář II <i>Buňka</i>						0	1	0	z	2		
TUTP / T2UBT	Úvod do biotechnologií <i>Bučková</i>						1	1	2	kl	6		
TUACHP / T2BI	Laboratoř biologie <i>Mišurcová</i>						0	0	2	z	2		
Celkem		25				29		25				31	

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	0	2	z	1	0	0	2	z	1
TUFMI / T2EF1	Experimenty z fyziky I <i>Mráček</i>						0	1	0	z	1
TUCH / T2RO	Repetitorium z organické chemie <i>Kovář</i>						0	2	0	z	2

STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	2. ročník Bc.
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin (2901R018/0)	
Garant:	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.	
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 / T3F2	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 / T3BC1	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					
TUIP / T4PIN	Procesní inženýrství I <i>Svoboda</i>						2	2	2	z, zk	7
TUFMI / T4FC	Fyzikální chemie <i>Ingr</i>						2	2	2	z, zk	6
TUIOZP / T4BC2	Biochemie II <i>Koutný</i>						2	0	0	zk	4
TUTP / T4LB	Laboratoř biochemie <i>Koutný</i>						0	0	2	kl	2
TUTP / T4VKE	Vybrané kapitoly epidemiologie a hygieny <i>Černíková</i>						2	2	0	z, zk	4
TUCH / T4OT	Práce s odbornými texty <i>Vícha</i>						1	1	0	z	2
TUTP / T4SA	Základy senzorycké analýzy potravin <i>Bubelová - Buňka</i>						1	0	1	kl	3
Celkem		26				26	24				28

Ústav / Kód	Povinné volitelné předměty *	Zimní semestr			Letní semestr		
		P - S - L	Ukon.	PK	P - S - L	Ukon.	PK
CJV / PTAZ1	Angličtina - začátečníci <i>Orsavová</i>	0 - 2 - 0	z	1			
CJV / PTAM1	Angličtina - mírně pokročilí <i>Orsavová</i>	0 - 2 - 0	z	2			
CJV / PTAP1	Angličtina - pokročilí <i>Orsavová</i>	0 - 2 - 0	z	3			
CJV / PTAF1	Příprava na zkoušky Cambridge B2 <i>Orsavová</i>	0 - 2 - 0	z	3			
CJV / PTAZ2	Angličtina - začátečníci <i>Orsavová</i>				0 - 2 - 0	z, zk	1
CJV / PTAM2	Angličtina - mírně pokročilí <i>Orsavová</i>				0 - 2 - 0	z, zk	2
CJV / PTAP2	Angličtina - pokročilí <i>Orsavová</i>				0 - 2 - 0	z, zk	3
CJV / PTAF2	Příprava na zkoušky Cambridge B2 <i>Orsavová</i>				0 - 2 - 0	z, zk	3
TUIOZP / T3CV	Chemické výpočty <i>Bednařík</i>	0 - 2 - 0	z	2			
TUVI / T3VKM	Vybrané kapitoly z matematiky <i>Pata</i>	0 - 2 - 0	kl	2			
TUCH / T3VKC	Vybrané kapitoly z chemie <i>Vícha</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
TUFMI / T4MM	Mikroskopické metody <i>Minařík - Mráček</i>				1 - 0 - 2	z, zk	4
TUIOZP / T4BIM	Bioanalytické metody <i>Buňková - Veverková</i>				2 - 1 - 1	z, zk	4
MUTV	Sportovní aktivity <i>Melichárek</i>	0 - 0 - 2	z	1	0 - 0 - 2	z	1

* Z bloku povinně volitelných předmětů I si student volí stejnou úroveň angličtiny v obou semestrech a případně i některý z dalších povinně volitelných předmětů tak, aby celkový počet kreditů z bloku povinně volitelných předmětů I byl 6.

Ústav / Kód	Volitelné předměty	Zimní semestr			Letní semestr		
		P - S - L	Ukon.	PK	P - S - L	Ukon.	PK
TUFMI / T3EF2	Experimenty z fyziky II <i>Mráček</i>	0 - 1 - 0	z	1			

STUDIJNÍ PLÁN BAKALÁŘSKÉHO STUDIA

Studijní program:	CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	3. ročník Bc.
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin (2901R018/0)	
Garant:	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.	
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>Bučková</i>	2	2	0	z, zk	4						
TUTP / T5LEP	Legislativa v potravinářství I <i>Čemíková</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</i>	2	0	2	z, zk	5						
TUTP / T5PT1	Potravinářská technologie a biotechnologie I <i>Burešová - Lorencová</i>	2	2	2	z, zk	6						
TUTP / T5RBP	Řízení bezpečnosti potravin I <i>Buňka - Čemíková</i>	2	2	0	z, zk	4						
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	Potravinářská technologie a biotechnologie II <i>Gál - Pachlová</i>						2	2	2	z, zk	6	
TUACHP / T6HVY	Hodnocení výživy <i>Družbiková - Velichová</i>						2	2	0	z, zk	4	
TUTP / T6BPP	Bakalářská práce <i>Buňka</i>						0	1	5	z	8	
Celkem		23					24	26				28

Ústav / Kód	Povinně volitelné předměty *	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUCH / T5OC2	Chemie organická II <i>Klásek</i>	2	2	0	z, zk	4					
ChPBL* TCPM / T5ZB	Základy balení potravin <i>Sáha</i>	2	2	0	z, zk	4					
TUTP / T5TM	Technologie mléka a mléčných výrobků <i>Buňka - Pachlová</i>	2	1	1	z, zk	4					
BP* TUIOZP / T5TMB	Tradiční a moderní biotechnologie <i>Buňková</i>	2	2	0	z, zk	4					
Bt* TCPM / T6ABB	Aplikovaná biologie a buněčné kultury <i>Humpolíček</i>						2	1	2	z, zk	5
Bt* TUCH / T6BIO	Bioorganická chemie <i>Klásek</i>						2	2	0	z, zk	4
ChPBL* TUTP / T6CTP	Cvičení z technologie potravin <i>Burešová - Gál - Pachlová</i>						0	0	3	z	4
BP*											

* Student si z povinně volitelných předmětů запиše v zimním semestru předměty v celkové hodnotě nejméně 4 kreditů, v letním semestru v celkové hodnotě nejméně 4 kreditů.

** Pro navazující magisterský studijní program Chemie potravin a bioaktivních látek si student povinně zvolí předmět Organická chemie II v zimním semestru a Bioorganická chemie v letním semestru.

* Předměty pro specializace:
ChPBL - Chemie potravin a bioaktivních látek
BP - Bezpečnost potravin
Bt - Biotechnologie

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	0	2	z	1	0	0	2	z	1