

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	2017/2018
Studijní obor: <b>Technologie a řízení v gastronomii (2901R026/0)</b>	
Garant: <b>doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.</b>	<b>Bc.</b>
Forma, typ, místo: Prezenční, bakalářské, Zlín	<b>1. ročník</b>

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUIOZP/T1ZA	<b>Základy toxikologie a bezpečnosti práce</b> <i>Dvořáčková</i>	2	1	0	kl	3							
AUM/T1M	<b>Matematika I</b> <i>Klimeš, Řezníčková</i>	0	4	0	z, zk	6							
TUCH/T1AC	<b>Obecná a anorganická chemie</b> <i>Kafka</i>	2	2	0	z, zk	5							
TUACHP/T1BG	<b>Základy biologie</b> <i>Mišurcová</i>	2	1	0	z, zk	4							
TUACHP/T1ORS	<b>Organizace a řízení služeb</b> <i>Velichová</i>	2	1	0	z, zk	4							
TUTP/T1PPS	<b>Produkce potravinářských surovin</b> <i>Černíková</i>	2	1	0	kl	3							
TUACHP/T1TOS	<b>Technika obsluhy služeb</b> <i>Velichová</i>	1	0	2	z	3							
TUTP/T1ZN	<b>Základy zbožíznalství potravin</b> <i>Bubelová, Gál</i>	2	1	1	z, zk	3							
TUFMI/T2F1	<b>Fyzika I</b> <i>Ponižil</i>						2	2	0	z, zk	5		
AUM/T2MA	<b>Matematika II</b> <i>Klimeš, Řezníčková</i>						0	4	0	z, zk	5		
TUFMI/T2ZE1	<b>Zpracování experimentu I</b> <i>Ponižil</i>						1	1	1	kl	3		
TUCH/T2OC1	<b>Organická chemie I</b> <i>Klásek</i>						2	2	0	z, zk	5		
TUCH/T2LA	<b>Laboratoř anorganické chemie</b> <i>Kovář</i>						0	0	3	kl	3		
TUACHP/T2BI	<b>Laboratoř biologie</b> <i>Mišurcová</i>						0	0	2	z	2		
TUACHP/T2GT	<b>Gastronomické technologie I</b> <i>Mlček</i>						2	1	0	kl	6		
<b>Celkem</b>		<b>27 hod.</b>					<b>31</b>	<b>23 hod.</b>					<b>29</b>

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

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	2017/2018
Studijní obor: <b>Technologie a řízení v gastronomii (2901R026/0)</b>	
Garant: <b>doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.</b>	<b>Bc.</b>
Forma, typ, místo: Prezenční, bakalářské, Zlín	<b>2. ročník</b>

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUFMI/T3F2	<b>Fyzika II</b> <i>Ponižil</i>	2	2	2	z, zk	6							
TUIOZP/T3CH	<b>Analytická chemie</b> <i>Bednařík</i>	2	2	0	z, zk	4							
TUCH/T3LO	<b>Laboratoř organické chemie</b> <i>Vícha</i>	0	0	3	kl	3							
TUIOZP/T3CA	<b>Laboratoř analytické chemie</b> <i>Bednařík</i>	0	0	3	kl	3							
TUIOZP/T3BC1	<b>Biochemie I</b> <i>Koutný</i>	2	2	0	z, zk	4							
TUIOZP/T3MB	<b>Obecná mikrobiologie</b> <i>Buňková, Růžička</i>	2	2	2	z, zk	6							
TUACHP/T3TZ	<b>Technologická zařízení ve stravovacích službách</b> <i>Mlček</i>	2	1	0	kl	2							
TUFMI/T4FC	<b>Fyzikální chemie</b> <i>Ingr</i>						2	2	2	z, zk	6		
TUIOZP/T4BC2	<b>Biochemie II</b> <i>Koutný</i>						2	0	0	zk	4		
TUIOZP/T4LB	<b>Laboratoř biochemie</b> <i>Koutný</i>						0	0	2	kl	2		
TUACHP/T4HRP	<b>Hotelový a restaurační provoz</b> <i>Velichová</i>						2	1	0	z, zk	1		
TUTP/T4SA	<b>Základy senzorké analýzy potravin</b> <i>Bubelová, Buňka</i>						1	0	1	kl	3		
TUCH/T4OT	<b>Práce s odbornými texty</b> <i>Vícha</i>						1	1	0	z	2		
TUACHP/T4GT	<b>Gastronomická technologie II</b> <i>Mlček</i>						2	0	2	z, zk	1		
TUIP/T4PIN	<b>Procesní inženýrství I</b> <i>Svoboda</i>						2	2	2	z, zk	7		
<b>Celkem</b>		<b>29 hod.</b>					<b>28</b>	<b>27 hod.</b>					<b>26</b>

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

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte angličtinu stejné úrovně v obou semestrech a další předměty k zisku aspoň 6 kreditů

Ústav/Kód	Volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUACHP/T4VIG	Víno v gastronomii						1	1	0	z	2
TUIOZP/T3CV	Chemické výpočty	0	2	0	z	2					

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	2017/2018
Studijní obor: <b>Technologie a řízení v gastronomii (2901R026/0)</b>	
Garant: <b>doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.</b>	<b>Bc.</b>
Forma, typ, místo: Prezenční, bakalářské, Zlín	<b>3. ročník</b>

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUTP/T5VC	<b>Výživa člověka</b> <i>Bučková</i>	2	2	0	z, zk	4							
TUTP/T5LEP	<b>Legislativa v potravinářství I</b> <i>Černíková</i>	1	1	0	kl	2							
TUACHP/T5SCP	<b>Chemie potravin</b> <i>Fišera, Škrovánková</i>	2	1	0	z, zk	3							
TUIOZP/T5PB	<b>Potravinářská mikrobiologie</b> <i>Buňková</i>	2	0	2	z, zk	5							
TUTP/T5PT1	<b>Potravinářská technologie a biotechnologie I</b> <i>Burešová, Lorencová</i>	2	2	2	z, zk	6							
TUACHP/T5SSP	<b>Společenský styk a diplomatický protokol</b> <i>Velichová</i>	2	1	0	kl	3							
TUACHP/T5GT	<b>Gastronomické technologie III</b> <i>Mlček</i>	2	0	3	z, zk	5							
TCPM/T6RE	<b>Reologie potravin a kosmetických prostředků</b> <i>Sáha</i>						2	1	1	z, zk	4		
TUACHP/T6AN	<b>Analyza potravin</b> <i>Fišera, Škrovánková</i>						2	1	3	z, zk	6		
TUTP/T6PT2	<b>Potravinářská technologie a biotechnologie II</b> <i>Gál, Pachlová</i>						2	2	2	z, zk	6		
TUACHP/T6HVY	<b>Hodnocení výživy</b> <i>Velichová</i>						2	2	0	z, zk	4		
TUACHP/T6BPG	<b>Bakalářská práce</b> <i>vedoucí BP</i>						0	0	6	z	6		
<b>Celkem</b>		<b>27 hod.</b>					<b>28</b>	<b>26 hod.</b>					<b>26</b>

Ústav/Kód	Povinné volitelné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
TUACHP/T5VTH	<b>Technologie a hodnocení vína pro gastronomii</b> <i>Valášek</i>	2	1	2	z, zk	3					
TUACHP/T5VT	<b>Vinařská technologie</b> <i>PHVG</i> <i>Valášek</i>	2	1	2	z, zk	3					
MUMM/T6MA	<b>Marketing v gastronomii a cestovním ruchu</b> <i>Chovancová</i>						2	2	0	z, zk	4
TUACHP/T6HV	<b>Hodnocení vína</b> <i>PHVG</i> <i>Fišera</i>						2	0	2	z, zk	4
TUTTTK/T6VSC	<b>Výrobky spotřební chemie</b> <i>Egner</i>						1	0	2	z, zk	4
Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte předměty k zisku aspoň 6 kreditů.											
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/	<b>Sportovní aktivity</b> <i>Melichárek</i>	0	0	2	z	1	0	0	2	z	1