

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)

2018/2019

Studijní obor: **Chemie a technologie potravin (2901R018/0)**Garant: **doc. Ing. František Buňka, Ph.D.**

Bc.

Forma, typ, místo: Prezenční, bakalářské, Zlín

1. ročník

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, Řezníčková</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>Velichová</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>Lazárková, 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, Řezníčková</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 hod.					29	25 hod.					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>Fífo</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 program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	2018/2019
Studijní obor: Chemie a technologie potravin (2901R018/0)	
Garant: doc. Ing. František Buňka, Ph.D.	Bc.
Forma, typ, místo: Prezenční, bakalářské, Zlín	2. ročník

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		
TUIOZP/T4LB	Laboratoř biochemie <i>Koutný</i>						0	0	2	kl	2		
TUTP/T4VKE	Vybrané kapitoly z 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 senzorní analýzy potravin <i>Lazárková, Buňka</i>						1	0	1	kl	3		
Celkem		26 hod.					26	24 hod.					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					
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	3
TUIOZP/T4BIM	Bioanalytické metody <i>Buňková, Šenkárová</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 zvolte angličtinu stejné úrovně v obou semestrech a další předměty k zisku aspoň 6 kreditů.

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)	2018/2019
Studijní obor: Chemie a technologie potravin (2901R018/0)	
Garant: doc. Ing. František Buňka, Ph.D.	Bc.
Forma, typ, místo: Prezenční, bakalářské, Zlín	3. ročník

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>Černíková</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</i>	2	2	2	z, zk	6							
TUTP/T5RBP	Řízení bezpečnosti potravin I <i>Buňka, Černíková</i>	2	2	0	z, zk	4							
TCPM/T6RE	Reologie potravin a kosmetických prostředků <i>Sáha</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>Velichová</i>						2	2	0	z, zk	4		
TUTP/T6BPP	Bakalářská práce <i>vedoucí BP</i>						0	1	5	z	8		
Celkem		23 hod.					24	26 hod.					28

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

Z bloku povinně volitelných předmětů zvolte v každém semestru aspoň jeden předmět.

Zájemcům o navazující magisterský studijní program Chemie potravin a bioaktivních látek se doporučuje zvolit předměty Organická chemie II a Bioorganická chemie.

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

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)

2018/2019

Studijní obor: **Chemie a technologie potravin (2901R018/0)**Garant: **doc. Ing. František Buňka, Ph.D.**

Bc.

Forma, typ, místo: Kombinovaná, bakalářské, Zlín

1. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr				
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK
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>Kaňka</i>	16	0	0	z, zk	5					
TUACHP/TQZB	Základy biologie <i>Mišurcová</i>	12	0	0	z, zk	4					
TUACHP/TQORS	Organizace a řízení služeb <i>Velichová</i>	8	4	0	z, zk	4					
TUTP/TQPPS	Produkce potravinářských surovin <i>Černíková</i>	8	4	0	kl	4					
TUTP/TQZN	Základy zbožiznalství potravin <i>Lazárková, Gál</i>	12	0	4	z, zk	3					
TUTP/TQOS1	Oborový seminář I <i>Buňka</i>	0	4	0	z	1					
TUFMI/TQF1	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/TQZE1	Zpracování experimentu I <i>Ponižil</i>						12	0	0	kl	3
TUCH/TQOC1	Organická chemie I <i>Klásek</i>						16	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	108 hod.				30	112 hod.				30

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)

2018/2019

Studijní obor: **Chemie a technologie potravin (2901R018/0)**Garant: **doc. Ing. František Buňka, Ph.D.**

Bc.

Forma, typ, místo: Kombinovaná, bakalářské, Zlín

2. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUFMI/TFX2	Fyzika II <i>Ponižil</i>	24	0	0	z, zk	7							
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, Růžička</i>	16	0	8	z, zk	6							
TUFMI/TFXC	Fyzikální chemie <i>Ingr</i>						16	0	8	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 sensorické analýzy potravin <i>Lazárková, Buňka</i>						4	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 a hygieny <i>Černíková</i>						8	8	0	z, zk	6		
Celkem		104 hod.					27	100 hod.					33

Studijní program: CHEMIE A TECHNOLOGIE POTRAVIN (B2901)

2018/2019

Studijní obor: **Chemie a technologie potravin (2901R018/0)**Garant: **doc. Ing. František Buňka, Ph.D.**

Bc.

Forma, typ, místo: Kombinovaná, bakalářské, Zlín

3. ročník

Ústav/Kód	Povinné předměty	Zimní semestr					Letní semestr						
		P	S	L	Ukon.	PK	P	S	L	Ukon.	PK		
TUTP/TYVC	Výživa člověka <i>Bučková</i>	12	4	0	z, zk	4							
TUTP/TYLP1	Legislativa v potravinářství I <i>Černíková</i>	8	0	0	kl	2							
TUACHP/TYCP	Chemie potravin <i>Fišera, Škrovánková</i>	8	4	0	z, zk	3							
TUIOZP/TYPB	Potravinářská mikrobiologie <i>Buňková</i>	12	0	8	z, zk	5							
TUTP/TYPT1	Potravinářská technologie a biotechnologie I <i>Burešová</i>	16	0	8	z, zk	6							
TUTP/TYRBP	Řízení bezpečnosti potravin <i>Buňka, Černíková</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>Sáha</i>						12	0	4	z, zk	4		
TUACHP/TYAN	Analyza potravin <i>Fišera</i>						8	4	12	z, zk	6		
TUTP/TYPT2	Potravinářská technologie a biotechnologie II <i>Gál, Pachlová</i>						16	0	8	z, zk	6		
TUACHP/TYHVY	Hodnocení výživy <i>Velichová</i>						12	4	0	z, zk	4		
TUTP/TYCTP	Cvičení z technologie potravin <i>Burešová, Gál, Pachlová</i>						0	0	12	z	4		
TUTP/TYBPP	Bakalářská práce <i>vedoucí BP</i>						0	4	12	z	9		
Celkem		112 hod.					27	108 hod.					33