

Obor	VÝŽIVA A POTRAVINY
Forma	prezenční (ATZD)
Druh	tříleté bakalářské
Přijímací zkouška	chemie, biologie

Charakteristika oboru:

Cílem studia je získat teoretické a praktické znalosti o nutriční a dietetické hodnotě potravin. Student získá nejprve základní znalosti z oblasti analytické a organické chemie, biochemie, matematiky a biometrie. Teoretické poznatky budou využívány v odborných předmětech, např. potravinářská mikrobiologie, potraviny a výživové doplňky, živiny a živinové potřeby člověka a principy výživy rostlin. Student také získá poznatky v oblasti bezpečnosti a kvality potravin.

Možnosti uplatnění absolventů:

- technici při výrobě a vývoji nových potravin se specifickými vlastnostmi jako jsou potraviny pro kojence, batolata, potraviny pro seniory, dietní potraviny, potraviny nevyvolávající alergie, potraviny z netradičních zdrojů,
- v nižších a středních pozicích ve firmách vyvíjejících programy kontroly výroby, skladování a distribuce potravin pomocí sledování tzv. kritických kontrolních bodů (HACCP- systém),
- v orgánech státní správy (např. Státní veterinární správa, Státní rostlinolékařská správa, Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský).

Profilové discipliny:

Anatomie člověka, Biochemie, Potraviny, nápoje a výživové doplňky, Potravinářská mikrobiologie, Živiny a živinové potřeby člověka, Marketing potravin, Jakost a zpracování rostlinných produktů, Jakost a zpracování živočišných produktů, Racionální výživa a dietetika.

Doporučené obory navazujícího magisterského studia:

Kvalita a zpracování zemědělských produktů

Výživa zvířat a dietetika

Rostlinná produkce

