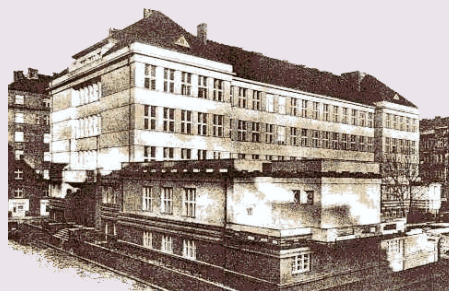




VOŠ, Gymnázium, SPŠ a SOŠ,
Praha 2, Podskalská 10

STUDIJNÍ OBOR

ANALÝZA POTRAVIN





Cíl studijního oboru

Analýza potravin

Zjišťování kvality potravin

Samostatně analyzujeme potraviny a hodnotíme jejich jakost.

Složení a výživové hodnoty

Porozumíte složení potravin a jejich vlivu na zdraví.

Rozpoznání závadných produktů

Naučíte se rozpoznat nebezpečné či nevyhovující potraviny.



Typical values	100ml contains	250ml contains	%GDA*	adult
Energy	199kJ 47kcal	500kJ 120kcal	6%	2000kcal
Protein	0.5g	1.3g		
Carbohydrate	10.5g	26.3g	29%	90g
of which sugars	10.5g	26.3g		70g
Fat	trace	trace		
of which saturates	trace	trace		
Fibre	trace	trace		
Sodium	trace	trace		
Salt equivalent	trace	trace		
* Guideline daily amounts				
Vitamins/Minerals		100ml contains		
		25.0mg (42% RDA)		62.5mg (104% RDA)





Specifika výuky

Analýza potravin



Chemické laboratoře

Provádění komplexních chemických analýz složení potravin.



Biologické a mikrobiologické

Detekce mikroorganismů a biologických kontaminantů.



Instrumentální analýza

Práce s moderními měřicími přístroji pro přesnou analýzu.





Co umíme na konci studia?

Analýza potravin

Komplexní kontrola kvality

Samostatně analyzujeme potraviny a hodnotíme jejich jakost.

Zajištění nezávadnosti

Spolehlivě rozlišíme bezpečné a nebezpečné potraviny.

Verifikace složení

Kontrolujeme správnost složení potravin.





Uplatnění absolventů Analýza potravin



Výzkumné ústavy

Práce na vývoji nových potravin a zlepšování stávajících technologií.



Kontrolní a inspekční orgány

Zajišťování souladu s legislativou a standardy bezpečnosti potravin.



Vysokoškolské studium

Pokračování ve studiu na prestižních univerzitách jako ČZU a VŠCHT.

