

Názov VP*	POTRAVINY, VÝŽIVA A ZDRAVIE
Stredisko	Nitra
Fakulta (ty) SPU	Fakulta biotechnológie a potravinárstva
Gestor	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.
Ročník	1.
Zimný semester	
Č.	Názov témy
1.	Potraviny a výživa – vývoj, spotreba, tendencie
2.	Mlieko a mliečne výrobky vo výžive
3.	Mäso a mäsové výrobky vo výžive
4.	Hydina, ryby a vajcia vo výžive
5.	Ovocie a zelenina vo výžive
6.	Strukoviny, obilniny a olejniný vo výžive
7.	Zloženie potravín a potravinová banka dát
Forma ukončenia: skúška	
Letný semester	
Č.	Názov témy
1.	Biologicky aktívne zložky potravín
2.	Voda v organizme, hospodárenie s tekutinami, zásady správneho pitného režimu
3.	Zásady zdravej výživy
4.	Označovanie potravín
5.	Funkčné potraviny a potraviny nového typu
6.	Nutriénomika a jej význam pre zdravie
7.	Alimentárne ochorenia a prevencia ich výskytu
Forma ukončenia: skúška	

* VP = vzdelávací program

Názov VP*	POTRAVINY, VÝŽIVA A ZDRAVIE
Stredisko	Nitra
Fakulta (ty) SPU	Fakulta biotechnológie a potravinárstva
Gestor	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.
Ročník	2.
Zimný semester	
Č.	Názov témy
1.	Ochrana spotrebiteľa k kontexte legislatívy SR a EÚ
2.	Alternatívne spôsoby stravovania
3.	Senzorická analýzy potravín
4.	Poruchy metabolizmu živín
5.	Menej známe druhy ovocia a zeleniny vo výžive
6.	Hygiena stravovacích služieb a zariadení
7.	Prípravky z liečivých rastlín vo výžive
Forma ukončenia: skúška	
Letný semester	
Č.	Názov témy
1.	Potraviny a výživa pri ochoreniach tráviaceho systému
2.	Aditívne látky v potravinách
3.	Potraviny a výživa pri ochoreniach pečene a obličiek
4.	Kontaminanty v potravinách
5.	Prevenca a liečby metabolického syndrómu (obezita, diabetes mellitus a hypertenzia)
6.	Hygienické a zdravotné riziká pri úprave potravín
7.	Hygienické zásady výroby a predaja potravín
Forma ukončenia: skúška	

* VP = vzdelávací program

Názov VP*	POTRAVINY, VÝŽIVA A ZDRAVIE
Stredisko	Nitra
Fakulta (ty) SPU	Fakulta biotechnológie a potravinárstva
Gestor	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.
Ročník	3.
Zimný semester	
Č.	Názov témy
1.	Etické aspekty produkcie a predaja potravín
2.	Mikrobiologické riziká z potravín
3.	Potraviny z ekologického poľnohospodárstva vo výžive
4.	Potraviny a výživa pri <i>diabetes melitus</i>
5.	Víno v gastronómii
6.	Potraviny a výživa pri telesnej námahe a športe
7.	Praktické senzorické posudzovanie vybraných potravín
Forma ukončenia: skúška	
Letný semester	
Č.	Názov témy
1.	Potravinové alergie a intolerancie
2.	Potraviny a výživa pri srdcovo-cievnych ochoreniach
3.	Potraviny a výživa pri ochoreniach pečene a obličiek
4.	Pivo a jeho zdravotné účinky
5.	Potraviny a výživa pri nádorových ochoreniach
6.	Mykologické riziká z potravín
7.	Metódy hodnotenia stavu výživy
Forma ukončenia: skúška	

* VP = vzdelávací program