

POTRAVINY A SPOTREBITEĽ

Fakulta biotechnológie a potravinárstva SPU v Nitre

Vedúci učiteľ ročníka: **prof. Ing. Jozef Golian, Dr.**

I. ročník

	T é m a	Prednášajúci
1.	Kvalitné a bezpečné – základ aktívneho života seniorov	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,
2.	Zloženie a vlastnosti mäsa a mäsových výrobkov	Ing. Marek Bobko, PhD.,
3.	Zloženie a vlastnosti mlieka a mliečnych výrobkov	doc. Ing. Margita Čanigová, CSc.,
4.	Zloženie a vlastnosti obilnín, pekárenských výrobkov a cestovín	Ing. Eva Ivanišová, PhD.,
5.	Zloženie a vlastnosti ovocia a zeleniny	Ing. Andrea Mendelová, PhD.,
6.	Výživové doplnky a ich význam na zdravie staršej generácie	doc. Ing. Martina Fikselová, PhD.
7.	Mýty a fakty o vybraných potravinách	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,
8.	Zloženie a vlastnosti plodov semien rastlín	Ing. Eva Ivanišová, PhD.,
9.	Zloženie, vlastnosti a význam liečivých rastlín	doc. Ing. Miroslav Habán, PhD.,
10.	Zloženie a vlastnosti olejní a strukovín	doc. Ing. Tatiana Bojňanská, PhD.
11.	Zloženie a vlastnosti nealko nápojov a pitný režim	Ing. Andrea Mendelová, PhD.,
12.	Zloženie a vlastnosti vína a piva	Ing. Štefan Dráb, PhD.,
13.	Prídavné látky a ich opodstatnenosť pridávania do potravín	doc. Ing. Martina Fikselová, PhD.
14.	Ochrana spotrebiteľa	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,

II. ročník

	T é m a	Prednášajúci
1.	Zásady výberu a nákupu potravín	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,
2.	Zásady prípravy teplých a studených jedál v domácnosti	doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.,
3.	Zásady uchovávanía a regenerácie jedál	Ing. Ľubomír Belej, PhD.,
4.	Zásady konzervovania potravín	Ing. Andrea Mendelová, PhD.,
5.	Zásady stravovania v domácnostiach pre jednotlivé vekové kategórie	doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.,
6.	Požiadavky na reštauračné stravovanie pre seniorov	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,
7.	Požiadavky na označovanie potravín	Ing. Jozef Čapla, PhD.,
8.	Ako rozpoznať falšované potraviny	Ing. Alica Bobková, PhD.,
9.	Senzorická analýza potravín	doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD.,
10.	Prevenčia alimentárnych ochorení	doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.,
11.	Zásady stolovania a usporiadania rodinných osláv	Ing. Ľubomír Belej, PhD.,
12.	Stravovanie na základe nutričného poradenstva a poznatkov nutrigenomiky	doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.,
13.	Stravovanie pri diétach	Ing. Petra Lenártová, PhD.,
14.	Hygienické zásady úpravy potravín v domácnostiach a ich skladovania	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,

III: ročník

	T é m a	Prednášajúci
1.	Tradičné jedlá a tradície v gastronómii	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,
2.	Malé gastronomické technológie pre domácu výrobu potravín a nápojov	Ing. Štefan Dráb, PhD.,
3.	Výroba domácich pekárenských výrobkov	doc. Ing. Tatiana Bojňanská, PhD.
4.	Výroba domácich cukrárenských výrobkov	Ing. Eva Ivanišová, PhD.,
5.	Výroba domácich vín a piva	Ing. Štefan Dráb, PhD.,
6.	Výroba domácich výrobkov z netradičných zdrojov rastlín	Ing. Andrea Mendelová, PhD.,
7.	Nákup tradičných potravín a surovín na trhoch	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,
8.	Výroba domácich mliečnych výrobkov	doc. Ing. Margita Čanigová, CSc.,
9.	Výroba domácich mäsových výrobkov	Ing. Marek Bobko, PhD.,
10.	Výroba ovocných štiav a sirupov, konzervovanie ovocia	Ing. Andrea Mendelová, PhD.,
11.	Predaj z dvora – výhody a riziká pre seniorov	Ing. Peter Zajác, PhD.,
12.	Nákup potravín cez internet	Ing. Jozef Čapla, PhD.,
13.	Zdroje informácií pre potraviny a výživu	Ing. Jozef Čurlej, PhD.,
14.	Záverečné zhodnotenie štúdia	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,