

**Slovenská technická univerzita v Bratislave**  
**FAKULTA CHEMICKEJ A POTRAVINÁRSKEJ TECHNOLOGIE**

Radlinského 9, 812 37 Bratislava

[www.fchpt.stuba.sk](http://www.fchpt.stuba.sk)

**Akreditovaný 3-ročný bakalársky študijný program**

**TYP B: výučbová výmera 18 hod týždenne**

# VÝŽIVA-KOZMETIKA-OCHRANA ZDRAVIA



Zaradenie v sústave študijných odborov: **5.2.24 POTRAVINÁRSTVO**

Zabezpečujú

**ODDELENIE POTRAVINÁRSKEJ TECHNOLOGIE**

Odborný garant štud. programu: Doc. Ing. Jarmila Hojerová, PhD.

**ODDELENIE VÝŽIVY A HODNOTENIA POTRAVÍN**

Kontakt: [jarmila.hojerova@stuba.sk](mailto:jarmila.hojerova@stuba.sk)

## PREČO JE VÝHODNÉ ŠTUDO VAŠ ŠTUDIJNÝ PROGRAM VÝŽIVA-KOZMETIKA-OCHRANA ZDRAVIA?

- Štúdium bakalárskeho stupňa študijného odboru **POTRAVINÁRSTVO** vychádza z praktických potrieb súvisiacich s plnením záväzkov *Národného programu podpory zdravia*.
- Produkcia bezpečných a hygienicky bezchybných potravín, pochutín, nápojov, ako aj kozmeticko-profylaktických prípravkov, je základným predpokladom komplexnej starostlivosti o zdravie človeka.
- Tieto požiadavky narástli po vstupe Slovenska do Európskej únie v súlade s internacionalizáciou potravinárskych a kozmetických odvetví.
- Hlavným cieľom študijného programu **Výživa-Kozmetika-Ochrana zdravia** je výchova odborníkov pre výrobu, kontrolu a distribúciu bezpečných a kvalitných potravín, pochutín, nápojov, výživových doplnkov a kozmeticko-preventívnych výrobkov, ako jedných z rozhodujúcich komodít pre ochranu zdravia človeka.

## AKÝ BUDE VÁŠ ABSOLVENTSKÝ PROFIL?

- Budete mať základné prírodovedecké, biologické a chemické vzdelanie určené primárne **pre prax**.
- Budete kvalifikovaný pre odborné práce súvisiace s **výrobou** potravín a kozmetických výrobkov, ako aj pre hodnotenie ich bezpečnosti a kvality, pre vedenie stredoškolsky vzdelaných pracovníkov príslušných laboratórií a prevádzok.
- Budete kvalifikovaný **pre marketing a distribúciu** potravinárskych a kozmetických výrobkov, ako aj surovín na ich výrobu.

## KDE NÁJDETE UPLATNENIE?

- Vo sfére **výroby potravín, pochutín, nápojov a kozmetických výrobkov**, ako aj hodnotenia ich bezpečnosti a kvality.
- V oblasti **marketingu a distribúcie** potravín, pochutín, nápojov, výživových doplnkov a kozmetiky, ako aj surovín na ich výrobu.
- V **štátnej správe** (Štátna veterinárna a potravinová inšpekcia a jej regionálne úrady, Úrad verejného zdravotníctva SR a jeho regionálne úrady, Obchodná inšpekcia a jej regionálne inštitúcie, a i.).
- V **súkromných kontrolných laboratóriách** a vo **výskume** (univerzity, výskumné ústavy a SAV).
- Vo sfére **samostatného podnikania** v oblasti **výživy, potravinárstva, kozmetiky a chemických špecialít** bežného života.

## ČÍM SA LÍŠI B-TYP BAKALÁRSKEHO ŠTÚDIA OD A-TYPU? AKÉ PREDMETY ABSOLVUJETE?

- **V porovnaní s A-typtom** bakalárskeho štúdia na FCHPT (výučbová výmera 24 hod týždenne) absolvujete skrátenú výučbu vo výmere **18 hod** týždenne a získate **30 kreditov** za semester.
- **V 1. roku vysokoškolského štúdia** absolvujete:
  - skrátenú výučbu matematiky, fyziky, informatiky a informačných technológií
  - základy anorganickej chémie
  - biologické predmety (biológiu, biochémiu, hygienu a ochranu zdravia, základy výživy človeka, potravinársku legislatívu, kozmetické aspekty anatómie a fyziológie kože).*Tieto znalosti budú tvoriť 3/5 ETCS kreditov štud. programu 1. roku štúdia.*
- **V 2. roku vysokoškolského štúdia** absolvujete:
  - vybrané kapitoly organickej a fyzikálnej chémie
  - základy koloidnej chémie, základy biotechnológií
  - mikrobiológiu, potravinárske suroviny a technológie
  - predmety súvisiace s ochranou zdravia (toxikológiu, xenobiochémiu, kozmetickú chémiu a technológiu, balenie a hygienu potravín a kozmetiky).*Tieto znalosti budú tvoriť 3/5 ETCS kreditov štud. programu 2. roku štúdia.*
- **V 3. roku vysokoškolského štúdia** absolvujete:
  - analytickú chémiu
  - chemicko-inžinierske základy odboru (potravinárske inžinierstvo, chemické špeciality, chémiu liečiv)
  - molekulovú biológiu a genetiku
  - mikrobiológiu potravín a kozmetiky
  - analýzu a senzorické hodnotenie potravín a kozmetiky.*Tieto znalosti budú tvoriť 3/5 ETCS kreditov štud. programu 3. roku štúdia.*
- **V 1. - 3. ročníku** absolvujete:
  - najmenej jeden cudzí jazyk
  - základy práva
  - ekonomické predmety (marketing a manažment podniku)
  - bakalársky projekt*Štúdium ukončíte štátnou záverečnou skúškou pre získanie titulu Bc.*
- **V inžinierskom štúdiu na FCHPT STU** budete môcť pokračovať *po splnení kritérií stanovených dekanom FCHPT STU.*