

Informačný list predmetu

Akademický rok 2026/2027

Vysoká škola	Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave
Fakulta	FPV UCM
Kód predmetu	KBT/bd/251/25
Názov predmetu	analýza potravín
Rozsah	2P
Počet kreditov	4
Vyučujúci	doc. Ing. Tibor Maliar, PhD. (prednášajúci)

Podmienky na absolvovanie predmetu

V rámci hodnotenia budú nadobudnuté vedomosti študentov preverené počas semestra písomnou previerkou. Je potrebné, aby študent získal minimálne 50 % bodov. Záverečná skúška sa uskutoční ústnou a písomnou formou.

Výsledné hodnotenie študenta:

A 1,0 výborne – vynikajúce výsledky len s minimálnymi chybami < 92-100 % >;

B 1,5 veľmi dobre – nadpriemerné výsledky s menšími chybami < 83-91 % >;

C 2,0 dobre – vcelku dobré, priemerné výsledky < 74-82 % >;

D 2,5 uspokojivo – dobré výsledky, ale vyskytujú sa významné chyby < 65-73 % >;

E 3,0 dostatočne – výsledky vyhovujú minimálnym kritériám < 56-64 % >;

FX* 4,0 nedostatočne – absolvovanie predmetu si vyžaduje vynaložiť ešte značné úsilie a množstvo práce zo strany študenta < 0-55 % >.

Priebežné hodnotenie

V rámci hodnotenia budú nadobudnuté vedomosti študentov preverené počas semestra písomnou previerkou. Je potrebné, aby študent získal minimálne 50 % bodov.

Záverečné hodnotenie

Výsledné hodnotenie študenta:

A 1,0 výborne – vynikajúce výsledky len s minimálnymi chybami < 92-100 % >;

B 1,5 veľmi dobre – nadpriemerné výsledky s menšími chybami < 83-91 % >;

C 2,0 dobre – vcelku dobré, priemerné výsledky < 74-82 % >;

D 2,5 uspokojivo – dobré výsledky, ale vyskytujú sa významné chyby < 65-73 % >;

E 3,0 dostatočne – výsledky vyhovujú minimálnym kritériám < 56-64 % >;

FX* 4,0 nedostatočne – absolvovanie predmetu si vyžaduje vynaložiť ešte značné úsilie a množstvo práce zo strany študenta < 0-55 % >.

Výsledky vzdelávania

Študent na základe získaných poznatkov:

- bude schopný prezentovať základný prehľad biochemickej podstaty základných zložiek potravín a metód analýzy potravín.

Stručná osnova predmetu

1. Biochémia a obsah minerálnych látok v potravinách.
2. Biochémia a obsah vitamínov v potravinách.
3. Biochémia a obsah biologicky aktívnych látok v potravinách.
4. Biochémia a obsah biologických polymérov I v potravinách. (proteínov).
5. Biochémia a obsah biologických polymérov II. v potravinách (polysacharidov).
6. Biochémia a obsah biologických polymérov III. v potravinách (nukleových kyselín).
7. Analytické metódy stanovenie minerálnych látok v potravinách.
8. Analytické metódy stanovenia vitamínov v potravinách.
9. Analytické metódy stanovenia bioaktívnych látok v potravinách.
10. Analytické metódy stanovenia aminokyselín, oligopeptidov, peptidov a proteínov v potravinách.
11. Analytické metódy stanovenia monosacharidov, oligosacharidov a polysacharidov v potravinách.
12. Analytické metódy stanovenia nukleotidov, RNA a DNA v potravinách.
13. Funkčné potraviny.

Odporúčaná literatúra

- FERENČÍK, M. – ŠKÁRKA, B. – NOVÁK, M. – TURECKÝ, L. 2000. Biochémia. Bratislava : SAP, 2000. 925 s. ISBN 80-88908-58-2.
- SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. 1999. Modern nutrition in health and disease. 9th ed., Baltimore : Williams end Wilkins, 1999. 1951 p. ISBN 0-683-30769-X.
- STIPANUK, M.H. 2000. Biochemical and physiological aspects of human nutrition. W. B. Saunders Company : Philadelphia, 2000. 1007 p. ISBN 0-7216-4452-X.
- VELÍŠEK, J. 2002. Chémie potravin 1,2,3 Tábor : OSSIS, 2002. 1012 s. ISBN 80-86659-03-8
- Vojtaššáková, A. - Kováčiková, E. et al. 2000. Potravínové tabuľky. Bratislava: VUP, 2000

Jazyk, ktorého znalosť je potrebná na absolvovanie predmetu

slovenský jazyk, anglický jazyk