



Potravinářství

Potravinářství je sektor, který nás spojuje s přírodou, kulturou a tradicemi prostřednictvím potravin. Zajišťuje nám pestrou a kvalitní stravu, která je základem našeho zdraví, pohody a energie do života.

POTRAVINÁŘSTVÍ JE PESTRÝ OBOR A TY V NĚM MŮŽEŠ USPĚT V RŮZNÝCH OBLASTECH.

SEZNAM SE S HLAVNÍMI SMĚRY POTRAVINÁŘSTVÍ.

TECHNOLOGIE POTRAVIN

Tento směr zahrnuje správnou a bezpečnou výrobu, zpracování a uchování potravin a potravinářských surovin. To je důležité proto, aby byly potraviny bezpečné, výživné, uchovaly si kvalitu a ještě dobře vypadaly.

ANALÝZA POTRAVIN

Analýza potravin je jako odhalování tajemství, která se skrývají v potravinách a potravinářských surovinách. Zkoumá jejich složení, kvalitu, bezpečnost a vlastnosti a ověřuje, jestli odpovídají předpisům.

POTRAVINÁŘSKÉ INŽENÝRSTVÍ

Potravinářství je složité. Využívá mnoho surovin, energie i lidí. Potravinářské inženýrství vymýšlí, jak má potravinářství fungovat co nejlíp. Navrhuje, staví a vylepšuje potravinářská zařízení, systémy a postupy.

POTRAVINÁŘSKÁ CHEMIE

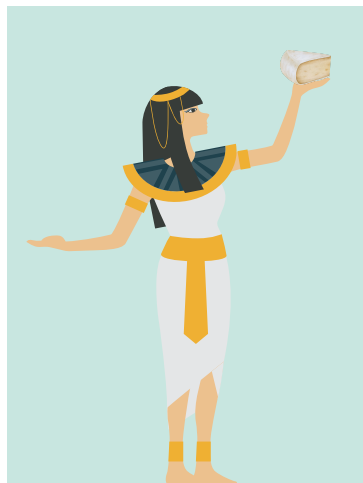
Potravinářská chemie se zabývá chemickými reakcemi a změnami v potravinách během jejich výroby, zpracování, skladování a konzumace. To má totiž ohromný vliv na kvalitu, bezpečnost, výživu a chuť potravin.

POTRAVINÁŘSKÁ BIOTECHNOLOGIE

Potravinářská biotechnologie hledá, jak využít mikroorganismy, buňky, enzymy a genetické techniky pro výrobu a úpravu potravin a potravinářských surovin, aby byly funkční, zdravé, vylepšené a udržitelné.

VÝŽIVA ČLOVĚKA

Zaměření na výživu se zabývá vztahem mezi potravinami a lidským zdravím. Zkoumá, jak potraviny a potravinářské suroviny ovlivňují naše tělo. Rozumí výživovým hodnotám potravin, živinám a dietním potřebám člověka.



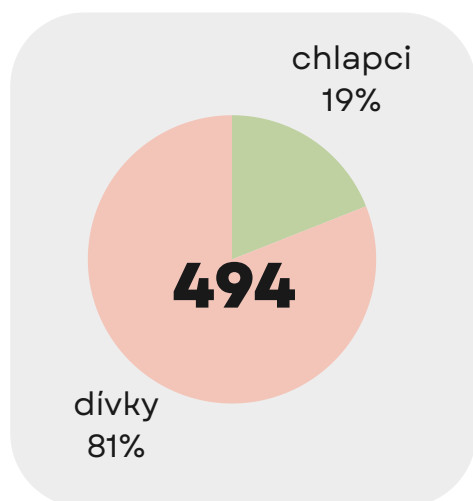
Zajímavosti & rekordy

Maillardova reakce probíhá při tepelném zpracování potravin. Tato reakce mezi cukry a aminokyselinami je zodpovědná třeba za vznik kůrky na chlebu, karamelu na pudinku nebo křupavosti chipsů.

Nejstarší sýr na světě byl nalezen v roce 2014 v hrobce faraona Ptahmesa. Tento sýr byl starý asi 3200 let. Obsahoval bakterii, která způsobuje smrtelnou nemoc zvanou brucelóza.

Sektor potravinářství ve Zlínském kraji

Počet žáků v oboru



Můžeš se stát třeba...

Potravinářským technologem

Specialistou potravinářského inženýrství

Kontrolorem kvality potravin

Specialistou potravinářských surovin

Analytikem potravin

Výrobcem potravin

Pekařem

Pivovarníkem

Biotechnologem

Výživovým poradcem

Potravinářským chemikem

Technikem řízení výroby potravin

60 600 Kč

Technolog/žka
v potravinářství

36 900 Kč

Kontrolor/ka kvality
potravin a nápojů

28 700 Kč

Pekař/ka

Průměrná hrubá měsíční mzda

Tvoje cesta k potravinářství

Potravinářské učební obory nabízí střední školy různého typu. Obor se naučíš za 3 roky. Čtyřleté maturitní obory nabízí potravinářské střední školy. S maturitou z gymnázia nebo ze SOŠ můžeš na vyšší odbornou nebo vysokou školu. Potravinářské obory najdeš na potravinářských nebo jiných přírodovědných fakultách VŠ.

VÝBĚR PROFESÍ

Národní soustava povolání je web s popisy nejrůznějších povolání. Na stránce www.nsp.cz klikni na Zobrazit katalog povolání. V něm najdeš sekci **Potravinářství a krmivářství** s mnoha profesemi.

VÝBĚR ŠKOLY

Web www.infoabsolvent.cz ti pomůže s výběrem školy podle oboru. V červené sekci **Kam na školu** zaklikneš požadované vzdělání a najdeš oblast Potravinářství a potravinářská chemie. To už tě navede na obory a konkrétní školy.