

Tematické okruhy a doporučená literatura k přijímacím zkouškám

Obor NUTRIM – Výživa a potraviny

Tematické okruhy

- Základy anatomie a fyziologie člověka (trávení potravy, trávicí trakt, metabolismus)
- Základy mikrobiologie (viry, bakterie, mikroskopické houby)
- Obecná a anorganická chemie (periodická tabulka, chemická vazba)
- Biochemie (struktura a metabolismus proteinů, lipidů, sacharidů, a nukleových kyselin, základní metabolické procesy v organismu)
- Organická chemie (názvosloví, struktura základní reakce organických sloučenin)
- Analytická chemie (chemické výpočty, základní analytické techniky)
- Základy chemie potravin (voda, bílkoviny, lipidy, sacharidy, vitaminy, minerální látky)
- Základy botaniky a zoologie (zemědělské plodiny, domestikovaná a hospodářská zvířata)
- Základy produkce potravin živočišného a rostlinného původu
- Základy výživy a dietetiky (živiny a živinové potřeby člověka, racionální výživa)
- Potravinářské zbožíznalství

Doporučená literatura

Aleš Mareček, Jaroslav Honza. Chemie pro čtyřletá gymnázia: díl 1-3., Nakladatelství Olomouc, s.r.o., 2013, 2006, 2006, 244, 232, 256 s.

Hančová Hana, Vlková Marie. Biologie v kostce, Fragment, 2009, 176 s.

Milan Marounek, Jaroslav Havlík. Živiny a živinové potřeby člověka. Skripta ČZU v Praze, 2020, 159 s.

Lukáš Roubík a kol. Moderní výživa ve fitness a silových sportech. IMV, 2018, 552 s.

Miloslav Šindelář, Lukáš Roubík. Suplementuj efektivně. IMV, e-book, 2020, 270 s.
<https://www.institutmodernivyzyvy.cz/ebook-suplementuj-efektivne/>.

Pavel Kadlec, Karel Melzoch, Michal Voldřich. Co byste měli vědět o výrobě potravin?: technologie potravin. VŠCHT v Praze, FPBT, Key Publishing, 2009, 536 s.

Milan Kodíček, Olga Valentová, Radovan Hynek. Biochemie – chemický pohled na biologický svět, VŠCHT, 2015, 399 s.

John McMurry. Organická chemie. VUT Brno, VŠCHT Praha, 2015, 1200 s.

Jan Velíšek, Jana Hajšlová. Chemie potravin I, OSSIS Tábor, 2009, 580 s.