

Analýza potravin

kód oboru: 29-42-M/01

Absolvent se uplatní v oblastech, kde se vyžadují hluboké znalosti z chemie potravin, analýzy potravin, mikrobiologie, technologie, výživy, zbožíznařství.

Absolventi jsou připraveni pro činnost analytiků v kontrolních a vývojových laboratořích potravinářského, chemického i farmaceutického průmyslu. Mohou pracovat v laboratořích zdravotnických zařízení, hygienických stanic a v oblasti veterinárního dozoru.

Dále se uplatňují v různých technicko-hospodářských funkcích potravinářských firem, v provozech hromadného stravování a v ostatních službách. Absolventi se mohou ucházet o studium na vysokých školách potravinářského a přírodovědného zaměření, ale i na ostatních školách.



Domov mládeže

Nabízí ubytování ve dvoulůžkových a třílůžkových pokojích s vlastním sociálním zařízením. Součástí je jídelna s celodenním stravováním.

Sportovní aktivity školy

Škola disponuje tělocvičnou a fitnes centrem. Tyto prostory jsou pravidelně využívány ke cvičení aerobiku, míčovým hrám, posilování. Jednou týdně mají studenti k dispozici sportovní halu 1. ZŠ. V blízkosti školy se nachází sportovní areál TJ Lokomotiva.

Zájmová činnost

Ve volném čase mohou žáci využívat zájmové kroužky: herpetologický, akvaristický, fotografický, výtvarný, sportovní, vaření.

Dále mohou navštěvovat divadelní představení, Základní uměleckou školu ve Veselí nad Lužnicí a kroužky pořádané Domem dětí a mládeže ve Veselí nad Lužnicí, věnovat se rybaření. Dle zájmu je možné pracovat s handicapovanými dětmi v soběslavské Rolničce, spolupracovat s Domem pro seniory Veselí nad Lužnicí.



SOŠEP

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA
EKOLOGICKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ
VESELÍ NAD LUŽNICÍ

**Fakultní škola Přírodovědecké fakulty
Univerzity Karlovy**



Adresa:
Blatské sídliště 600/I
391 81 Veselí nad Lužnicí

tel.: 381 500 511 (spořovatelka)
381 500 512 (ředitel)
e-mail: info@sos-veseli.cz

www.sos-veseli.cz

Přírodovědné lyceum

kód oboru: 78-42-M/05

Vzdělávací program je založen na širším všeobecně vzdělávacím základě (český jazyk, dva cizí jazyky, dějepis, zeměpis, matematika, informační a komunikační technologie), avšak s rozšířenou výukou přírodovědných předmětů (biologie, chemie, člověk a prostředí, technologické procesy).

Absolventi jsou připraveni pro studium na vysokých školách, zejména pro studium na fakultách přírodovědných, lékařských, biologických, zemědělských, potravinářských, chemických, pedagogických a dalších.

Ti, kteří nebudou pokračovat v dalším studiu, se mohou uplatnit v laboratořích, v administrativě a ve správních činnostech.



Ekologie a životní prostředí

kód oboru: 16-01-M/01

Zaměření: Biologie a ekologie živočichů a rostlin

Absolvent se uplatní v zoologických, botanických zahradách a záchranných stanicích, ve státní správě na odborech životního prostředí, na správách národních parků a chráněných krajinných oblastí, ve výzkumných laboratořích.

Absolventi mohou být provozovateli a pracovníky firem, které se zabývají komerčními chovy zvířat a pěstováním rostlin. Absolventi se mohou ucházet o studium na vysokých školách přírodovědného zaměření, ale i na ostatních školách.



Zaměření: Ochrana a tvorba životního prostředí

Absolvent se uplatní jako ekolog, hydrolog, meteorolog. Dále se uplatní v podnicích, které se zabývají úpravou pitné vody, čištěním vod, nakládáním s odpady a jejich zpracováním, také jako pracovník státní správy v oblasti životního prostředí, lesnictví a zemědělství, na správách národních parků a chráněných krajinných oblastí, v ekologickém poradenství a vzdělávání, v laboratořích, které monitorují a provádějí kontrolu složek životního prostředí, v podnicích zabývajících se revitalizacemi a rekultivacemi, péčí o městskou i krajinnou zeleň.

Absolventi se mohou ucházet o studium na vysokých školách přírodovědného zaměření, ale i na ostatních školách.



Technologie potravin

kód oboru: 29-41-M/01

Absolvent se uplatní v širokém spektru potravinářského průmyslu, zejména při výrobě piva, mléčných výrobků, liovin a ostatních potravinářských výrobků.

Je schopen vykonávat funkci sládka, mistra, vedoucího směny, vedoucího výroby, technologa, pracovníka odbytu a prodeje surovin a potravinářských výrobků, pracovníka v oblasti marketingu potravin.

Může provádět kontrolu jakosti a bezpečnosti potravin v chemických a mikrobiologických laboratořích. Absolventi se mohou ucházet o studium na vysokých školách potravinářského a přírodovědného zaměření, ale i na ostatních školách.

