



Bakalársky študijný program

Charakteristika študijného programu/ Characteristics of the study program	
Názov študijného programu	Agropotravinárstvo
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	3 akademické roky
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk
Udeľovaný akademický titul	Bakalár (skratka Bc.)
Oblasť vzdelávania	Potravinárstvo
Web	https://fbp.uniag.sk/sk/ing-studijne-programy/
Ciele štúdia v študijnom programe	Cieľom štúdia je získať odborné vedomosti, zručnosti a kompetencie v oblasti základných technologických operácií pri výrobe potravín a procesov, ktoré sú dôležité pre zabezpečenie výroby potravín.
Profil absolventa študijného programu	Absolvent bude poznať faktory ovplyvňujúce formovanie kvality produkcie vrátane genotypu, pestovateľského prostredia, technológie pestovania a chovu hospodárskych zvierat. Získa znalosti o biochemických, chemických a fyzikálnych zmenách, procesoch prebiehajúcich v poľnohospodárskych produktoch ako počas ich tvorby, tak aj pri pozberovom ošetrovaní a skladovaní. Zvládne moderné spôsoby uskladnenia (úschovy) poľnohospodárskych produktov a potravín z hľadiska kvality a ekonomiky. Dokáže hodnotiť a analyzovať suroviny a potraviny z rôznych aspektov kvality v zmysle Zákona o potravinách SR a medzinárodných štandardov. Oboznámi sa s možnosťami spracovania a finalizácie poľnohospodárskej produkcie a jej výhodnejšieho speňažovania. Môže pokračovať v štúdiu inžinierskeho programu „Technológia potravín“, alebo v inom príbuznom študijnom programe.
Vedomosti	<p>Vedomosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popisovať a identifikovať základné procesy z anorganickej a organickej chémie, - popisovať a identifikovať agroekologické podmienky pestovania rastlín vo vzťahu k ich budúcej kvalite a bezpečnosti - vybrať a identifikovať fyziologické procesy produkcie mäsa, mlieka a vajec vo vzťahu k ich kvalite a bezpečnosti, - popisovať a vysvetliť fyzikálne vlastnosti potravín, - určiť a reprodukovať poznatky z morfológie a biológie živočíchov, - určiť a reprodukovať poznatky z biológie rastlinnej produkcie, - pomenovať faktory vplyvu zdravia a pohody zvierat na kvalitu ich produkcie, - pomenovať a interpretovať procesy z analytickej chémie, - Definovať podmienky skladovania a jeho vplyv na kvalitu a bezpečnosť produktov, - definovať podmienky rastu a rozmnožovania mikroorganizmov v potravinách,



	<ul style="list-style-type: none"> - vymenovať a určiť postupy hodnotenia produkcie surovín a potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, - definovať a určiť biochemické procesy ovplyvňujúce kvalitu potravín, - definovať a určiť podmienky a obmedzenia pre skladovanie potravín rastlinného pôvodu, - definovať a popísať postupy označovania a balenia potravín, - definovať a popísať metódy hodnotenia surovín a potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, - poznať vedomosti o fyzikálnych procesoch a princípoch technológií spracovania, - poznať a identifikovať environmentálne aspekty produkcie potravín a surovín, - poznať a identifikovať nutričnú hodnotu potravín, - definovať a popísať metódy kontroly hygieny potravín, vybrať a určiť metódy analýzy biologicky aktívnych látkach v potravinách. - poznať a identifikovať legislatívno-právne aspekty produkcie surovín a potravín, - poznať a identifikovať poznatky z manažmentu kvality potravín a marketingu potravín,
<p>Zručnosti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aplikovať moderné laboratórne metódy a prístroje na hodnotenie kvalitatívnych parametrov surovín a potravín a výsledky správne interpretovať, - interpretovať príčiny nevyhovujúcej kvality a navrhnúť opatrenia na ich odstránenie, triediť suroviny pre rôzne spôsoby využitia, - organizovať pracovné operácie v oblasti pozberového ošetrovania a skladovania surovín a potravín a v oblasti dodávateľsko-odberateľských vzťahov, - aplikovať základné znalosti pre podnikateľskú činnosť a pre uplatnenie v oblasti marketingu v potravinárskej výrobe a obchode - demonštrovať na odborných a vzdelávacích podujatiach problémy a ich riešenia, - aplikovať nové poznatky v inovačných tímoch - aplikovať princípy zdravej výživy pri vývoji nových alebo upravených výrobkov, - využiť a aplikovať najnovšie teoretické poznatky a legislatívu.
<p>Kompetencie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - hodnotiť vstupné suroviny, ich kvalitu a bezpečnosť, - organizovať nákup surovín, - riadiť procesy úpravy surovín pred a počas technologického spracovania, - aplikovať princípy hygieny a sanitácie, - praktizovať systémy balenia a označovania potravín, - hodnotiť kvalitu vyrobených potravín, - aplikovať princípy zásad správnej výrobnnej a hygienickej praxe, porovnávať výhody a nevýhody technologických postupov výroby, - interpretovať postupy uvádzania výživových a zdravotných tvrdení o potravinách,



	<ul style="list-style-type: none"> - aplikovať princípy metrológie a legislatívy, - ovládať systémy výstupnej kontroly výroby potravín.
Uplatnenie absolventov	<p>Absolventi sa uplatnia:</p> <p>V potravinárskych podnikoch a akciových spoločnostiach – hlavne na úseku nákupu, skladovania a hodnotenia kvality surovín a výrobkov.</p> <p>V poľnohospodárskych podnikoch rôznych foriem, najmä s realizáciou spracovania produkcie, v podnikoch služieb, kontrolných inštitúciách, poisťovníctve a organizáciách pre vnútorný a medzinárodný obchod s poľnohospodárskymi produktmi a potravinami.</p>
Pravidlá a podmienky štúdia	Upravuje Študijný poriadok SPU v Nitre
Podiel povinných a povinne voliteľných predmetov	<p>Predmety ŠP sa podľa záväznosti ich absolvovania členia na:</p> <p>a) povinné (v rozsahu maximálne 60 %) – sú predpísané ŠP,</p> <p>b) povinne voliteľné (v rozsahu 20 %) – podmienkou absolvovania časti štúdia alebo celého ŠP je absolvovanie týchto predmetov v stanovenom, prípadne vyššom počte kreditov podľa výberu študenta,</p> <p>c) výberové – ostatné predmety ŠP, prípadne predmety iného ŠP, alebo predmety ŠP inej fakulty alebo vysokej školy na získanie dostatočného počtu kreditov v danej časti štúdia (§ 51 ods. 4 písm. j zákona). Študent si ich zapisuje na doplnenie svojho štúdia s cieľom využitia v budúcom kariérnom uplatnení.</p>
Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia	6
Trvanie skúškového obdobia	Od 15.12. kalendárneho roka do 31.7. nasledujúceho kalendárneho roka
Podmienky pre prijatie na štúdium	<p>Kritéria hodnotenia uchádzačov o štúdium na I. stupni štúdia</p> <p>a) bodové hodnotenie maturitných skúšok (maximálne 40 bodov)</p> <p>b) bodové hodnotenie výsledkov dosiahnutých v priebehu stredoškolského štúdia vrátane výsledkov maturitnej skúšky z predmetov chémia a biológia (maximálne 40 bodov, z toho maximálne 20 bodov za chémiu a maximálne 20 bodov za biológiu).</p> <p>Sčítaním uvedených dvoch bodových hodnôt (a + b) sa získa výsledné bodové hodnotenie na základe ktorého bude zostavené poradie uchádzačov o štúdium na I. stupni v rámci jednotlivých študijných programov.</p>
Nadväznosť na ďalšie typy študijných programov (1 a 2 stupeň štúdia)	Po ukončení inžinierskeho štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 3. stupni vysokoškolského štúdia v študijnom programe Technológia potravín



Študijné povinnosti	Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 120 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie diplomovej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 13, 14, 15, 16,17, 18, 19, 21, 23, vnútorného predpisu Študijný poriadok SPU v Nitre
Povinné súčasti štúdia	Bakalárska práca Prax
Povinné predmety	<p>Povinné predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anorganická chémia 2. Biofyzika a fyzikálne vlastnosti potravín 3. Biologické aspekty živočíšnej a rastlinnej produkcie 4. Matematika 5. Organická chémia 6. Biochémia 7. Integrovaná živočíšna výroby 8. Integrovaná rastlinná výroba 9. Analytická chémia 10. Biologicky aktívne zložky potravín 11. Mikrobiológia 12. Seminár k bakalárskej práci I. 13. Bakalárska prax 14. Balenie a označovanie potravín 15. Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu 16. Skladovanie rastlinných produktov 17. Bakalárska práca 18. Základy farmárskej výroby potravín 19. Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu 20. Hygiena potravín 21. Seminár k bakalárskej práci II.
Voliteľné predmety	<p>Povinne voliteľné predmety</p> <p>Výberové predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Informačné zdroje v biológii, biotechnológiách a potravinárstve 2. Cudzí jazyk 3. Seminár z anorganickej chémie 4. Úvod do štúdia 5. Ochrana zvierat a produkcia potravín 6. Seminár k bakalárskej praxi 7. Seminár z organickej chémie 8. Morfológia stavovcov 9. Fyziológia rastlín 10. Senzorická analýza potravín 11. Epidemiológia a alergie z potravín 12. Chemická toxikológia 13. Základy biologickej bezpečnosti 14. Základy potravinárskych technológií 15. Manažment kvality potravín 16. Sanitácia v potravinárstve



Zahranické stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Študentská vedecká konferencia - ŠVOČ

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby
FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Bakalársky študijný program

Charakteristika študijného programu/ Characteristics of the study program	
Názov študijného programu	Bezpečnosť potravín
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	3 akademické roky
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk/ Anglický jazyk
Udeľovaný akademický titul	Bakalár (skratka Bc.)
Oblasť vzdelávania	Potravinárstvo
Web	https://fbp.uniag.sk/sk/ing-studijne-programy/
Ciele štúdia v študijnom programe	Absolvent ovláda problematiku všeobecných hygienických požiadaviek na podmienky, ktoré musia potravinárske podniky, sklady a predajne splniť, špeciálne hygienické požiadavky na hygienu výroby jednotlivých potravín, hygienu skladovania, prepravy a predaja potravín. Ovláda tiež základné legislatívne požiadavky v zmysle potravinárskej legislatívy SR a EÚ, systém HACCP, sanitačný program, metrologický program, ISO normy, štandardy kvality a bezpečnosti potravín, epidemiológiu a prevenciu alimentárnych ochorení a alergií z potravín a zásady správnej hygienickej praxe.
Profil absolventa študijného programu	Na základe absolvovania povinných a povinne voliteľných predmetov študijného plánu absolvent: <ul style="list-style-type: none"> • získa a pochopí zásady vnútorného (podnikového) systému hygieny, kontroly a bezpečnosti potravín, • získa poznatky o zásadách vypracovania systému HACCP, vedenia dokumentácie, overovania a navrhovania nápravných opatrení a verifikácie v systéme HACCP, • dôkladne sa oboznámi so zásadami sanitácie, zostavovania sanitačného programu, výberu sanitačných prostriedkov a metód hodnotenia účinnosti sanitácie, • je schopný zabezpečovať školenia hygienického minima pracovníkov, kontrolu dodržiavania hygienického stavu prevádzok, dopravných prostriedkov a dodržiavanie hygienických zásad pracovníkmi, • vypracúva a zodpovedá za metrologický program, aplikáciu ISO noriem a štandardov kvality a bezpečnosti potravín (ISO 22 000), • aktualizuje posudky a špecifikácie k používaným pomocným surovinám, obalom a čistiacim a dezinfekčným prostriedkom,



	<ul style="list-style-type: none"> • používa moderné laboratórne metódy a prístroje na kontrolu potravín, kontrolu hygieny a sanitácie, na kontrolu prítomnosti alergénov v potravinách, • analyzuje príčiny nevyhovujúcich hygienických podmienok, mikrobiálnej kontaminácie, šírenia alimentárnych nákaz, nedržiavania kontroly na kritických bodoch vo výrobe, • organizuje pracovné operácie v oblasti zabezpečovania sanitácie a hygieny, metrológie, analýzy rizík, navrhovania nápravných opatrení, overovania systému HACCP, validácie a verifikácie procesov, vedenia dokumentácie.
<p>Vedomosti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - popisovať a identifikovať základné procesy z anorganickej a organickej chémie, - vybrať a identifikovať biologické procesy v organizmoch rastlín a živočíchov vo vzťahu ku kvalite a bezpečnosti produkcie, - popisovať a vysvetliť fyzikálne vlastnosti potravín, - určiť a reprodukovať poznatky z biológie rastlinnej a živočíšnej produkcie, - pomenovať faktory vplyvu zdravia a pohody zvierat na kvalitu ich produkcie, - pomenovať a interpretovať procesy z analytickej chémie, - definovať podmienky rastu a rozmnožovania mikroorganizmov v surovinách a potravinách, - popisovať faktory vplyvu technológie na kvalitu a bezpečnosť potravín, - určiť a zoradiť riziká ovplyvňujúce bezpečnosť surovín a potravín, - vymenovať a určiť postupy hodnotenia produkcie surovín a potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, - definovať a určiť biochemické procesy ovplyvňujúce kvalitu potravín, - definovať a určiť podmienky vzniku epidemiologického procesu a alergií z potravín, - definovať a popisovať postupy označovania a balenia potravín, - definovať a popisovať metódy hodnotenia surovín a potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, - definovať a popisovať metódy kontroly hygieny potravín, - vybrať a určiť metódy sanitácie v potravinárstve, - určiť faktory rozhodujúce pre hygienu distribúcie a predaja potravín, - popisovať zásady správnej výrobnnej a hygienickej praxe, - vybrať a reprodukovať postupy senzorickej analýzy potravín.
<p>Zručnosti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aplikovať moderné laboratórne postupy a metódy na kontrolu úrovne hygieny v potravinárskej prevádzke, - interpretovať príčiny nevyhovujúcej hygieny prostredia, osobnej hygieny a hygieny surovín a potravín,



	<ul style="list-style-type: none"> - organizovať činnosti spojené s dezinfekciou, dezinfekciou a deratizáciou v potravinárskej prevádzke, - aplikovať základné znalosti pre podnikateľskú činnosť a pre uplatnenie v oblasti bezpečnosti a kontroly potravín, - demonštrovať na odborných a vzdelávacích podujatiach problémy a ich riešenia, - aplikovať nové poznatky a metódy kontroly potravín, procesov a technológií, - využiť a aplikovať najnovšie teoretické poznatky a legislatívu. - využívať a aplikovať prvky automatizácie a digitalizácie v potravinárstve, - využívať a aplikovať softwarové riešenia v potravinárstve.
<p>Kompetencie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - riadiť vnútorný systém hygieny, kontroly a bezpečnosti potravín, - vytvoriť a riadiť systém HACCP, vrátane vedenia dokumentácie, overovania a navrhovania nápravných opatrení a jeho verifikácie, - zabezpečiť školenia hygienického minima pracovníkov, kontrolu dodržiavania hygienického stavu prevádzok, dodržiavanie hygieny dopravných prostriedkov, - zostaviť a zodpovedať za metrologický program, aplikáciu ISO noriem a štandardov kvality a bezpečnosti potravín, - formulovať posudky a špecifikácie k používaným pomocným surovinám, obalom a dezinfekčným prostriedkom, - nastaviť používanie moderných laboratórnych metód a prístrojov na kontrolu potravín, kontrolu hygieny a sanitácie, na kontrolu prítomnosti alergénov a cudzích častíc v potravinách, - analyzovať príčiny nevyhovujúcich hygienických podmienok, mikrobiálnej kontaminácie, šírenia alimentárnych nákaz, nedodržiavania kontroly na kritických bodoch vo výrobe, - organizovať pracovné operácie v oblasti zabezpečovania sanitácie a hygieny, metrológie, analýzy rizík, navrhovania nápravných opatrení, overovania systému HACCP, validácie a verifikácie procesov, vedenia dokumentácie.
<p>Uplatnenie absolventov</p>	<p>Absolventi sa uplatnia v potravinárskych podnikoch, pri predaji a distribúcii potravín ako manažéri pre hygienu a sanitáciu, manažéri pre riadenie rizika resp. manažéri pre kontrolu potravín. Uplatnenie nájdu aj v podnikoch zaoberajúcich sa sanitáciou a deratizáciou v potravinárstve, v poradenských a konzultačných firmách zaoberajúcich sa systémom HACCP, zavádzaním ISO noriem, aplikáciou legislatívy a štandardov kvality a bezpečnosti potravín a systémom manažmentu bezpečnosti potravín. Ďalšie uplatnenie nájdu v potravinárskom školstve, potravinárskom výskume, súkromných vzdelávacích zariadeniach a konzultačných a poradenských strediskách, akreditovaných laboratóriách, podnikových laboratóriách a podnikovej kontrole</p>
<p>Pravidlá a podmienky štúdia</p>	<p>Upravuje Študijný poriadok SPU v Nitre</p>



Podiel povinných a povinne voliteľných predmetov	Predmety ŠP sa podľa záväznosti ich absolvovania členia na: a) povinné (v rozsahu maximálne 60 %) – sú predpísané ŠP, b) povinne voliteľné (v rozsahu 20 %) – podmienkou absolvovania časti štúdia alebo celého ŠP je absolvovanie týchto predmetov v stanovenom, prípadne vyššom počte kreditov podľa výberu študenta, c) výberové – ostatné predmety ŠP, prípadne predmety iného ŠP, alebo predmety ŠP inej fakulty alebo vysokej školy na získanie dostatočného počtu kreditov v danej časti štúdia (§ 51 ods. 4 písm. j zákona). Študent si ich zapisuje na doplnenie svojho štúdia s cieľom využitia v budúcom kariérnom uplatnení.
Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia	6
Trvanie skúškového obdobia	Od 15.12. kalendárneho roka do 31.7. nasledujúceho kalendárneho roka
Podmienky pre prijatie na štúdium	Kritéria hodnotenia uchádzačov o štúdium na I. stupni štúdia a) bodové hodnotenie maturitných skúšok (maximálne 40 bodov) b) bodové hodnotenie výsledkov dosiahnutých v priebehu stredoškolského štúdia vrátane výsledkov maturitnej skúšky z predmetov chémia a biológia (maximálne 40 bodov, z toho maximálne 20 bodov za chémiu a maximálne 20 bodov za biológiu). Sčítaním uvedených dvoch bodových hodnôt (a + b) sa získa výsledné bodové hodnotenie na základe ktorého bude zostavené poradie uchádzačov o štúdium na I. stupni v rámci jednotlivých študijných programov.
Nadväznosť na ďalšie typy študijných programov (1 a 2 stupeň štúdia)	Po ukončení inžinierskeho štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 3. stupni vysokoškolského štúdia v .študijnom programe Technológia potravín
Študijné povinnosti	Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 120 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie diplomovej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 13, 14, 15, 16,17, 18, 19, 21, 23, vnútorného predpisu Študijný poriadok SPU v Nitre
Povinné súčasti štúdia	Bakalárska práca Prax
Povinné predmety	Povinné predmety 1. Anorganická chémia 2. Biologické aspekty živočíšnej a rastlinnej produkcie 3. Matematika



	<ol style="list-style-type: none"> 4. Organická chémia 5. Verejné zdravie a produkcia potravín 6. Biochémia 7. Mikrobiológia 8. Riziká pri produkcii potravín 9. Všeobecná hygiena potravín 10. Analytická chémia 11. Sensorická analýza potravín 12. Bakalárska prax 13. Seminár k bakalárskej práci I. 14. Metódy mikrobiologického skúšania potravín 15. Epidemiológia a alergie z potravín 16. Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu 17. Hygiena distribúcie a predaja potravín 18. Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve 19. Sanitácia v potravinárstve 20. Bakalárska práca 21. Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu 22. Hygiena potravín
Voliteľné predmety	<p>Povinne voliteľné predmety</p> <p>Výberové predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biofyzika a fyzikálne vlastnosti potravín 2. Informačné zdroje v biológii, biotechnológiách a potravinárstve 3. Biologické analýzy I. 4. Cudzí jazyk 5. Seminár z anorganickej chémie 6. Úvod do štúdia 7. Ochrana zvierat a produkcia potravín 8. Základy spracovania a skladovania potravín 9. Seminár k bakalárskej praxi 10. Seminár z organickej chémie 11. Biofyzikálna chémia 12. Bioštatistika 13. Základy potravinárskych technológií 14. Základy ekonomiky 15. Biologické analýzy II. 16. Balenie a označovanie potravín 17. Správna hygienická prax v potravinárstve 18. Základy farmárskej výroby potravín
Zahraničné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Študentská vedecká konferencia - ŠVOČ



This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske

študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby
FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Inžiniersky študijný program

Charakteristika študijného programu/ Characteristics of the study program	
Názov študijného programu	Bezpečnosť potravín
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	2 akademické roky
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk/ Anglický jazyk
Udeľovaný akademický titul	Inžinier (skratka Ing.)
Oblasť vzdelávania	Potravinárstvo
Web	https://fbp.uniag.sk/sk/ing-studijne-programy/
Ciele štúdia v študijnom programe	Cieľom štúdia je ovládať princípy mikrobiologickej a chemickej bezpečnosti potravín horizontálne aj vertikálne, uplatňovanie integrovaného prístupu z farmy po stôl a od stola po farmu. Zabezpečuje a riadi výsledovateľnosť potravín, vyhodnocovanie informácií a ich analýzu z rýchleho výstražného systému a stiahnutie výrobkov z trhu. Aplikuje, rozvíja a vyhodnocuje systém analýzy rizika s využívaním matematických a prediktívnych modelov v zmysle preventívneho princípu v záujme ochrany zdravia ľudí a komunikácie o bezpečnosti produkovaných potravín.
Profil absolventa študijného programu	<p>Na základe absolvovania povinných a povinne voliteľných predmetov študijného plánu absolvent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - získa a uplatňuje zásady výsledovateľnosti surovín a potravín v celom reťazci ich produkcie a aplikuje ich na konkrétne podmienky potravinárskeho podniku, - získa a uplatňuje poznatky o stratégii analýzy rizík na vedeckom základe v zmysle hodnotenia riadenia a komunikácie, - aplikuje poznatky matematických modelov, štatistického vyhodnocovania javov a ich uplatnenie v riadiacej práci, - využíva moderné analytické metódy na kontrolu potravín, na ich autentifikáciu, resp. falšovanie, - odborne sa vyjadruje k návrhom legislatívy, na jej základe navrhuje zmeny napr. v označovaní potravín, v uvádzaní výživových a zdravotných tvrdení na potravinách a pod., - ovláda systémy certifikácie, akreditácie, organizovania auditov na úrovni podniku aj u dodávateľov, - ovláda potravinárske informačné systémy a databázy, riadi a dokumentuje systém vnútornej kontroly v podniku v rámci tímu pre bezpečnosť potravín a vrcholového manažmentu, - analyzuje, dokumentuje a vyhodnocuje krízové situácie s identifikáciou možných rizík na úrovni podniku aj pri komunikácii s verejnosťou a médiami, - riadi, kontroluje a usmerňuje činnosť krízového tímu,



	<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje inžinierske metódy a postupy pri konzervovaní potravín, senzorickej analýze potravín a mikrobiologickej a fyzikálno-chemickej analýze potravín, - vykonáva predikciu a prevenciu alimentárnych ochorení, toxikologických a mykologických vyšetrení, - riadi a usmerňuje činnosť podnikového laboratória, ovláda a zabezpečuje chod činností akreditovaného laboratória na kontrolu potravín, - aplikuje poznatky ISO noriem a štandardov kvality a bezpečnosti potravín, - zavádza a vyhodnocuje vývojové štúdie nových výrobkov
<p>Vedomosti</p>	<p>systemy a štandardy kvality ISO, základné znalosti z predpisov na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ochrany verejného zdravia a požiarnej ochrany; zásady bezpečnej práce a ochrany zdravia pri práci, zásady bezpečného správania na pracovisku a bezpečné pracovné postupy, HACCP a jeho základné princípy, spôsoby validácie a verifikácie CCP, zásady správnej výrobnjej a hygienickej praxe pri výrobe, preprave, skladovaní a predaji potravín, systemy, normy a štandardy kvality a bezpečnosti v potravinárstve, spôsoby kontroly v potravinárskej prevádzke, právne predpisy a pojmy súvisiace s výrobou potravín, systemy pri triedení odpadov v potravinárskej prevádzke, spôsoby znižovania strát potravín vzniknutých nevhodným skladovaním a predchádzaním ich kontaminácií, faktory vplývajúce na kvalitu a bezpečnosť potravín, technologické postupy a procesy zabezpečujúce kvalitu a zdravotnú bezpečnosť potravín, chemické, fyzikálne a mikrobiologické procesy prebiehajúce pri spracovaní a výrobe potravinárskych výrobkov, metódy hodnotenia kvality surovín, polotovarov a hotových výrobkov, druhy nebezpečenstiev z pohľadu bezpečnosti potravín, riziká, kritické kontrolné body pri výrobe potravín, chemická bezpečnosť potravín - znalosti z oblasti chemickej bezpečnosti potravín vo vzťahu k rizikám pre spotrebiteľov, so zameraním na analýzy kontaminantov a na analýzy prídavných látok, spôsoby sanitácie výrobných priestorov a metodológia jej kontroly, resp. hodnotenia úrovne, nápravné a preventívne opatrenia pri vzniknutých nezhodách na zabezpečenie zdravotnej a hygienickej bezpečnosti potravín, matematicko-štatistické metódy pri hodnotení výsledkov vyšetrení, reklamácií a monitorovania v CCP, mikrobiologická a mykologická bezpečnosť potravín,</p>



	<p>princípy mikrobiologickej stability novo vyvíjaných výrobkov v potravinárskej výrobe, mikroorganizmy v potravinách, mikrobiologické a epidemiologické aspekty kvality potravinových zdrojov.</p>
<p>Zručnosti</p>	<p>aplikovanie a dodržiavanie princípov systému HACCP, zavádzanie štandardov kvality a bezpečnosti potravín, zavádzanie spôsobov monitoringu CCP a spôsobov ich validácie a verifikácie, kontrola potravinárskej prevádzky zameraná na správnu hygienickú a výrobnú prax, dodržiavanie CCP, aplikovanie uplatňovania zásad správnej výrobnéj praxe a správnej hygienickej praxe v potravinárskej výrobe, skladoch a predajniach potravín, vypracovávanie kompletných plánov HACCP, ovládanie základných znalostí z predpisov na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ochrany verejného zdravia a požiarnej ochrany; zásad bezpečnej práce a ochrany zdravia pri práci, zásad bezpečného správania na pracovisku a bezpečných pracovných postupov, príprava odborných stanovísk k návrhom legislatívy, zabezpečenie návrhov a zmien najmä v označovaní potravín, uvádzaní výživových a zdravotných tvrdení na potravinách zavádzanie systémov preventívnych a nápravných opatrení vzniknutých pri nezhodách, nastavovanie systému evidencie a vyhodnocovania reklamácií v potravinárskej výrobe, skladoch potravín a v predajniach potravín, technologická príprava výroby v potravinárstve, zist'ovanie príčin zníženej kvality potravinárskych výrobkov a navrhovanie opatrení na dosiahnutie požadovanej kvality, zist'ovanie príčin zníženej kvality potravinárskych výrobkov a navrhovanie opatrení na dosiahnutie požadovanej kvality vedenie a uchovávanie evidencie o druhu, množstve a pôvode odpadu v súlade s právnymi predpismi, výber a zavádzanie metód kontroly kvality potravín, vypracovanie plánov kontroly kvality potravinárskych výrobkov, vstupná, výstupná a medzioperačná kontrola surovín, materiálu, polotovarov a výrobkov v potravinárskej výrobe, kontrola pri príjme a výdaji v skladoch a pri príjme do predajní, návrh nových pracovných postupov na zvýšenie efektívnosti výroby a produktivity práce v potravinárstve, analýza vplyvov pôsobiacich na kvalitu surovín, polotovarov a hotových výrobkov aj počas ich skladovania, prepravy a predaja, zabezpečovanie procesov a technologických postupov s cieľom vyrábať kvalitné a zdravotne bezpečné potraviny,</p>



	<p>vypracovávanie kontrolných správ a hlásení o zdravotnej bezpečnosti potravín v rámci výkonu úradnej kontroly potravín a auditov, príprava odborných stanovísk k návrhom legislatívy, zabezpečenie návrhov a zmien najmä v označovaní potravín, uvádzaní výživových a zdravotných tvrdení na potravinách využívanie rôznych metód vysledovania potravín a ich operatívneho sťahovania z trhu, analýza, spracovanie informácií a následná komunikácia o rizikách v potravinárstve.</p>
Kompetencie	<p>Organizovanie a plánovanie práce. Schopnosť prijímať rozhodnutia niest' zodpovednosť. Strategické a koncepčné myslenie. Manuálna zručnosť. Vodcovské schopnosti. Analytické myslenie. Tvorivosť a kreativita.</p>
Uplatnenie absolventov	<p>Absolventi sa uplatnia v potravinárskych podnikoch v tímoch pre bezpečnosť potravín, v podnikových laboratóriách a na úseku riadenia, kontroly a auditov. Uplatnenie nájdu v štátnych aj súkromných laboratóriách zameraných na kontrolu a bezpečnosť potravín, uplatnia sa v rámci poradensko-konzultačných služieb, v oblasti systémov akreditácie v potravinárstve, tvorby legislatívy, odhadovania rizík v potravinárstve. Široké uplatnenie nájdu aj v oblasti riadenia bezpečnosti v distribučnej a obchodnej sfére ako aj vo verejnom stravovaní. Uplatnenie nájdu aj v potravinárskom školstve, v štátnych orgánoch, v zahraničných kontrolných inštitúciách, v rámci spolupráce s Európskym úradom pre bezpečnosť potravín, vo vedeckých paneloch a pracovných skupinách.</p>
Pravidlá a podmienky štúdia	<p>Upravuje Študijný poriadok SPU v Nitre</p>
Podiel povinných a povinne voliteľných predmetov	<p>Predmety ŠP sa podľa záväznosti ich absolvovania členia na: a) povinné (v rozsahu maximálne 60 %) – sú predpísané ŠP, b) povinne voliteľné (v rozsahu 20 %) – podmienkou absolvovania časti štúdia alebo celého ŠP je absolvovanie týchto predmetov v stanovenom, prípadne vyššom počte kreditov podľa výberu študenta, c) výberové – ostatné predmety ŠP, prípadne predmety iného ŠP, alebo predmety ŠP inej fakulty alebo vysokej školy na získanie dostatočného počtu kreditov v danej časti štúdia (§ 51 ods. 4 písm. j zákona). Študent si ich zapisuje na doplnenie svojho štúdia s cieľom využitia v budúcom kariérom uplatnení.</p>
Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia	<p>Nie je stanovený</p>



Trvanie skúškového obdobia	Od 15.12. kalendárneho roka do 31.7. nasledujúceho kalendárneho roka
Podmienky pre prijatie na štúdium	<p>Kritéria hodnotenia uchádzačov o štúdium na II. stupni štúdia</p> <p>a) bodové hodnotenie študijného priemeru (maximálne 40 bodov)</p> <p>b) bodové hodnotenie štátnej skúšky (maximálne 40 bodov)</p> <p>Sčítaním uvedených dvoch bodových hodnôt (a + b) sa získa výsledné bodové hodnotenie na základe ktorého bude zostavené poradie uchádzačov o štúdium na II. stupni v rámci jednotlivých študijných programov.</p>
Nadväznosť na ďalšie typy študijných programov (1 a 2 stupeň štúdia)	Po ukončení inžinierskeho štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 3. stupni vysokoškolského štúdia v študijnom programe Technológia potravín
Študijné povinnosti	Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 120 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie diplomovej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 13, 14, 15, 16,17, 18, 19, 21, 23, vnútorného predpisu Študijný poriadok SPU v Nitre
Povinné súčasti štúdia	Diplomová práca Prax
Povinné predmety	<p>Povinné predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Falšovanie a autentifikácia potravín 2. Chémia potravín 3. Mikrobiológia potravín 4. Bezpečnosť potravín 5. Xenobiotiká a nutraceutiká 6. Technológie potravín živočíšneho pôvodu 7. Toxikológia potravín 8. Seminár k diplomovej práci I. 9. Seminár k inžinierskej praxi 10. Ochorenia z potravín 11. Potravinárska mykológia 12. Technológie potravín rastlinného pôvodu 13. Legislatíva a kontrola potravín 14. Diplomová práca 15. Inžinierska práca 16. Seminár k diplomovej práci II.
Voliteľné predmety	<p>Povinne voliteľné predmety</p> <p>Výberové predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nutrigenomika 2. Senzometrika a informatika v potravinárstve 3. Potraviny , výživa a metabolizmus 4. Zdravotná bezpečnosť potravín 5. Bioaktívne metabolity mikroorganizmov



	<ol style="list-style-type: none">6. Hodnotenie rizík7. Akreditácia a certifikácia v potravinárstve8. Hygiena výživy a stravovania9. Spracovanie hydiny a minoritných ŽP10. Vzorkovanie potravín11. Správne právo v potravinárstve12. Geneticky modifikované potraviny13. Marketing potravín
Zahraničné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Študentská vedecká konferencia - ŠVOČ

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske

študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby
FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Bakalársky študijný program

Charakteristika študijného programu/ Characteristics of the study program	
Názov študijného programu	Potraviny a technológie v gastronómii
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	3 akademické roky
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk
Udeľovaný akademický titul	Bakalár (skratka Bc.)
Oblasť vzdelávania	Potravinárstvo
Web	https://fbp.uniag.sk/sk/ing-studijne-programy/
Ciele štúdia v študijnom programe	Absolvent študijného programu Potraviny a technológie v gastronómii ovláda problematiku zásad správnej výrobnéj praxe a správnej hygienickej praxe na všetkých stupňoch výroby, stravovania a predaja pokrmov a nápojov vrátane teplých a studených pokrmov, hotových jedál, termosterilizovaných polotovarov a pokrmov, šokovo chladených a mrazených pokrmov, lahôdkarských a cukrárskych výrobkov, zmrzliny, nápojov, pokrmov rýchleho občerstvenia, či tradičných pokrmov a jedál rešpektujúc najnovšie trendy. Dokáže aplikovať nové technológie a šetrné postupy úpravy potravín, pokrmov a hotových jedál. Vypracováva kritériá a postupy pre vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu potravín, pokrmov a hotových jedál, zodpovedá za kontrolu kvality vstupných surovín a hotových pokrmov, polotovarov a jedál. Je samostatný v riadiacich, rozhodovacích a kontrolných procesoch, zostavuje kalkulácie výrobkov a služieb, uzatvára kontrakty na dodávky domácich surovín, produktov a tovarov s garanciou kvality, čerstvosti a bezpečnosti.
Profil absolventa študijného programu	<p><i>Na základe povinných a povinne voliteľných predmetov študijného plánu absolvent:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje základné a špecifické vlastnosti potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, ich zloženie, vlastnosti, štruktúru a zmeny vplyvom času, tepelnej úpravy a fyzikálno-chemickej úpravy, - ovplyvňuje spôsoby spracovania a uchovávania potravín na základe poznania pozitívnych a negatívnych zmien, ktoré v potravinách prebiehajú, - analyzuje príčiny mikrobiologických zmien v potravinách za rôznych podmienok, - aplikuje poznatky o chemickom zložení potravín, možnosti jeho zmeny, vplyvy pôsobiace na vznik nových chemických látok v potravinách, ako aj možné interakcie chemických látok v potravinách, resp. s materiálmi, s ktorými prichádzajú do styku, - hodnotí organoleptické vlastnosti potravín pomocou klasických a moderných metód senzorickej analýzy,



	<ul style="list-style-type: none"> - hodnotí epidemiologickú závažnosť a alergénny potenciál potravín z pohľadu rizika pre spotrebiteľa, - rozlišuje podstatu a princípy jednotlivých technológií prípravy stravy vo vzťahu k šetrnosti k nutrientom, času prípravy a stráviteľnosti, - riadi možnosti výberu a ponuky potravín z hľadiska ich predaja, nákupu pre stravovacie zariadenie, cateringovú firmu, resp. iné spôsoby ponuky pre spotrebiteľov, - využíva ekonomické a marketingové nástroje na ovplyvňovanie výberu potravín na základe čo najširšieho počtu faktorov s pozitívnym vplyvom na spotrebiteľa a jeho zdravie, - aplikuje a využíva najnovšie poznatky o systémoch a technologických postupoch výroby pokrmov rastlinného pôvodu, živočíšneho pôvodu ako aj zmiešaného pôvodu s cieľom znižovania strát a energetickej náročnosti, - navrhuje distribučné a logistické systémy prepravy pokrmov, hotových jedál a lahôdkarských a cukrárenských výrobkov, ich skladovania, expedovania a predaja, - aplikuje legislatívu ako nástroj riadenia, kontroly a prevencie nedostatkov pri výrobe pokrmov, hotových jedál, lahôdkarských a cukrárenských výrobkov, - aplikuje potreby a zdravotné požiadavky spotrebiteľov do nových a inovovaných potravín, pokrmov, polotovarov a hotových jedál, - zabezpečuje vývoj potravín, pokrmov a jedál riadených spotrebiteľmi pomocou modelov, techník, senzorických a nesenzorických špecifikáciách potravín a jedál, - aplikuje modernú prístrojovú a laboratórnu techniku za účelom kontroly vlastností potravín, hotových jedál a pokrmov.
<p>Vedomosti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Poznať princípy a podstatu vzťahu potraviny a spotrebiteľ z hľadiska histórie, filozofie a významu pre zdravie. - Poznať základné a špecifické vlastnosti potravín rastlinného pôvodu, ich zloženie, vlastnosti, štruktúru a zmeny vplyvom času, tepelnej úpravy a fyzikálno-chemickej úpravy. - Poznať základné a špecifické vlastnosti potravín živočíšneho pôvodu, ich zloženie, vlastnosti, štruktúru a zmeny vplyvom času, tepelnej úpravy a inej fyzikálno-chemickej úpravy. - Ovplyvňovať spôsoby spracovania a uchovávanía potravín na základe poznania pozitívnych a negatívnych zmien, ktoré v potravinách prebiehajú. - V širokom kontexte ovplyvňovať zdravie spotrebiteľov usmerňovaním produkcie potravín na základe odporúčaných výživových dávok a riadenej spotreby. - Poznať základné biochemické procesy prebiehajúce v potravinách vplyvom rôznych faktorov, za definovaných i prirodzených podmienok.



- Rozlíšiť príčiny mikrobiologických zmien v potravinách za rôznych podmienok.
- Poznať chemické zloženie potravín, možnosti jeho zmeny, vplyvy pôsobiace na vznik nových chemických látok v potravinách, ako aj možné interakcie chemických látok v potravinách, resp. s materiálmi, s ktorými prichádzajú do styku.
- Hodnotiť organoleptické vlastnosti potravín pomocou klasických a moderných metód senzorickej analýzy.
- Poznať mechanizmy fyziologických procesov trávenia a vstrebávania jednotlivých foriem živín z potravín.
- Hodnotiť epidemiologickú závažnosť a alergénny potenciál potravín z pohľadu rizika pre spotrebiteľa.
- Rozlíšiť podstatu a princípy jednotlivých technológií prípravy stravy vo vzťahu k šetrnosti k nutrientom, času prípravy a stráviteľnosti.
- Poznať jednotlivé systémy stravovania.
- Riadiť možnosti výberu a ponuky potravín z hľadiska ich predaja, nákupu pre stravovacie zariadenie, cateringovú firmu, resp. iné spôsoby ponuky pre spotrebiteľov.
- Využívať ekonomické a marketingové nástroje na ovplyvňovanie výberu potravín na základe čo najširšieho počtu faktorov s pozitívnym vplyvom na spotrebiteľa a jeho zdravie.
- Získavať a využívať najnovšie poznatky o systémoch a technologických postupoch výroby pokrmov rastlinného pôvodu, živočíšneho pôvodu ako aj zmiešaného pôvodu s cieľom znižovania strát a energetickej náročnosti.
- Navrhovať distribučné a logistické systémy prepravy pokrmov, hotových jedál a lahôdkarských a cukrárenských výrobkov, ich skladovania, expedovania a predaja.
- Tvoriť a aplikovať legislatívu ako nástroj riadenia, kontroly a prevencie nedostatkov pri výrobe pokrmov, hotových jedál, lahôdkarských a cukrárenských výrobkov.
- Prepájať zásady hygieny, sanitácie a bezpečnosti pri predaji a v stravovacích prevádzkach.
- Z hygienického hľadiska navrhovať technické, technologické, dispozičné a stavebné úpravy stravovacích prevádzok a prevádzok na výrobu pokrmov a lahôdok, s cieľom zmeny štruktúry produkcie a predaja sortimentu a zlepšovania marketingu.



	<ul style="list-style-type: none"> - Navrhovať inováciu sortimentu a skladby ponúkaných jedál, vyrábaných pokrmov, resp. lahôdkarských a iných výrobkov s cieľom pozitívne meniť stravovacie návyky a životný štýl. - Pochopiť spôsoby výberu potravín spotrebiteľmi a na tom základe aplikovať zmeny zamerané na zdravé stravovanie. - Prepájať spotrebiteľské vnímanie, postoje, preferencie a správanie sa spotrebiteľov voči novým technológiám, špecifickým výrobným metódam a stravovacím režimom.
<p>Zručnosti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplikovať uplatňovanie zásad správnej výrobnéj praxe a správnej hygienickej praxe na všetkých stupňoch výroby, stravovania a predaja pokrmov a nápojov vrátane teplých a studených pokrmov, hotových jedál, termosterilizovaných polotovarov a pokrmov, šokovo chladených a mrazených pokrmov, lahôdkarských a cukrárskych výrobkov, zmrzliny, nápojov, pokrmov rýchleho občerstvenia, či tradičných pokrmov a jedál rešpektujúc najnovšie trendy. - Aplikovať nové technológie a šetrné postupy úpravy potravín, pokrmov a hotových jedál. - Vypracovať kritériá a postupy pre vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu potravín, pokrmov a hotových jedál. - Vypracovať a zaviesť systém triedenia odpadov z výroby pokrmov, nápojov a hotových jedál. - Vypracovať a zaviesť systém znižovania odpadov a šetrenia s potravinami, pokrmami, nápojmi a hotovými jedlami. - Vypracovať a nastaviť systém evidencie a vyhodnocovania reklamácií.
<p>Kompetencie</p>	<p>Manažérske kompetencie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zapracovávať potreby a zdravotné požiadavky spotrebiteľov do nových a inovovaných potravín, pokrmov, polotovarov a hotových jedál. - Vytvárať potraviny, pokrmy a jedlá riadené spotrebiteľmi pomocou modelov, techník, sensorických a nesenzorických špecifikácií potravín a jedál. - Aplikovať modernú prístrojovú a laboratórnu techniku za účelom kontroly vlastností potravín, hotových jedál a pokrmov. - Znižovať rozdiely v chápaní a vnímaní názorov na potraviny medzi spotrebiteľmi a odborníkmi na vedeckej báze. - Analyzovať špecifické cieľové skupiny – deti, staršie osoby, etnické skupiny a pod., s cieľom výroby potravín, jedál a pokrmov orientovaných pre ich potreby.



	<ul style="list-style-type: none"> - Aplikovať stratégie zamerané na spotrebiteľa ohľadom benefitov, rizík, bezpečnosti a zdravotnej prospešnosti konkrétnych typov stravovania a pôvodu potravín. - Zodpovednosť za kontrolu kvality vstupných surovín a hotových pokrmov, polotovarov a jedál. - Samostatnosť v riadiacich, rozhodovacích a kontrolných procesoch. - Zodpovednosť voči kolektívu a zákazníkom. - Zostavovať kalkulácie výrobkov a služieb. - Schopnosť komunikovať a uzatvárať kontrakty na dodávky domácich surovín, produktov a tovarov s garanciou kvality, čerstvosti a bezpečnosti. <p>Odborné kompetencie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vyvíjať nové potraviny, pokrmy, polotovary a hotové jedlá s vysokým spotrebiteľským benefitom. - Plánovať, riadiť a kontrolovať prípravu hotových jedál, pokrmov, nápojov lahôdkarských a cukrárenských výrobkov. - Uplatňovať požiadavky na kvalitu pokrmov, expedovať a uchovávať ich v súlade s normami. - Orientovať sa v sortimente potravín a nápojov a ich gastronomickej využiteľnosti. - Bezpečne používať a udržiavať technické a technologické zariadenia v gastronómických prevádzkach. - Aplikovať a dbať na dodržiavanie systému HACCP a hygienických predpisov. - Aplikovať gastronómické pravidlá. - Organizovať a koordinovať činnosti pracovných tímov vo výrobe a odbyte. - Organizačne a odborne zabezpečovať prípravu gastronómických akcií. - Organizovať a zmluvne zabezpečovať zásobovacu a odbytovú činnosť. - Orientovať sa v moderných formách gastronómie, využívať marketingové nástroje na prezentáciu prevádzky a ponuku služieb a výrobkov. - Aplikovať parametre a štandardy kvality procesov, výrobkov alebo služieb, zohľadňovať požiadavky spotrebiteľov.
<p>Uplatnenie absolventov</p>	<p>Absolventi študijného programu Potraviny a technológie v gastronómii získajú vedomosti o nových technológiách umožňujúcich zachovanie nutričnej hodnoty potravín, nadobudnú informácie o hygienických zásadách pri výrobe a preprave pokrmov, získajú základy ekonomického a podnikateľského myslenia. Absolventi budú schopní</p>



	vykonávať vysoko odborné činnosti pre gastronomické služby: nutrično-technologické, hygienické, prevádzkové (marketingové, obchodné, podnikateľské, riadiace) a kontrolné v rôznych pracovných pozíciách a právne organizačných formách ako zamestnanec, zamestnávateľ alebo podnikateľ. Výsledkom štúdia bude nadobudnutá kvalifikácia „Špecialista“ – manažér cateringovej spoločnosti; manažér stravovacieho zariadenia; manažér výroby a predaja lahôdkarských a cukrárskych výrobkov vrátane zmrzliny; technológ výroby pokrmov a nápojov.
Pravidlá a podmienky štúdia	Upravuje Študijný poriadok SPU v Nitre
Podiel povinných a povinne voliteľných predmetov	Predmety ŠP sa podľa záväznosti ich absolvovania členia na: a) povinné (v rozsahu maximálne 60 %) – sú predpísané ŠP, b) povinne voliteľné (v rozsahu 20 %) – podmienkou absolvovania časti štúdia alebo celého ŠP je absolvovanie týchto predmetov v stanovenom, prípadne vyššom počte kreditov podľa výberu študenta, c) výberové – ostatné predmety ŠP, prípadne predmety iného ŠP, alebo predmety ŠP inej fakulty alebo vysokej školy na získanie dostatočného počtu kreditov v danej časti štúdia (§ 51 ods. 4 písm. j zákona). Študent si ich zapisuje na doplnenie svojho štúdia s cieľom využitia v budúcom kariérom uplatnení.
Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia	6
Trvanie skúškového obdobia	Od 15.12. kalendárneho roka do 31.7. nasledujúceho kalendárneho roka
Podmienky pre prijatie na štúdium	Kritéria hodnotenia uchádzačov o štúdium na I. stupni štúdia a) bodové hodnotenie maturitných skúšok (maximálne 40 bodov) b) bodové hodnotenie výsledkov dosiahnutých v priebehu stredoškolského štúdia vrátane výsledkov maturitnej skúšky z predmetov chémia a biológia (maximálne 40 bodov, z toho maximálne 20 bodov za chémiu a maximálne 20 bodov za biológiu). Sčítaním uvedených dvoch bodových hodnôt (a + b) sa získa výsledné bodové hodnotenie na základe ktorého bude zostavené poradie uchádzačov o štúdium na I. stupni v rámci jednotlivých študijných programov.
Nadväznosť na ďalšie typy študijných programov (1 a 2 stupeň štúdia)	Po ukončení inžinierskeho štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 3. stupni vysokoškolského štúdia v študijnom programe Technológia potravín



Študijné povinnosti	Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 120 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie diplomovej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 13, 14, 15, 16,17, 18, 19, 21, 23, vnútorného predpisu Študijný poriadok SPU v Nitre
Povinné súčasti štúdia	Bakalárska práca Prax
Povinné predmety	<p>Povinné predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anorganická chémia 2. Kvalita potravín rastlinného pôvodu 3. Základy gastronómie 4. Základy spracovania a skladovania potravín 5. Matematika 6. Organická chémia 7. Výživa a stravovanie 8. Potravinárska biochémia 9. Technologické zariadenia v gastronómii 10. Technológie prípravy stravy 11. Mikrobiológia v gastronómii 12. Správna hygienická a výrobná prax v gastronómii 13. Seminár k bakalárskej práci I. 14. Bakalárska prax 15. Nápoje a minoritné rastlinné produkty v gastronómii 16. Hygiena stravovacích služieb a zariadené 17. Manažment a marketing gastronomických služieb 18. Bakalárska práca 19. Ekonomika a účtovníctvo gastronomických služieb 20. Seminár k bakalárskej práci II.
Voliteľné predmety	<p>Povinne voliteľné predmety</p> <p>Výberové predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Informačné zdroje v biológii, biotechnológiách a potravinárstve 2. Cudzí jazyk 3. Seminár z anorganickej chémie 4. Úvod do štúdia 5. Enogastronómia 6. Seminár k bakalárskej praxi 7. Seminár z organickej chémie 8. Fyziológia výživy človeka 9. Podnikanie v gastronómii 10. Senzorická analýza potravín 11. Epidemiológia a alergie z potravín 12. Balenie a označovanie potravín 13. Systémy spoločného stravovania 14. Technológie výroby pokrmov I. 15. Legislatíva, kontrola a ochrana spotrebiteľa 16. Výroba dietetických potravín a jedál 17. Výroba tradičných potravín a jedál 18. Autentifikácia pokrmov a jedál 19. Technológie výroby pokrmov II.



Zahranličné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Študentská vedecká konferencia - ŠVOČ

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby
FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

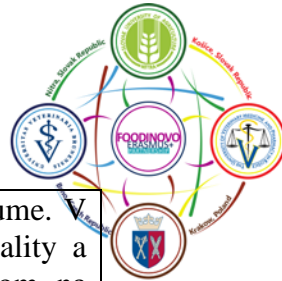


Inžiniersky študijný program

Charakteristika študijného programu/ Characteristics of the study program	
Názov študijného programu	Technológia potravín
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	2 akademické roky
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk
Udeľovaný akademický titul	Inžinier (skratka Ing.)
Oblasť vzdelávania	Potravinárstvo
Web	https://fbp.uniag.sk/sk/ing-studijne-programy/
Ciele štúdia v študijnom programe	Absolvent ovláda problematiku technológií potravín poľnohospodárskeho pôvodu. Je pripravený uplatniť sa v riadení výrobných procesov podnikov agropotravinárskeho sektoru rôzneho typu, so širokým zameraním na technológie potravín, tak rastlinného ako aj živočíšneho pôvodu a zužitkovanie vznikajúcich vedľajších produktov.
Profil absolventa študijného programu	Na základe absolvovania povinných, povinne voliteľných a voliteľných predmetov študijného plánu absolvent: <ul style="list-style-type: none"> - ovláda moderné spôsoby spracovania rastlinných a živočíšnych produktov z pohľadu zachovania nutričnej, hygienickej a senzorickej hodnoty z nich vyrábaných potravín. Vie pracovať s literatúrou, informáciami, udržiavať kontakt s vývojom svojej profesie, - je preto schopný uplatniť sa v riadiacej tímovej práci výrobných procesov podnikov rôzneho typu zameraných na potraviny, - uplatnenie je podporené teoretickými poznatkami konštrukčných prvkov, funkčnosti, technických a technologických princípov procesov kompletných výrobných liniek a regulačnej techniky pri rešpektovaní kvality (biologickej podstaty) finálnych produktov, ekologických požiadaviek a rentability výroby, Na základe získaných praktických poznatkov z oblasti technologických postupov spracovania poľnohospodárskych komodít, založené na súčasnom stave poznania, absolvent dokáže: <ul style="list-style-type: none"> - aplikovať vedecké, technické, sociálne princípy do zachovania kvality prírodných zdrojov potravín a ich efektívneho využitia s osobitným zreteľom na regionálnu politiku v zmysle požiadaviek EÚ, - kreatívne pristupovať k inovácii výrobkov, - kriticky analyzovať a navrhovať komplexné riešenia.
Vedomosti	<ul style="list-style-type: none"> - popísať a identifikovať technologické procesy spracovania mäsa a mäsových výrobkov, - popísať a identifikovať technologické procesy spracovania mlieka a mliečnych výrobkov, - popísať a identifikovať technologické procesy spracovania pekárenských a cukrárenských výrobkov,



	<ul style="list-style-type: none"> - popísať a identifikovať technologické procesy spracovania sladu a piva, - popísať a identifikovať technologické procesy spracovania nealkoholických nápojov, - popísať a identifikovať technologické procesy spracovania cukru, zemiakov a škrobu, - popísať a identifikovať technologické procesy spracovania ovocia a zeleniny, - definovať a určiť podmienky mikrobiologickej kvality surovín a potravín, - definovať a určiť chemické vlastnosti surovín a potravín, - riadiť technologické procesy v potravinárskej výrobe, - aplikovať a ovládať legislatívne požiadavky a požiadavky štandardov, - navrhovať a kombinovať používanie potravinárskej techniky pre optimalizáciu výrobných procesov.
<p>Zručnosti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - zabezpečovať kvalitu potravinárskych výrobkov, - inovovať technologické postupy výroby a receptúry výrobkov, - aplikovať princípy efektívneho a šetrného ošetrovania potravín pre zachovanie ich nutričnej hodnoty, - organizovať pracovné operácie vo výrobe, predaji a skladovaní potravín, - analyzovať príčiny nedostatočnej a nízkej kvality potravín, - kontrolovať potraviny na výstupe, - zdôvodniť príčiny nízkeho predaja potravín, - navrhovať nové systémy marketingu, predaja a propagácie potravín.
<p>Kompetencie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - hodnotiť kvalitu a pôvod vstupných surovín, - riadiť technologický proces výroby potravín, - revidovať nesprávne postupy výroby a zhodnotenia produkcie, - organizovať dodávky surovín a prídavných látok, - zostavovať denný a týždenný výrobný program, - plánovať nákup surovín, pomocných látok, zariadení a obalov, - posúdiť a zdôvodniť výsledky auditov u dodávateľov surovín, - zostaviť nové a inovované receptúry výrobkov, - analyzovať cenovú politiku a konkurenčné prostredie na trhu s potravinami, - analyzovať efektívnosť výrobného procesu, kľúčové parametre procesov a produktov.
<p>Uplatnenie absolventov</p>	<p>Absolventi nájdu možnosť uplatnenia v podnikoch a akciových spoločnostiach rôznych typov (malých - a veľkých prevádzok, kombináty so širokým spektrom technológií potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu). V poradenstve, v vzdelávacích a výskumných inštitúciách, v združeních pestovateľov, chovateľov, spracovateľov (efektívna práca v tíme ako člen, prípadne vedúci), v poľnohospodárskom</p>



	školy (stredné, vysoké) a agropotravinárskom výskume. V inštitúciách odbornej správy v oblasti zachovania kvality a zdravotnej bezpečnosti potravín, s osobitným zreteľom na regionálnu politiku a efektívne uplatnenie sa SR na európskom (svetovom) potravinárskom trhu. V organizáciách pripravujúcich štandardy/normy pre potravinárske suroviny a potraviny.
Pravidlá a podmienky štúdia	Upravuje Študijný poriadok SPU v Nitre
Podiel povinných a povinne voliteľných predmetov	Predmety ŠP sa podľa záväznosti ich absolvovania členia na: a) povinné (v rozsahu maximálne 60 %) – sú predpísané ŠP, b) povinne voliteľné (v rozsahu 20 %) – podmienkou absolvovania časti štúdia alebo celého ŠP je absolvovanie týchto predmetov v stanovenom, prípadne vyššom počte kreditov podľa výberu študenta, c) výberové – ostatné predmety ŠP, prípadne predmety iného ŠP, alebo predmety ŠP inej fakulty alebo vysokej školy na získanie dostatočného počtu kreditov v danej časti štúdia (§ 51 ods. 4 písm. j zákona). Študent si ich zapisuje na doplnenie svojho štúdia s cieľom využitia v budúcom kariérom uplatnení.
Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia	Nie je stanovený
Trvanie skúškového obdobia	Od 15.12. kalendárneho roka do 31.7. nasledujúceho kalendárneho roka
Podmienky pre prijatie na štúdium	Kritéria hodnotenia uchádzačov o štúdium na II. stupni štúdia a) bodové hodnotenie študijného priemeru (maximálne 40 bodov) b) bodové hodnotenie štátnej skúšky (maximálne 40 bodov) Sčítaním uvedených dvoch bodových hodnôt (a + b) sa získa výsledné bodové hodnotenie na základe ktorého bude zostavené poradie uchádzačov o štúdium na II. stupni v rámci jednotlivých študijných programov.
Nadväznosť na ďalšie typy študijných programov (1 a 2 stupeň štúdia)	Po ukončení inžinierskeho štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 3. stupni vysokoškolského štúdia v študijnom programe Technológia potravín
Študijné povinnosti	Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 120 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie diplomovej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 13, 14, 15, 16,17, 18, 19, 21, 23, vnútorného predpisu Študijný poriadok SPU v Nitre
Povinné súčasti štúdia	Diplomová práca Prax
Povinné predmety	Povinné predmety



	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chémia potravín 2. Technológia spracovania cereálií 3. Technológia mlieka I. (chémia) 4. Mikrobiológia potravín 5. Xenobiotiká a nutraceutiká 6. Sladovníctvo a pivovarníctvo 7. Technológia mäsa I. (jatočnícstvo) 8. Technológia mlieka II (spracovanie) 9. Seminár k diplomovej práci I. 10. Seminár k inžinierskej praxi 11. Technológia spracovania okopanín a špeciálnych plodín 12. Diplomová práca 13. Inžinierska prax 14. Seminár k diplomovej práci II.
Voliteľné predmety	<p><i>Povinne voliteľné predmety</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bioinžinierstvo 2. Falšovanie a autentifikácia potravín 3. Spracovanie hydiny a minoritných živočíšnych produktov 4. Enológia 5. Konzervovanie potravín 6. Gastronomické technológie 7. Hodnotenie rizík 8. Manažment kvality 9. Syrárstvo 10. Technológia nealkoholických nápojov 11. Technológia spracovania záhradníckych produktov 12. Geneticky modifikované potraviny 13. Legislatíva a kontrola potravín 14. Potravinárska mykológia 15. Marketing potravín
Zahraničné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Študentská vedecká konferencia - ŠVOČ



This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske

študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby
FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

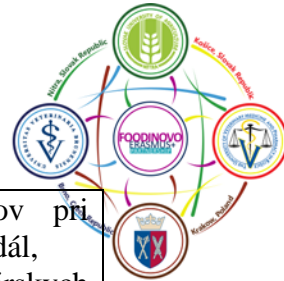


**Doktorandský študijný program**

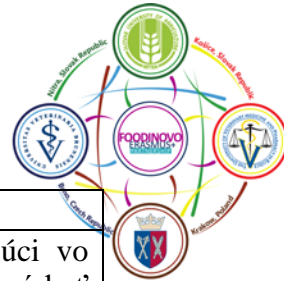
Charakteristika študijného programu/ Characteristics of the study program	
Názov študijného programu	Technológia potravín
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	4 akademické roky
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk
Udeľovaný akademický titul	Doctor philosie (skratka PhD.)
Oblasť vzdelávania	Potravinárstvo
Web	https://fbp.uniag.sk/sk/ing-studijne-programy/
Ciele štúdia v študijnom programe	Cieľom štúdia je pripraviť absolventa na samostatnú tvorivú vedeckú činnosť a súvisiace aktivity v oblasti agropotravinárskeho výskumu, vývoja a vzdelávania. Ovláda najnovšie vedecké metódy základného i aplikovaného výskumu v oblasti spracovania poľnohospodárskych produktov a potravinárstva, technologických postupov výroby zdravotne neškodných potravín a možnosti širšieho (aj nepotravinárskeho) využitia (zhodnocovania) poľnohospodárskych produktov a materiálov. Absolvent dokáže formulovať a overovať nové hypotézy pre ďalší rozvoj potravinárstva a aplikovať vlastné zistenia svojej teoretickej analýzy a svojho komplexného vedeckého výskumu pri navrhovaní, overovaní a implementovaní nových výskumných a pracovných postupov zahŕňajúcich optimalizáciu spracovania surovín a výrobu potravín so zreteľom na zúžitkovanie vedľajších produktov (bezodpadové technológie), ale najmä s cieľom výroby bezpečných a kvalitných potravín s vysokou pridanou hodnotou. Absolvent sa vyznačuje nezávislým, kritickým a analytickým myslením, pri formulovaní výskumných zámerov a interpretácii výsledkov výskumu zohľadňuje spoločenské, vedecké, právne, environmentálne a etické aspekty. Dokáže obhájiť vlastné riešenia vedeckých problémov a je pripravený na samostatné riešenie zložitých úloh z oblasti vedy a vývoja, ako aj na riadiacu činnosť v rôznych oblastiach potravinárstva.
Profil absolventa študijného programu	Profil absolventa sa zaoberá aplikáciou vedeckých poznatkov, teórií a inovačných poznatkov z praxe pri vývoji nových výrobkov. Samostatne a tvorivo využíva dostupné sofistikované nástroje, chemické, fyzikálne a mikrobiologické metódy, postupy a techniky pri modifikácii chemických, fyzikálnych, mikrobiologických, technologických a nutričných vlastností novo vyvíjaných potravín. Vyvíja tiež nové skúšobné a kontrolné metódy a postupy hodnotenia kvality a bezpečnosti potravín. Výstupy z realizovaných experimentov výskumu a vývoja a z nich vyplývajúcich nových vlastností potravín vie kvalitatívne a kvantitatívne opísať, spracovať a zhodnotiť pomocou moderných štatistických, matematických a iných



	<p>nástrojov alebo softvérov. Na základe nich, berúc do úvahy vnútorné faktory a vonkajšie faktory prostredia potravín, vie tiež predpovedať zmeny v ich správaní v konkrétnych procesných, technologických a skladovacích podmienkach. Výsledky výskumu a vývoja dokáže zrozumiteľne prezentovať a obhájiť pred zodpovednými potravinárskymi odborníkmi a manažérmi. Štúdiom odbornej a vedeckej literatúry, sledovaním inovačných trendov v danom odvetví, formou školení, kurzov, odborných stáží a konzultácií si kontinuálne zvyšuje a dopĺňa svoju kvalifikáciu.</p>
<p>Vedomosti</p>	<p>postupy aplikácie výsledkov výskumu v odboroch zdravotníctva, poľnohospodárstva, lesníctva, potravinárstva alebo životného prostredia, prípadne v inej hospodárskej praxi, nové prístupy a koncepty v oblasti analýzy chemického a mikrobiologického rizika, vlastnosti a možnosti využitia biodegradovateľných plastov technológie potravinárskej výroby, hygiena potravín živočíšneho pôvodu, systémy, normy a štandardy kvality a bezpečnosti v potravinárstve, metódy a postupy senzorického hodnotenia potravín a nápojov, technológia spracovania potravín a výrobkov potravinárskeho priemyslu, fyzikálne vlastnosti potravín, matematicko-štatistické metódy a technické výpočty v potravinárskej výrobe, princípy mikrobiologickej stability novovyvíjaných výrobkov v potravinárskej výrobe, zásady aplikácie prídavných látok a metódy ich stanovenia v inovovaných výrobkoch potravinárskej výroby, zásady správnej výrobnéj praxe a systému HACCP – o analýze nebezpečenstva, analýze rizika, kritických kontrolných bodoch, metódy analyzovania nebezpečenstiev súvisiacich s typom inovovaného potravinárskeho výrobku, spôsoby tvorby konkurenčnej analýzy a štúdie pre inováciu, alebo vývoj nového výrobku v potravinárskej výrobe, chemická bezpečnosť potravín, potravinárske suroviny, ich skladovanie, metódy analýzy potravín, právne predpisy a pojmy súvisiace s výrobou potravín, zloženie potravín a výrobkov potravinárskeho priemyslu, potreby inovácií pri výrobe potravín, prístupy predlžovania doby trvanlivosti vyvíjaných výrobkov v potravinárskej výrobe, zásady aplikovania technologických postupov pre novo vyvíjané výrobky potravinárskej výroby, mikrobiologická a mykologická bezpečnosť potravín</p>



<p>Zručnosti</p>	<p>aplikácia nových technológií a šetrných postupov pri posudzovaní a úprave potravín, pokrmov a hotových jedál, aplikácia parametrov a štandardov kvality potravinárskych procesov, výrobkov alebo služieb pri zohľadňovaní požiadaviek spotrebiteľov, návrh a realizácia experimentu, definovanie opatrení proti nežiaducim mikroorganizmom v záujme zabezpečenia zdravotnej a hygienickej bezpečnosti potravín, výber a zavádzanie metód kontroly kvality potravín, zavádzanie princípov a postupov reformulácie potravín a nápojov, testovanie nových technických softvérových riešení ovládaných počítačmi, resp. robotmi v potravinárskej výrobe, využívanie dátovej analytiky (Big Data) v potravinárstve, aplikácia distribuovaných dátových výpočtov a štruktúr v potravinárstve, aplikácia senzometrických metód pri senzorickom hodnotení potravín, aplikácia základných matematicko-štatistických metód a technických výpočtov v potravinárskej výrobe, aplikácia dosiahnutých výsledkov výskumu a vedecko-technických poznatkov do prevádzkovej praxe, ovládanie zásad vedeckej práce, vedecké formulovanie problému, prezentácia výsledkov, vývoj a aplikácia alternatívnych procesov opracovania potravín, zavádzanie a využívanie umelej inteligencie a strojového učenia v potravinárstve, riadenie a koordinácia činností pracovníkov, spolupráca s ostatnými úsekmi organizácie,</p>
<p>Kompetencie</p>	<p>Organizovanie a plánovanie vedecko-výskumnej práce. Analytické myslenie. Strategické a koncepčné myslenie. Tvorivosť (kreativita) Schopnosť prijímať rozhodnutia a niesť zodpovednosť. Kritické myslenie. Manuálna zručnosť.</p>
<p>Uplatnenie absolventov</p>	<p>Absolventi sa uplatnia vo vedecko-výskumných inštitúciách, školstve, v potravinárskych podnikoch na úsekoch výskumu a inovácii. Uplatnenie tiež nájdu ako učitelia na stredných školách, riadiaci pracovníci v štátnych a súkromných organizáciách a laboratóriách.</p>
<p>Pravidlá a podmienky štúdia</p>	<p>Upravuje Študijný poriadok SPU v Nitre</p>
<p>Podiel povinných a povinne voliteľných predmetov</p>	
<p>Podmienky pre prijatie na štúdium</p>	<p>Kritéria hodnotenia uchádzačov o štúdium na III. stupni štúdia</p>



Nadväznosť na ďalšie vzdelávanie	Absolventi doktorandské študijného programu pracujúci vo výskume alebo v školstve môžu po splnení kritérií získať vedecko-kvalifikačný stupeň, resp. sa v danom odbore habilitovať.
Študijné povinnosti	
Povinné súčasti štúdia	Dizertačná práca
Povinné predmety	<p>Povinné predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Metodika dizertačnej prác 2. Seminár k metodike 3. Experimentálna práca I. 4. Odborný jazyk PhD. 5. Seminár k vedeckému publikovaniu 6. Štátna dizertačná skúška 7. Dizertačný projekt I. 8. Experimentálny práca II. 9. Pedagogická činnosť 10. Publikácie I. 11. Dizertačný projekt II. 12. Obhajoba dizertačnej práce 13. Publikácie II.
Voliteľné predmety	<p>Povinne voliteľné predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplikovaná mikrobiológia v potravinárstve 2. Bioanalytické metódy zdravotnej bezpečnosti potravín 3. Cereálny chémia a technológia 4. Fyzikálne metódy hodnotenia potravinárskych materiálov 5. Geneticky modifikované organizmy 6. Chémia životného prostredia 7. Chemické riziká odpadov 8. Kontaminanty v potravinových surovinách 9. Legislatívno-právne aspekty potravín 10. Metódy kontroly autentifikácie potravín 11. Moderné a perspektívne genetické analýzy v potravinárstve 12. Molekulárna identifikácia potravín 13. Pozberové technológie spracovania rastlinných produktov 14. Progresívne technológie spracovania živočíšnych produktov 15. Progresívne technológie v konzervárenstve 16. Progresívne technológie výroby sladu a piva 17. Rizikové látky v potravinách 18. Rizikové faktory potravového reťazca 19. Systémy riadenia bezpečnosti potravín 20. Technológia sacharidov 21. Technológie výroby fermentovaných mäsových výrobkov a predpripravených mäsových pokrmov 22. Technologické spracovanie vedľajších produktov potravinárskeho priemyslu <p>Výberové predmety</p>



Zahraničné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Vedecká konferencia doktorandov Iné vedecké konferencie

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby
FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

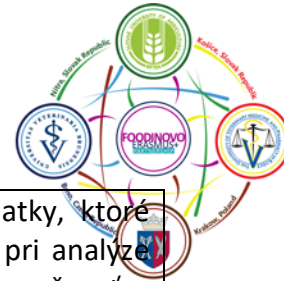


Bakalársky študijný program

Charakteristika študijného programu/ Characteristics of the study program	
Názov študijného programu	Bezpečnosť krmív a potravín
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	3 akademické roky
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk
Udeľovaný akademický titul	Bakalár (skratka Bc.)
Oblasť vzdelávania	Veterinárske lekárstvo
Web	https://qa.uvlf.sk/sprg_info/?sprg_id=4
Ciele štúdia v študijnom programe	Ciele vzdelávania v študijnom programe Bezpečnosť krmív a potravín v 1. stupni štúdia metodicky vychádzajú z Európskeho kvalifikačného rámca pre celoživotné vzdelávanie (EKR), ktorý vymedzuje požiadavky na výstupy vzdelávania pre vedomosti, zručnosti a kompetencie. Pre úroveň 6 sú výstupom vzdelávania široké vedomosti v danom odbore štúdia vrátane kritického chápania teórií a zásad. Absolvent bakalárskeho študijného programu Bezpečnosť krmív a potravín ovláda základné chemické a biologické normatívne ukazovatele kvality a zdravotnej neškodnosti krmív a potravín a je zorientovaný v právnych predpisoch upravujúcich kvalitu a zdravotnú neškodnosť krmív a potravín. Zároveň získa nevyhnutné základné poznatky z oblasti technológie výroby krmív a potravín ako primárny podklad na zvládnutie implementácie bezpečnostných systémov pri výrobe a následnej manipulácii s krmivami a potravinami. Bakalárske štúdium absolventovi poskytne taktiež znalosti z oblasti informatiky, štatistiky, bioštatistiky, ekonómie, manažérskej etiky, obchodných spoločností a ich riadenia.
Profil absolventa študijného programu	Trojročné štúdium je zamerané na získanie poznatkov z pohľadu vzniku a negatívneho pôsobenia možných nebezpečných vplyvov, faktorov, látok a biologických agensov ohrozujúcich zdravotnú bezpečnosť krmív a potravín. Ťažiskové vedomosti vo forme výstupov vzdelávania študenti získavajú najmä prostredníctvom profilových predmetov, dopĺňujúce vedomosti absolvovaním ostatných povinných a povinne voliteľných predmetov študijného programu.



	<p>Bakalárske štúdium poskytne absolventom teoretické vedomosti v oblasti platných právnych predpisov a praktické zručnosti v oblasti hodnotenia krmív z nutričného a dietetického hľadiska, ich stráviteľnosti a využiteľnosti pre produkčné zvieratá. Absolventi študijného programu zvládnu základné metódy komplexnej chemickej, toxikologickej, mikrobiologickej a mykologickej analýzy krmív a potravín, oboznámia sa s aplikáciou procesov sanitácie pri výrobe krmív a potravín, ako aj s technológiami spracovania a úpravy organických odpadov z pohľadu využitia živín na zúrodňovanie pasienkov a pôdy v rámci veterinárnej starostlivosti o životné prostredie a verejné zdravie. V neposlednom rade absolventi získajú praktické zručnosti pri implementácii hygienických požiadaviek v potravinárskom priemysle so zameraním na výrobu bezpečných potravín, vrátane princípov úradnej kontroly potravín. Záver bakalárskeho štúdia je orientovaný na analýzu rizika a tvorbu bezpečnostných systémov (HACCP, príručky správnej hygienickej praxe) pre jednotlivé sektory výroby krmív a potravín.</p>
<p>Zručnosti</p>	<p>Bakalárske štúdium poskytne absolventovi poznatky, ktoré môže uplatniť ako asistent laboratórnej činnosti pri analýze potravín a krmív so zameraním na kvalitu a bezpečnosť v štátnych, súkromných a podnikových laboratóriách. Absolventi bakalárskeho študijného programu Bezpečnosť krmív a potravín sú schopní samostatne plánovať, organizovať, vykonávať a kontrolovať činnosti v oblasti systémov bezpečnosti potravín a krmív, sanitačných programov pri výrobe potravín, manipulácii s potravinami a krmivami a pri ich uvádzaní do obehu. Môžu realizovať poradenskú, odbornú a expertíznu činnosť v oblasti bezpečnostných systémov na potraviny a krmivá, pôsobiť pri riešení problematiky vplyvu životného prostredia na zdravotnú neškodnosť potravín a krmív a naopak – vplyvu výroby potravín a krmív na životné prostredie.</p>
<p>Kompetencie</p>	<p>Absolvent študijného programu Bezpečnosť krmív a potravín nadobudne všeobecne definované kompetencie pre úroveň 6 EKR, teda schopnosť riadiť komplexné technické alebo odborné činnosti alebo projekty, niesť zodpovednosť za rozhodovanie v nepredvídateľnom pracovnom alebo študijnom prostredí a prijať zodpovednosť za riadenie profesijného rozvoja jednotlivcov a skupín. Reálne kompetencie absolventov sa odvíjajú od ich konkrétneho pracovno-právneho zaradenia.</p>



<p>Uplatnenie absolventov</p>	<p>Bakalárske štúdium poskytne absolventovi poznatky, ktoré môže uplatniť ako asistent laboratórnej činnosti pri analýze potravín a krmív so zameraním na kvalitu a bezpečnosť v štátnych, súkromných a podnikových laboratóriách. Absolventi bakalárskeho študijného programu Bezpečnosť krmív a potravín sú schopní samostatne plánovať, organizovať, vykonávať a kontrolovať činnosti v oblasti systémov bezpečnosti potravín a krmív, sanitačných programov pri výrobe potravín, manipulácii s potravinami a krmivami a pri ich uvádzaní do obehu. Môžu realizovať poradenskú, odbornú a expertíznu činnosť v oblasti bezpečnostných systémov na potraviny a krmivá, pôsobiť pri riešení problematiky vplyvu životného prostredia na zdravotnú neškodnosť potravín a krmív a naopak – vplyvu výroby potravín a krmív na životné prostredie.</p>
<p>Pravidlá a podmienky štúdia</p>	<p>UVLF v Košiciach v študijnom pláne pre dennú formu štúdia má uvedené podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia, - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie časti štúdia, - počet kreditov za povinne voliteľné a/alebo výberové predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia, - počet kreditov za blok predmetov štátnych skúšok potrebných na riadne skončenie štúdia.
<p>Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia</p>	<p>Po prvom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 45 kreditov; po poslednej štátnej skúške musí každý študent mať získaných najmenej 180 kreditov. Ku štátnym skúškam môže pristúpiť študent, ktorý dosiahol počas štúdia 160 kreditov za PP a minimálne 6 kreditov za PVP. K ukončeniu štúdia je potrebné získať minimálne 180 kreditov. Štandardný počet kreditov za jeden ročník štúdia: 58 (povinné predmety) +2 (povinne voliteľné + voliteľné predmety)</p>
<p>Trvanie skúškového obdobia</p>	<p>Skúšobné obdobie Zimný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby, trvá najmenej sedem týždňov a končí sa pred začatím výučby v letnom semestri;</p> <p>Skúšobné obdobie Letný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby v letnom semestri, trvá do 14. júla a pokračuje od 16. augusta, pričom končí 3 pracovné dni pred skončením</p>



	<p>príslušného akademického roku, kedy študent môže vykonať skúšky aj za zimný semester;</p> <p>Skúšobné obdobie v čase hlavných letných prázdnin – v čase hlavných letných prázdnin, t. j. od 15. júla do 15. augusta sa neskúša, nakoľko toto obdobie je vyhradené na čerpanie dovolení.</p>
Podmienky pre prijatie na štúdium	<p>Prijatie uchádzača o štúdium na UVLF v Košiciach je podmienené získaním úplného stredného vzdelania alebo úplného stredného odborného vzdelania. Prijímacia komisia hodnotí úspešnosť uchádzača a overuje jeho schopnosti a predpoklady pre štúdium v širšom kontexte na základe nasledovných kritérií: poradie uchádzačov sa stanoví na základe pridelených bodov za priemer z maturitnej skúšky a bodov za aktívnu účasť na stredoškolských olympiádach a SOČ z profilových predmetov (biológia, chémia), a za iné aktivity ktoré študent musí písomne doložiť k prihláške na štúdium.</p>
Nadväznosť na ďalšie typy študijných programov (1 a 2 stupeň štúdia)	<p>Po ukončení bakalárskeho štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 2. stupni vysokoškolského štúdia v nadväzujúcom magisterskom študijnom programe Trh a kvalita potravín.</p>
Študijné povinnosti	<p>Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 180 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie záverečnej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 9, 15, 16, 17, 21, 22 a 29 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť A.</p>
Povinné súčasti štúdia	<p>Bakalárska záverečná práca</p>
Povinné predmety	<p>Povinné predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analytická chémia 2. Analýza kontaminantov v krmivách a potravinách 3. Aplikovaná biochémia 4. Biochémia 5. Biológia 6. Biofyzikálne vyšetrovacie metódy 7. Hygienické požiadavky na potravinársku výrobu 8. Informatika 9. Legislatíva potravín a krmív 10. Manažérska etika 11. Mikrobiológia



	<p>12. Mikrobiológia potravín a krmív 13. Mykológia a mykotoxikológia potravín a krmív 14. Nutričné a dietetické hodnotenie krmív 15. Organická chémia 16. Pestovanie a konzervovanie krmovín a krmív 17. Potravinárska chémia 18. Príprava záverečnej práce 19. Sanitácia pri výrobe krmív a potravín 20. Technológia spracovania a bezpečnostné systémy pri výrobe krmív 21. Technológia a bezpečnostné systémy spracovania rastlinných komodít 22. Technológia a bezpečnostné systémy spracovania živočíšnych komodít 23. Všeobecná a anorganická chémia 24. Základy anatómie a fyziológie potravinových zvierat 25. Základy ekológie 26. Základy štatistiky a bioštatistiky 27. Zootechnika</p>
Voliteľné predmety	<p>Povinne voliteľné predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anglický / Nemecký jazyk 2. Balenie a označovanie potravín 3. Farmové chovy zveri 4. Hygienické požiadavky v stravovacích zariadeniach a gastronómii 5. Manažment potravinárskych podnikov 6. Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat 7. Potravinové alergie a intolerancie 8. Základy ekonomiky 9. Základy podnikania 10. Zdravotná bezpečnosť a kvalita potravín z biotechnologickej výroby <p>Výberové predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Telesná výchova 2. Základy génového inžinierstva 3.
Zahraničné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Študentská vedecká konferencia – ŠVOČ



This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Doktorský študijný program

Charakteristika študijného programu/ Characteristics of the study program	
Názov študijného programu	Hygiena potravín
Typ študijného programu	Doktorský (príprava na výkon regulovaného povolania)
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	6 akademických rokov
Jazyk štúdia	Anglický jazyk
Udeľovaný akademický titul	Doktor veterinárskeho lekárstva (skratka MVDr.)
Oblasť vzdelávania	Veterinárna medicína
Web	https://www.uvlf.sk/en/study-programmes/general-veterinary-medicine
Ciele štúdia v študijnom programe	<p>Ciele vzdelávania dosahované v študijnom programe všeobecné veterinárske lekárstvo metodicky vychádzajú z Európskeho kvalifikačného rámca pre celoživotné vzdelávanie (EKR). Ten vymedzuje požiadavky na výstupy vzdelávania pre vedomosti, zručnosti, zodpovednosť a samostatnosť. Pre úroveň 7, kam patria aj študijné programy spojeného 1. a 2. stupňa sa predpokladajú odborné a metodologické vedomosti z viacerých oblastí odboru alebo praxe, slúžiace ako základ pre inovácie a originalitu v praxi a výskume. Pre úroveň 7 sú ako kognitívne zručnosti stanovené nasledovné – navrhovať a hodnotiť riešenia metodických, odborných, praktických alebo vedeckých problémov z viacerých oblastí odboru alebo praxe; formulovať odporúčania pre rozvoj danej vednej alebo pracovnej oblasti a stanovovať vedecké alebo praktické predpoklady riešenia problémov. Z praktických zručností vie absolvent realizovať a hodnotiť riešenia metodických, odborných, praktických alebo vedeckých problémov z viacerých oblastí odboru alebo praxe a vytvára návody, projekty realizácie a hodnotiace postupy k činnostiam z odboru.</p> <p>Absolvent študijného programu spadajúceho do úrovne 7 je charakterizovaný vysokým stupňom samostatnosti a predvídateľnosti v známom aj neznámom prostredí; iniciatívnosťou a zodpovednosťou za riadenie práce pracovného tímu; inovatívnym, tvorivým myslením a odbornou prezentáciou výsledkov vlastného štúdia alebo</p>



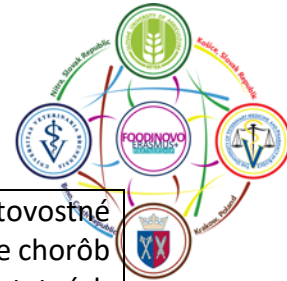
	<p>praxe. Nositeľmi ťažiskových vedomostí absolventa sú profilové predmety.</p> <p>Profil absolventa študijného programu všeobecné veterinárske lekárstvo je formovaný počas štúdia najmä na odborné činnosti v oblasti štátnej správy, Komory veterinárnych lekárov SR ako súkromný veterinárny lekár, v oblasti laboratórnej praxe, súkromnej sfére pôdohospodárstva, potravinárstva, farmácie, v školstve, vedecko–výskumnej oblasti a ochrane životného prostredia. Študijný plán je zostavený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2005/36/EEC a 2013/55/EEC o uznávaní odborných kvalifikácií (predtým nariadenie EÚ – 78/1026/EEC a 78/1027/EEC pre tzv. regulované povolania).</p>
<p>Profil absolventa študijného programu</p>	<p>Profil absolventa študijného programu všeobecné veterinárske lekárstvo je formovaný počas štúdia najmä na odborné činnosti v oblasti štátnej správy, Komory veterinárnych lekárov SR ako súkromný veterinárny lekár, v oblasti laboratórnej praxe, súkromnej sfére pôdohospodárstva, potravinárstva, farmácie, v školstve, vedecko–výskumnej oblasti a ochrane životného prostredia. Študijný plán je zostavený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2005/36/EEC a 2013/55/EEC o uznávaní odborných kvalifikácií (predtým nariadenie EÚ – 78/1026/EEC a 78/1027/EEC pre tzv. regulované povolania).</p> <p>V prvých rokoch štúdia v rámci teoretických a predklinických disciplín si študent osvojuje biologické zákony živej prírody vo vzťahu k veterinárnej medicíne, poznáva problematiku živej hmoty v širších súvislostiach vo vzťahu k ekosystému a ich vzájomnej interakcie. Poslaním tohto štúdia je poznanie biochemických procesov v komplexe s fyziológiou orgánov a sústav mikroorganizmov a makroorganizmov s odlišnosťami jednotlivých druhov zvierat.</p> <p>Základné vedomosti uplatňuje pri štúdiu študijných predmetov, ktoré sú zamerané na zdravotnú a hygienickú problematiku chovu zvierat. Pre medicínske pôsobenie čerpá poznatky hlavne z oblasti anatómie, histológie, výživy a dietetiky, fyziológie a patologickej fyziológie, ale aj farmakológie, toxikológie, laboratórnej a klinickej diagnostiky. Pre jeho uplatnenie v praxi slúži teoretická a praktická príprava v odborných predmetoch v smere veterinárno – terapeutickom, ale hlavne preventívnom so zameraním na ochranu životného prostredia, ekológiu a produkciu zdravotne nezávadných potravín a surovín živočíšneho pôvodu. Je pripravený riešiť bezodpadové</p>



	<p>technológie, možnosti neškodného odstraňovania odpadov, respektíve ich ďalšieho využitia. Vedomosti o reziduálnych látkach a ich vplyve na kvalitu surovín a potravín živočíšneho pôvodu v rámci potravinového reťazca využije pri ochrane zdravia zvierat a prostredia s priamym dosahom na zdravie človeka. Prioritou štúdia je teoretická a praktická príprava v odborných klinických predmetoch podľa druhov zvierat z aspektu chorôb vnútorných, infekčných, invázných a toxických, porúch metabolizmu a poškodenia organizmu žiarením a ďalšími nepriaznivými vplyvmi prostredia. Počas štúdia získava vedomosti a poznatky o chorobách spoločných pre človeka a zvieratá, čím prispieva k ochrane zdravia človeka a zníženému výskytu zoonóz v humánnej populácii. Súčasťou štúdia je výučba študijných predmetov z oblasti hygieny potravín, čo absolventovi umožňuje vykonávať štátny dozor nad hygienou produkcie potravín a dozor pri ochrane štátnych hraníc z veterinársko – hygienického aspektu.</p>
<p>Zručnosti</p>	<p>Príprava špecialistov uvedeného programu je zameraná na získanie hlbokých odborných vedomostí, potrebných schopností a znalostí, ktoré umožňujú plniť toto profesionálne zameranie a uplatnenie absolventa v praxi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vykonávať činnosť veterinárneho lekára so zabezpečovaním diagnostickej, terapeutickkej, konzultačnej a preventívnej oblasti pri chorobách hospodárskych, domových a exotických zvierat, - vykonávať úradnú kontrolu nad výrobou potravín živočíšneho pôvodu, manipuláciu s nimi a ich uvádzaním do obehu, najmä výsekového mäsa, zveriny, sladkovodných rýb a manipulácie s nimi, - vykonávať úradnú kontrolu pri umiestňovaní potravín na trh, - vykonávať úradnú kontrolu pri obchode, dovoze a vývoze potravín a produktov živočíšneho pôvodu, - vykonávať laboratórne vyšetrenie potravín v inštitúciách zaoberajúcich sa vyšetrením a kontrolou potravín, - vykonávať epidemiologickú činnosť vo veterinárskych a zdravotníckych zariadeniach, - plánovať, organizovať, kontrolovať a vykonávať odbornú činnosť pri ochrane a tvorbe životného prostredia, - organizovať a riadiť hygienu a technológiu spracovania vedľajších živočíšnych produktov z poľnohospodárstva a potravinárskeho priemyslu, - vykonávať detekciu pôvodcov infekčných a invázných chorôb,



	<ul style="list-style-type: none"> - vykonávať rôzne funkcie v hygienickej a epidemiologickej, inšpekčnej, kontrolnej a laboratórnej činnosti, ako aj rozvíjať vedeckú, poradenskú a expertíznu činnosť na vyššie spomínaných úsekoch, - pracovať v rôznych odborných a riadiacich funkciách v orgánoch veterinárnej správy, vyšetrovacích a diagnostických zariadeniach, úradoch životného prostredia, na odborných úsekoch činnosti ministerstva obrany a ministerstva vnútra, ďalej ako riadiaci a odborní pracovníci na úseku kvality a hygieny potravinárskych podnikov, ako výskumní pracovníci vo vedeckých a vývojových inštitúciách, - pôsobiť aj v štátoch Európskej únie a iných štátoch sveta v oblasti veterinárnej medicíny.
<p>Kompetencie</p>	<p>Všeobecne definované kompetencie pre úroveň 7 EKR sú - riadiť a transformovať kontext práce alebo štúdia, ktoré sú komplexné, nepredvídateľné a vyžadujú si nové strategické prístupy a niesť zodpovednosť za prispievanie k odborným poznatkom a postupom a/alebo za hodnotenie strategickéj výkonnosti tímov. Túto kvalifikáciu dosahujú vyšší odborníci a manažéri, ktorí majú prístup k práci a ku kariérnemu postupu v špecializovanej oblasti. Ich úroveň podporuje priamy prístup k vysokošpecializovanej nezávislej práci a je kvalifikáciou pre kariéru v odbornej a riadiacej práci. Konkrétne kompetencie budú súvisieť s pracovno-právnym postavením absolventa.</p>
<p>Uplatnenie absolventov</p>	<p>Na základe dlhoročných skúseností s absolventami študijného programu všeobecné veterinárske lekárstvo je možné konštatovať, že absolventi nachádzajú uplatnenie najmä v štátnych veterinárnych správach jednotlivých štátov v EÚ i mimo EÚ, v súkromnej veterinárnej praxi, na univerzitách kde sa vyučujú veterinárske disciplíny a na výskumných/diagnostických ústavoch. Nájde uplatnenie aj v laboratóriách rezortov zdravotníctva, pôdohospodárstva, životného prostredia, ministerstva obrany, vnútra a spravodlivosti.</p> <p>Ako úradní veterinárni lekári dokážu vykonávať veterinárny dozor, riešiť a usmerňovať odstránenie zistených nedostatkov; dokážu vykonávať dozor pri dovoze, vývoze a prevoze zvierat, živočíšnych produktov a krmív; dokážu stanovovať podmienky na použitie krmív a kontrolovať ich dodržiavanie; vykonávať dozor pri dovoze a vývoze potravín a biologických produktov; vykonávať jatočnú prehliadku zvierat a mäsa ako aj ďalších živočíšnych produktov a rozhodovať o ich presune a použiteľnosti; vykonávať epidemiologickú a epizootologickú činnosť vo veterinárskych</p>



	<p>a zdravotníckych zariadeniach; vypracovávať pohotovostné plány, preventívne a zdoľavacie opatrenia pri výskyte chorôb zaradených v medzinárodnej klasifikácii O.I.E. a ostatných nákaz; vypracovávať preventívne a zdoľavacie opatrenia vrátane komplexnej asanácie pri infekčných a invázných chorobách v chovoch zvierat; monitorovať choroby vyznačujúce sa fenoménom prírodnej ohniskovosti a vykonávať opatrenia na ochranu zdravia ľudí a životného prostredia; vykonávať kompletnú laboratórnu diagnostiku infekčných, invázných a produkčných chorôb uplatňujúc zásady správnej laboratórnej praxe; plánovať, organizovať, kontrolovať a vykonávať odbornú činnosť pri ochrane a tvorbe životného prostredia; pôsobiť v oblasti živočíšnej prvovýroby a v podnikoch potravinárskeho a krmovinárskeho priemyslu; plniť úlohy v radiaciach funkciách živočíšnej výroby a v podnikoch spracovávajúcich suroviny živočíšneho pôvodu; vykonávať rôzne funkcie v hygienickej a epidemiologickej, inšpekčnej, kontrolnej a laboratórnej činnosti, rozvíjať vedeckú, poradenskú a expertíznu činnosť.</p> <p>Ako súkromní veterinárni lekári zabezpečujú diagnostickú, terapeutickú, konzultačnú a preventívnu činnosť pri chorobách hospodárskych, domových a exotických zvierat (obvodný veterinárny lekár, vo veterinárnych ambulanciách, klinikách a pod.).</p> <p>Môžu pôsobiť ako veterinárni odborníci v zložkách ministerstva obrany a ministerstva vnútra; vo výskume, vývoji, výrobe a distribúcii biopreparátov, liečiv, diagnostík, veterinárnych pomôcok a nástrojov; ako výskumní pracovníci vo vedeckých a vývojových inštitúciách medicínskeho zamerania; pracovať na učiteľských miestach stredných, odborných a vysokých škôl a pôsobiť aj v štátoch Európskej únie a iných štátoch sveta.</p>
<p>Pravidlá a podmienky štúdia</p>	<p>UVLF v Košiciach v študijnom pláne pre dennú formu štúdia má uvedené podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia, - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie časti štúdia, - počet kreditov za povinne voliteľné a/alebo výberové predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia, - počet kreditov za blok predmetov štátnych skúšok potrebných na riadne skončenie štúdia.



<p>Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Po prvom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 45 kreditov, - po druhom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 90 kreditov, - po treťom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 135 kreditov, - po štvrtom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 180 kreditov, - po piatom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 225 kreditov, - po poslednej štátnej skúške musí každý študent mať získaných najmenej 360 kreditov <p>Štandardný počet kreditov za jeden ročník: 56 (povinné predmety) +4 (povinne voliteľné + voliteľné predmety)</p>
<p>Trvanie skúškového obdobia</p>	<p>Skúšobné obdobie Zimný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby, trvá najmenej sedem týždňov a končí sa pred začatím výučby v letnom semestri;</p> <p>Skúšobné obdobie Letný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby v letnom semestri, trvá do 14. júla a pokračuje od 16. augusta, pričom končí 3 pracovné dni pred skončením príslušného akademického roku, kedy študent môže vykonať skúšky aj za zimný semester;</p> <p>Skúšobné obdobie v čase hlavných letných prázdnin – v čase hlavných letných prázdnin, t. j. od 15. júla do 15. augusta sa neskúša, nakoľko toto obdobie je vyhradené na čerpanie dovolení.</p>
<p>Podmienky pre prijatie na štúdium</p>	<p>Prijatie uchádzača o štúdium na UVLF v Košiciach je podmienené získaním úplného stredného vzdelania alebo úplného stredného odborného vzdelania a úspešným absolvovaním prijímacích skúšok. Poradie uchádzačov sa stanoví na základe počtu dosiahnutých bodov z písomných testov z biológie a hodnotenia práce v organizáciách blízkyh zvolenému študijnému programu (písomné potvrdenie je potrebné zaslať spolu s prihláškou).</p>
<p>Nadväznosť na ďalšie typy študijných programov (1 a 2 stupeň štúdia)</p>	<p>Po ukončení doktorského štúdia v spájajúcom 1. a 2. stupni vysokoškolského štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 3. stupni vysokoškolského štúdia v 10 študijných programoch v dennej aj externej forme.</p> <p>https://www.uvlf.sk/en/information-for-phd-students</p>
<p>Študijné povinnosti</p>	<p>Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 360 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie</p>



	<p>diplomovej práce a za absolvovanie odbornej praxe a klinických stáží v predpísanom rozsahu. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 9, 15, 16, 17, 21, 22 a 29 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť A.</p>
Povinné súčasti štúdia	Diplomová práca
Povinné predmety	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anatomy I 2. Anatomy II 3. Andrology and artificial insemination 4. Animal and meat control at slaughterhouse 5. Animal ethology 6. Animal husbandry and technology of animal production 7. Animal hygiene and welfare 8. Biochemistry 9. Biology 10. Biomedical statistics and informatics 11. Biophysics 12. Breeding and diseases of bees 13. Breeding and diseases of fish 14. Breeding and diseases of game 15. Breeding and diseases of reptiles and terrarial animals 16. Clinical biochemistry 17. Contagious diseases of animals 18. Contagious diseases of animals, protection of the environment and veterinary legislation 19. Defending of diploma thesis 20. Diagnostic pathology 21. Diploma thesis 22. Diseases of exotic, ZOO animals and reptiles 23. Diseases of horses 24. Diseases of horses I 25. Diseases of laboratory animals and management of clinical experiment 26. Diseases of pigs 27. Diseases of pigs I 28. Diseases of pigs II 29. Diseases of poultry 30. Diseases of ruminants 31. Diseases of ruminants I 32. Diseases of ruminants II 33. Diseases of small animals 34. Diseases of small mammals and laboratory animals



35. Economy
36. Ecotoxicology
37. Epizootology
38. Extramural practice (hrs per semester)
39. Feed plant biology and toxic plants
40. Feed quality control and production health of animals
41. Food hygiene and technology I (milk, milk products and their chemical analysis)
42. Food hygiene and technology II (poultry, eggs and game meat and their chemical analysis)
43. Food hygiene and technology III (meat, meat products and their chemical analysis)
44. Food hygiene, safety and quality
45. Food inspection
46. Food microbiology
47. General surgery and anesthesiology
48. Genetics
49. Herd health management
50. Histology and embryology
51. History of veterinary medicine
52. Chemistry
53. Immunology
54. Infectious and parasitic diseases of small animals
55. Internal diseases of small animals
56. Latin terminology
57. Microbiology
58. Nutrition and feeding of animals
59. Obstetrics, reproduction and reproduction disorders
60. Parasitology
61. Pathological anatomy
62. Pathological physiology
63. Pharmacology, pharmacy and therapeutics
64. Physiology
65. Preventive veterinary medicine
66. professional communication
67. professional ethics
68. Propedeutics
69. Protection of the environment and public health
70. Public veterinary medicine
71. Radiology and imaging diagnostics
72. Reproduction of small animals
73. Slovak language
74. Surgery and orthopaedics of small animals
75. Toxicology
76. Veterinary legislation and forensic veterinary medicine
77. Zoology



Voliteľné predmety

1. Applied cytology
2. Applied veterinary haematology
3. Applied virology
4. Assisted reproduction
5. Basics of ecology
6. Basics of genetic engineering
7. Basics of horse shoeing
8. Basics of law for veterinary medics
9. Basics of scientific work
10. Behaviour disorders in domestic animals
11. Biophysical methods in medicine
12. Breeding and diseases of reptiles and terrarial animals
13. Clinical biochemistry
14. Clinical genetics
15. Clinical microbiology and immunology
16. Clinical oncology of animals
17. Clinical pharmacology
18. Clinical syndromes in dog and cat
19. Crisis management and biotechnics in reproduction
20. Cynology
21. Diagnostics of metabolic disorders
22. Diseases of laboratory animals and management of clinical experiment
23. Diseases of small mammals and laboratory animals
24. Ecotoxicology
25. Falconry and wild life rehabilitation
26. Food chemistry
27. Foodborne diseases
28. Homeopathy in small animals
29. Laboratory diagnostics
30. Neurology in small animals
31. Pathological biochemistry
32. Physical education
33. Protection of animals used in biomedical research according to EU legislation
34. Radiobiology
35. Radiographic anatomy
36. Reproductive endocrinology
37. Rescue cynology
38. Training and rehabilitation of horses
39. Tropical veterinary medicine
40. Veterinary dermatology in small animals
41. Veterinary ophthalmology
42. Veterinary stomatology
43. Xenobiochemistry
44. Zoonoses



Zahraničné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Študentská vedecká konferencia - ŠVOČ

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

**Doktorský študijný program**

Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Hygiena potravín
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	6 akademických rokov
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk
Udeľovaný akademický titul	Doktor veterinárnej medicíny (skratka MVDr.)
Oblasť vzdelávania	Veterinárske lekárstvo
Web	https://www.uvlf.sk/akreditovane-studijne-programy/hygiena-potravin
Ciele štúdia v študijnom programe	<p>Ciele vzdelávania dosahované v študijnom programe hygiena potravín metodicky vychádzajú z Európskeho kvalifikačného rámca pre celoživotné vzdelávanie (EKR). Ten vymedzuje požiadavky na výstupy vzdelávania pre vedomosti, zručnosti a kompetencie. Pre úroveň 7 sú požadované ako výstupy vzdelávania vysokošpecializované vedomosti, z ktorých sú niektoré vedomosti poprednými v oblasti práce alebo štúdia a sú základom originálneho myslenia a/alebo výskumu; zásadné uvedenie si vedomostí v danej oblasti a na rozhraní medzi jednotlivými oblasťami. Situácia pri vzdelávaní v tomto študijnom programe si vyžaduje riešenie úloh, pri ktorých pôsobí veľa súvisiacich faktorov, vzdelávanie je často vysoko špecializované. Nositeľmi ťažiskových vedomostí sú profilové predmety, ktoré majú v informačných listoch popísané vedomosti dosahované ako výstupy vzdelávania. Doplnujúce vedomosti sú dosahované absolvovaním ostatných povinných predmetov študijného programu. Absolvent si osvojuje biologické zákony živej prírody vo vzťahu k poľnohospodárskej výrobe, zoznamuje sa s chemickým zložením živej hmoty, jej vlastnosťami a prejavmi, biochemickými procesmi, fyziológiou orgánov a sústav a s odlišnosťami jednotlivých druhov zvierat. Na teoretické predmety nadväzuje aplikácia teoretického základu na oblasť tvorby a dedičnosti zdravia, fyzikálnych, chemických a biologických faktorov vyvolávajúcich</p>



	<p>patologické zmeny. Kladie sa dôraz na rozšírené otázky, význam a uplatnenie prediktívnej mikrobiológie v praxi, toxikologické aspekty liečiv, látok používaných v rámci DDD ako aj na ochranu rastlín a prienik cudzorodých látok do potravinového reťazca, ale aj riešenie enviromentálnych otázok v celom agrokomplexe. Súčasťou štúdia je široký okruh potravinárskych disciplín, ako je všeobecná hygiena a potravinárska technika, potravinárska mikrobiológia, hygiena rastlinných potravín a prísad, hygiena a technológia druhotných surovín, hygiena a technológia mäsa, hygiena a technológia mlieka, prehliadka jatočných zvierat, hygiena a technológia hydiny, vajec, rýb, veterinárnohygienický dozor, správna výživa ľudí.</p>
<p>Profil absolventa študijného programu</p>	<p>Absolvent získava vedomosti, zručnosť a prípravu v predmetoch klinických, infekčných a invázných. Prioritou absolventa študijného programu hygiena potravín je príprava a zvyšovanie poznatkovej úrovne pre kvalifikované využívanie informácií o zdraví, schopnosť analyzovať riziká v celom reťazci od prvovýroby až po konzumenta, vedieť operatívne riešiť problémy v návaznosti na enviromentálne faktory a epizootologickú ako aj epidemiologickú situáciu. V potravinovom reťazci je orientovaný na zdravotnú bezpečnosť potravín, bude schopný ovládať monitorovanie, prevenciu, nápravné opatrenia a manažment rizík v celom výrobnom procese potravín. Ovláda bezodpadové technológie v potravinárstve, možnosti a riziká zneškodňovania odpadov, aktívne sa podieľa na ochrane a tvorbe životného prostredia. Má vedomosti o aktívnej ochrane zdravia zvierat a ľudí, moderných trendoch racionálnej výživy a možnostiach znižovania zdravotného rizika z potravín (alimentárnych ochorení). Študijný program umožňuje absolventovi pôsobiť v agrokomplexe, ale aj v príbuzných programoch, ale aj ďalej si prehĺbovať vedomosti formou postgraduálneho štúdia podľa jednotlivých špecializácií. Okrem plánovanej výučby na univerzite si študenti upevňujú a prehľbujú teoretické vedomosti a zručnosti počas odbornej praxe v potravinárskom priemysle, veterinárnych a potravinových ústavoch, súkromných laboratóriách zameraných na vyšetrovanie potravín, regionálnych veterinárnych a potravinových správach a stážami na klinikách a súkromných ambulanciách.</p>



Zručnosti

Príprava špecialistov uvedeného programu je zameraná na získanie hlbokých odborných vedomostí, potrebných schopností a znalostí, ktoré umožňujú plniť toto profesionálne zameranie a uplatnenie absolventa v praxi:

- vykonávať úradnú kontrolu nad výrobou potravín živočíšneho pôvodu, manipuláciu s nimi a ich uvádzaním do obehu, najmä výsekového mäsa, zveriny, sladkovodných rýb a manipulácie s nimi,
- vykonávať úradnú kontrolu pri umiestňovaní potravín na trh,
- vydávať osvedčenia pre produkciu mlieka na mliekarenské ošetrovanie a spracovanie,
- vykonávať kontrolnú činnosť pri obchode s členskými štátmi a dovoze z tretích krajín a vývoze do tretích krajín,
- vykonávať audit,
- vykonávať úradnú kontrolu pri obchode, dovoze a vývoze,
- vykonávať úradnú kontrolu nad výrobou, manipuláciou a umiestňovaním na trh potravín rastlinného pôvodu,
- vykonávať úradnú kontrolu stárenia (zrenia) liehovín; výroby, manipulovania a umiestňovania na trh potravín živočíšneho pôvodu, rastlinného pôvodu vrátane čerstvého ovocia, čerstvej zeleniny, zemiakov a ostatných poľnohospodárskych produktov v poľnohospodárskej prvovýrobe na základe analýzy rizika vrátane potravín s niektorými zložkami živočíšneho pôvodu, nápojov, cukrárskych výrobkov, zmrzliny a vody v spotrebiteľskom balení; geneticky modifikovaných, a poľnohospodárskych produktov predávaných priamo konečnému spotrebiteľovi a potravín a poľnohospodárskych produktov označených dobrovoľnými údajmi a ich používanie na účely propagácie a marketingu
- vykonávať laboratórne vyšetrenie potravín v inštitúciách zaoberajúcich sa vyšetrením a kontrolou potravín,
- vykonávať epidemiologickú činnosť vo veterinárskych a zdravotníckych zariadeniach,
- riadiť prevádzku, technologické procesy výroby a optimalizovať hygienické podmienky pri spracovaní potravín vo výrobných potravinárskych organizáciách (mäsové, mliekarenské, hydina, tukové, mraziarenské, konzervárenské, verejného stravovania a pod.),



	<ul style="list-style-type: none"> - plánovať, organizovať, kontrolovať a vykonávať odbornú činnosť pri ochrane a tvorbe životného prostredia v príslušnom regióne, - organizovať a riadiť hygienu a technológiu spracovania vedľajších živočíšnych produktov z poľnohospodárstva a potravinárskeho priemyslu, - usmerňovať výrobu akostnej mliečnej suroviny uplatnením najnovších poznatkov v poľnohospodárskej prvovýrobe mlieka a usmerňovať sanitačné práce (čistenie, dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia) v objektoch poľnohospodárskej prvovýroby a potravinárskych prevádzkach, - vykonávať detekciu pôvodcov infekčných a invázných chorôb, - vykonávať činnosť veterinárneho lekára so zabezpečením diagnostickej, terapeutickú, konzultačnej a preventívnej oblasti pri chorobách hospodárskych, domových a exotických zvierat, - vykonávať rôzne funkcie v hygienickej a epidemiologickej, inšpekčnej, kontrolnej a laboratórnej činnosti, ako aj rozvíjať vedeckú, poradenskú a expertíznu činnosť na vyššie spomínaných úsekoch, - pracovať na učiteľských miestach stredných, odborných a vysokých škôl, - pracovať v rôznych odborných a riadiacich funkciách v orgánoch veterinárnej správy, vyšetrovacích a diagnostických zariadeniach, úradoch životného prostredia, na odborných úsekoch činnosti ministerstva obrany a ministerstva vnútra, ďalej ako riadiaci a odborní pracovníci na úseku kvality a hygieny potravinárskych podnikov, ako výskumní pracovníci vo vedeckých a vývojových inštitúciách, - pôsobiť aj v štátoch Európskej únie a iných štátoch sveta v oblasti veterinárnej medicíny.
<p>Kompetencie</p>	<p>Všeobecne definované kompetencie pre úroveň 7 EKR sú</p> <ul style="list-style-type: none"> - riadiť a transformovať kontext práce alebo štúdia, ktoré sú komplexné, nepredvídateľné a vyžadujú si nové strategické prístupy a niesť zodpovednosť za prispievanie k odborným poznatkom a postupom a/alebo za hodnotenie strategickú výkonnosť tímov. Túto kvalifikáciu dosahujú vyšší odborníci a manažéri, ktorí majú prístup k práci a ku kariérnemu postupu v špecializovanej oblasti. Ich úroveň podporuje priamy prístup k vysokošpecializovanej nezávislej práci a je kvalifikáciou pre kariéru v odbornej a riadiacej práci.



	Konkrétne kompetencie budú súvisieť s pracovno-právnym postavením absolventa.
Uplatnenie absolventov	Absolvent študijného programu hygiena potravín je schopný využiť praktické zručnosti so širokým uplatnením, najmä v regulovanom povolaní veterinárny lekár, v oblasti úradnej kontroly potravín, pri výrobe potravín z farmy na stôl, predaji potravín, v klinickej praxi a vo potravinárskom priemysle. Dokáže aplikovať získané znalosti pri úradnej kontrole potravín, konzultačnej a informačnej činnosti v potravinárskom priemysle. Má primerané zručnosti pri používaní informačných technológií v rozsahu potrebnom na výkon kvalifikovaných veterinárnych činností.
Pravidlá a podmienky štúdia	UVLF v Košiciach v študijnom pláne pre dennú formu štúdia má uvedené podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre: <ul style="list-style-type: none"> - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia, - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie časti štúdia, - počet kreditov za povinne voliteľné a/alebo výberové predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia, - počet kreditov za blok predmetov štátnych skúšok potrebných na riadne skončenie štúdia.
Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia	<ul style="list-style-type: none"> - Po prvom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 45 kreditov, - po druhom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 90 kreditov, - po treťom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 135 kreditov, - po štvrtom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 180 kreditov, - po piatom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 225 kreditov, - po poslednej štátnej skúške musí každý študent mať získaných najmenej 360 kreditov <p>Štandardný počet kreditov za jeden ročník: 56 (povinné predmety) +4 (povinne voliteľné + voliteľné predmety)</p>
Trvanie skúškového obdobia	Skúšobné obdobie Zimný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby, trvá najmenej sedem týždňov a končí sa pred začatím výučby v letnom semestri;



	<p>Skúšobné obdobie Letný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby v letnom semestri, trvá do 14. júla a pokračuje od 16. augusta, pričom končí 3 pracovné dni pred skončením príslušného akademického roku, kedy študent môže vykonať skúšky aj za zimný semester;</p> <p>Skúšobné obdobie v čase hlavných letných prázdnin – v čase hlavných letných prázdnin, t. j. od 15. júla do 15. augusta sa neskúša, nakoľko toto obdobie je vyhradené na čerpanie dovolení.</p>
Podmienky pre prijatie na štúdium	<p>Prijatie uchádzača o štúdium na UVLF v Košiciach je podmienené získaním úplného stredného vzdelania alebo úplného stredného odborného vzdelania a úspešným absolvovaním prijímacích skúšok. Poradie uchádzačov sa stanoví na základe počtu dosiahnutých bodov z písomných testov z biológie a chémie a zhodnotenia aktívnej účasti na stredoškolských olympiádach za 1. až 3. miesto a na SOČ z profilových predmetov (biológia, chémia) a za iné aktivity, ktoré študent musí písomne doložiť k prihláške na štúdium.</p>
Nadväznosť na ďalšie typy študijných programov (1 a 2 stupeň štúdia)	<p>Po ukončení doktorského štúdia v spájajúcom 1. a 2. stupni vysokoškolského štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 3. stupni vysokoškolského štúdia v 10 študijných programoch v dennej aj externej forme. https://www.uvlf.sk/informacie-pre-studentov-phd/doktorandske-studijne-programy</p>
Študijné povinnosti	<p>Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 360 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie diplomovej práce a za absolvovanie odbornej praxe (stáže) v predpísanom rozsahu. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 9, 15, 16, 17, 21, 22 a 29 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť A.</p>
Povinné súčasti štúdia	<p>diplomová práca</p>
Povinné predmety	<ol style="list-style-type: none"> 1. Krmoviny a jedovaté rastliny 2. Biológia 3. Latinská terminológia 4. Biomedicínska štatistika a informatika



5. Histológia a embryológia
6. Anatómia I.
7. Biofyzika
8. Chémia
9. Zoológia
10. Jazyk anglický / nemecký
11. Výrobná prax
12. Zootecnika a technológia chovu zvierat
13. Verejné veterinárske lekárstvo
14. Chémia potravín
15. Anatómia II.
16. Fyziológia
17. Biochémia
18. Ekonomika
19. Profesionálna etika
20. Mikrobiológia
21. Výživa a kŕmenie zvierat
22. Genetika
23. Toxikológia
24. Hygiena chovu zvierat a welfare
25. Etológia zvierat
26. Imunológia
27. Patologická fyziológia
28. Farmakológia, farmácia a farmakoterapeutiká
29. Všeobecná hygiena a potravinárska technika
30. Hygiena a technológia rastlinných potravín
31. Propedeutika
32. Patologická anatómia
33. Odborná prax - ŠVPÚ
34. Senzorické analýzy potravín
35. Všeobecná chirurgia a anestéziológia
36. Chov a choroby rýb
37. Kontrola krmív a produkčné zdravie zvierat
38. Rádiológia a zobrazovacia diagnostika
39. Potravinárska mikrobiológia a alimentárne choroby – profilový predmet
40. Epizootológia
41. Parazitológia – profilový predmet
42. Pôrodníctvo, andrológia a poruchy rozmnožovania
43. Chov a choroby zveri
44. Odborná prax – RVPS
45. Klinická prax – Klinika vtákov, exotických a voľne žijúcich zvierat
46. Diagnostická patológia
47. Preventívna veterinárna medicína
48. Chov a choroby včiel
49. Choroby koní



	<ol style="list-style-type: none"> 50. Choroby malých zvierat 51. Nákazy zvierat 52. Ochrana životného prostredia a verejného zdravia 53. Veterinárska legislatíva a súdne veterinárske lekárstvo 54. Choroby hydiny 55. Choroby exotických a zoo zvierat 56. Hygiena a technológia rýb, vodných živočíchov a mraziarenstvo 57. Hygiena a technológia hydiny, vajec a zveriny – profilový predmet 58. Prehliadka jatočných zvierat 59. Choroby prežúvavcov – profilový predmet 60. Hygiena a technológia mlieka a mliečnych výrobkov – profilový predmet 61. Odborná prax – Súkromní veterinárni lekári 62. Odborná prax – Potravinárske podniky 63. Klinická prax – Klinika prežúvavcov 64. Klinická prax – Klinika vtákov, exotických a voľne žijúcich zvierat 65. Klinická prax – Klinika malých zvierat 66. Choroby ošípaných 67. Hygiena a spracovanie vedľajších potravinárskych produktov 68. Hygiena a technológia mäsa – profilový predmet 69. Úradná kontrola potravín – profilový predmet 70. Profesionálna komunikácia 71. Manažment zdravia stáda 72. Klinická prax – Klinika ošípaných 73. Klinická prax – Klinika koní
<p>Voliteľné predmety</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. História veterinárnej medicíny 2. Biofyzikálne metódy v medicíne 3. Základy ekológie 4. Kynológia 5. Rádiobiológia potravín 6. Základy vedeckej práce 7. Základy práva pre veterinárnych medikov 8. Základy účtovníctva a finančného riadenia 9. Molekulová mikrobiológia v potravinách 10. Patologická biochémia 11. Základy génového inžinierstva 12. Aplikovaná veterinárna hematológia 13. Výživa ľudí 14. Analýza kontaminantov v potravinách 15. Klinická biochémia 16. Chov a choroby plazov a terárijských zvierat 17. Klinická onkológia zvierat



	<p>18. Ochrana zdravia zvierat používaných v biomedicínskom výskume v zmysle platnej legislatívy</p> <p>19. Poľovníctvo</p> <p>20. Aditívne látky v potravinách</p> <p>21. Zoonózy</p> <p>22. Choroby laboratórnych zvierat a manažment klinických experimentov</p> <p>23. Potravinárska mykológia a mykotoxikológia</p> <p>24. Diagnostika porúch vnútorného prostredia zvierat</p> <p>25. Audit prevádzok na výrobu potravín</p> <p>26. Základy podkúvačstva a ortopedické podkúvanie koní</p> <p>27. Klinická farmakológia</p> <p>28. Veterinárna oftalmológia</p> <p>29. Veterinárna stomatológia a čelústná ortopédia zvierat</p> <p>30. Dermatológia malých zvierat</p> <p>31. Telesná výchova</p> <p>32. Výcvik a rehabilitácia koní</p> <p>33. Rybárstvo</p> <p>34. Sokoliarstvo a rehabilitácia voľne žijúcich živočíchov</p> <p>35. Správne konanie procesné</p> <p>36. Tropická veterinárna medicína</p> <p>37. Laboratórna diagnostika</p> <p>38. Úradný veterinárny lekár</p>
Zahraničné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Študentská vedecká konferencia - ŠVOČ



This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



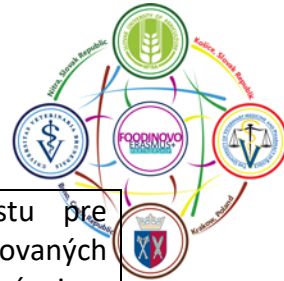
Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

**Doktorandský študijný program**

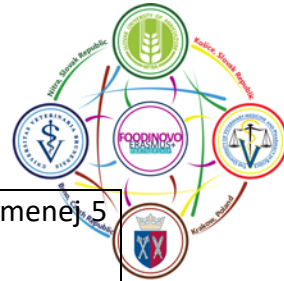
Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Hygiena potravín
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	4 akademické roky
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk
Udeľovaný akademický titul	<i>Philosophiae doctor</i> (skratka PhD.)
Oblasť vzdelávania	Veterinárske lekárstvo
Web	https://qa.uvlf.sk/sprg_info/?sprg_id=7&ar=20232024
Ciele štúdia v študijnom programe	Ciele vzdelávania dosahované v študijnom programe Hygiena potravín, 3. stupňa vysokoškolského štúdia metodicky vychádzajú z Európskeho kvalifikačného rámca pre celoživotné vzdelávanie (EKR). Ten vymedzuje požiadavky na výstupy vzdelávania pre vedomosti, zručnosti a kompetencie. Pre úroveň 8 sú požadované ako výstupy vzdelávania vysokošpecializované vedomosti, z ktorých sú niektoré vedomosti poprednými v oblasti práce alebo štúdia a sú základom originálneho myslenia a/alebo výskumu; zásadné uvedomenie si vedomostí v danej oblasti a na rozhraní medzi jednotlivými oblasťami. Situácia pri vzdelávaní v tomto študijnom programe si vyžaduje riešenie úloh, pri ktorých pôsobí veľa súvisiacich faktorov, vzdelávanie je často vysoko špecializované. Nositeľmi ťažiskových vedomostí sú profilové predmety, ktoré majú v informačných listoch popísané vedomosti dosahované ako výstupy vzdelávania. Doplnujúce vedomosti sú dosahované absolvovaním ostatných povinne voliteľných predmetov študijného programu. Absolvovaním profilových predmetov získa absolvent poznatky o význame hygieny a kvality produkcie potravín živočíšneho pôvodu na ich zdravotnú bezpečnosť. Osvojí si najnovšie metódy technológie výroby potravín, pričom získa najnovšie vedecké poznatky v oblasti produkcie potravín.
Profil absolventa študijného programu	Absolventi študijného programu hygiena potravín sú spôsobilí po absolvovaní 3. stupňa vysokoškolského vzdelávania



	<p>vykonávať profesiu veterinárneho lekára špecialistu pre hygienu, kvalitu a zdravotnú bezpečnosť produkovaných potravín. Absolvent ovláda vedecké metódy výskumu a vývoja, s orientáciou na výskum z oblasti hygieny a kvality potravín živočíšneho a rastlinného pôvodu, vývoja potravinárskej techniky, laboratórnych diagnostických metód, vývoj potravinárskej legislatívy, a pod. Absolvent vie vytvárať a formulovať nové hypotézy, úsudky a stratégie pre ďalší rozvoj vednej alebo pracovnej oblasti, vyhodnocovať teórie, koncepty a inovácie, aplikovať vlastné zistenia vyplývajúce z teoretickej analýzy a vlastného vedeckého bádania komplexného aj interdisciplinárneho charakteru, navrhovať, overovať a implementovať nové výskumné a pracovné postupy. Absolvent sa vyznačuje kritickým, nezávislým a analytickým myslením pri smerovaní ďalšieho vývoja spoločnosti, zodpovednosťou za vodcovstvo v študijnom odbore a plánovaním vlastného rozvoja a rozvoja spoločnosti v oblasti hygieny a kvality produkovaných potravín. Absolvent je schopný prezentovať a publikovať svoje výsledky výskumu, založené na dôkazoch, pred odbornou aj vedeckou komunitou. Navrhuje, overuje a implementuje nové výskumné a pracovné metódy, a to na základe získaných výsledkov, ktoré následne prezentuje a využíva ich pri uplatňovaní nových vedeckých a pracovných postupov. Dokáže určiť zameranie výskumu a koordinovať tím vo vednom odbore vo výskumných organizáciách, ako aj manažovať riešenie problémov v potravinárskej praxi. Úmerne k vplyvu študovanej problematiky stúpa potreba profesionálov a opodstatnenosť vzdelávania v oblasti špecializácie hygieny potravín.</p>
<p>Zručnosti</p>	<p>Absolvent ŠP hygiena potravín sa vyznačuje nezávislým, kritickým a analytickým myslením. Zohľadňuje spoločenské, vedecké a etické aspekty pri formulovaní výskumných zámerov a interpretácii výsledkov výskumu. Výsledkami vlastnej tvorivej práce prispieva k rozvoju vedy, vedeckého poznania a aplikácií získaných poznatkov do praxe. Výsledky výskumu a vývoja prezentuje pred odbornou komunitou samostatne. Dokáže určiť zameranie výskumu a koordinovať tím pri vedeckom skúmaní. Na základe svojich výstupov a zistení dokáže samostatne navrhovať, overovať a implementovať nové výskumné a pracovné postupy.</p>
<p>Kompetencie</p>	<p>Zodpovednosť a samostatnosť definované pre úroveň 8 EKR sú schopnosť prejavovať značnú autoritu, inováciu, samostatnosť, vedeckú a odbornú bezúhonnosť a trvalý záväzok rozvíjať nové myšlienky alebo postupy, ktoré sú v popredí daného pracovného alebo študijného prostredia vrátane výskumu. Konkrétne</p>



	kompetencie budú súvisieť s pracovno-právnym postavením absolventa.
Uplatnenie absolventov	<p>Absolvent študijného programu hygiena potravín, 3. stupňa štúdia sa vie uplatniť pri samostatnom výskume v oblasti produkcie bezpečných a kvalitných potravín, riadení hygieny potravinárskych prevádzok, ako aj riadení technológie výroby v potravinárskych firmách. Absolventi sú pripravený vykonávať činnosť v akreditovaných laboratóriách v oblasti analýzy potravín, ako aj poskytovať poradenstvo v oblasti hygieny výroby a predaja potravín.</p> <p>Absolvent doktorandského štúdia nájde uplatnenie aj v:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) zvládnutí dátových, štatistických a informačných procesov, správneho nastavenia hygienických podmienok a spracovania surovín živočíšneho a rastlinného pôvodu, 2) riadení potravinárskych podnikov s orientáciou hlavne na hygienu produkcie potravín, hodnotenie surovín vstupujúcich do výrobného procesu a ich dopadov na kvalitu výrobkov živočíšneho pôvodu, 3) poradenstva a kontroly v oblasti hygieny produkcie a predaja potravín, produkcie krmív, dodržiavania welfare, poradenstva a prevencie chorôb hospodárskych zvierat.
Pravidlá a podmienky štúdia	<p>Podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre: UVLF v Košiciach v študijnom pláne pre dennú formu štúdia má uvedené podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - počet kreditov za profilové predmety potrebné na riadne ukončenie štúdia: 50 - počet kreditov za 2 vybrané povinne voliteľné predmety potrebné na riadne ukončenie štúdia: 10, - počet kreditov za dizertačnú skúšku: 20 - počet kreditov za obhajobu záverečnej práce potrebné na riadne skončenie štúdia: 30 <p>K dizertačnej skúške môže pristúpiť študent, ktorý dosiahol počas štúdia 50 kreditov za PP a minimálne 10 kreditov za PVP a to najneskôr do 24 mesiacov od začiatku doktorandského štúdia. K ukončeniu štúdia je potrebné získať minimálne 240 kreditov.</p>
Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia	<ul style="list-style-type: none"> - Po prvom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 40 kreditov za študijnú časť a 20 kreditov za vedeckú časť, - po druhom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 30 kreditov za študijnú časť a 30 kreditov za vedeckú časť, - po treťom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 5 kreditov za študijnú časť a 55 kreditov za vedeckú časť,



	- po štvrtom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 5 kreditov za študijnú časť a 55 kreditov za vedeckú časť.
Trvanie skúškového obdobia	<p>Skúšobné obdobie Zimný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby, trvá najmenej sedem týždňov a končí sa pred začatím výučby v letnom semestri;</p> <p>Skúšobné obdobie Letný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby v letnom semestri, trvá do 14. júla a pokračuje od 16. augusta, pričom končí 3 pracovné dni pred skončením príslušného akademického roku, kedy študent môže vykonať skúšky aj za zimný semester;</p> <p>Skúšobné obdobie v čase hlavných letných prázdnin – v čase hlavných letných prázdnin, t. j. od 15. júla do 15. augusta sa neskúša, nakoľko toto obdobie je vyhradené na čerpanie dovolení.</p>
Podmienky pre prijatie na štúdium	Základnou podmienkou prijatia na štúdium na tretí stupeň vysokoškolského vzdelávania v dennej forme v akreditovaných študijných programoch na UVLF je absolvovanie študijného programu druhého stupňa alebo spájajúceho prvý a druhý stupeň vysokoškolského štúdia príslušného zamerania a absolvovanie prijímacej skúšky. Prijatie uchádzača na doktorandské štúdium na UVLF je podmienené úspešným absolvovaním prijímacieho konania.
Študijné povinnosti	Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 240 kreditov, v nich sú aj kredity za absolvovanie dizertačnej skúšky a obhájenie dizertačnej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 2, 15, 18, 19 a 29 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť B.
Povinné súčasti štúdia	Projekt dizertačnej práce, Záverečná práca
Povinné predmety	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hygiena a kvalita mäsa a mäsových výrobkov 2. Hygiena a kvalita mäsa hydiny, vajec a zveriny 3. Hygiena a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov 4. Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín 5. Legislatívne požiadavky na zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín
Voliteľné predmety	<ol style="list-style-type: none"> 1. Biotechnologická výroba a kvalita nápojov 2. Hygiena a kvalita rastlinných potravín



	3. Hygiena a kvalita rýb a produktov rybolovu 4. Toxikológia potravín
Zahraničné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Vedecká konferencia HYGIENA ALIMENTORUM; Seminár doktorandov venovaný pamiatke akademika Bođu

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

**Doktorandský študijný program**

Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Hygiena potravín
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný, 3. stupeň vysokoškolského štúdia
Forma štúdia	Externá
Štandardná dĺžka štúdia	4 akademické roky
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk
Udeľovaný akademický titul	<i>Philosophiae doctor</i> (skratka PhD.)
Oblasť vzdelávania	Veterinárske lekárstvo
Web	https://qa.uvlf.sk/sprg_info/?sprg_id=7&ar=20232024
Ciele štúdia v študijnom programe	Ciele vzdelávania dosahované v študijnom programe Hygiena potravín, 3. stupňa vysokoškolského štúdia metodicky vychádzajú z Európskeho kvalifikačného rámca pre celoživotné vzdelávanie (EKR). Ten vymedzuje požiadavky na výstupy vzdelávania pre vedomosti, zručnosti a kompetencie. Pre úroveň 8 sú požadované ako výstupy vzdelávania vysokošpecializované vedomosti, z ktorých sú niektoré vedomosti poprednými v oblasti práce alebo štúdia a sú základom originálneho myslenia a/alebo výskumu; zásadné uvedomenie si vedomostí v danej oblasti a na rozhraní medzi jednotlivými oblasťami. Situácia pri vzdelávaní v tomto študijnom programe si vyžaduje riešenie úloh, pri ktorých pôsobia veľa súvisiacich faktorov, vzdelávanie je často vysoko špecializované. Nositeľmi ťažiskových vedomostí sú profilové predmety, ktoré majú v informačných listoch popísané vedomosti dosahované ako výstupy vzdelávania. Doplnujúce vedomosti sú dosahované absolvovaním ostatných povinne voliteľných predmetov študijného programu. Absolvovaním profilových predmetov získa absolvent poznatky o význame hygieny a kvality produkcie potravín živočíšneho pôvodu na ich zdravotnú bezpečnosť. Osvojí si najnovšie metódy technológie výroby potravín, pričom získa najnovšie vedecké poznatky v oblasti produkcie potravín.
Profil absolventa študijného programu	Absolventi študijného programu hygiena potravín sú spôsobilí po absolvovaní 3. stupňa vysokoškolského vzdelávania



	<p>vykonávať profesiu veterinárneho lekára špecialistu pre hygienu, kvalitu a zdravotnú bezpečnosť produkovaných potravín. Absolvent ovláda vedecké metódy výskumu a vývoja, s orientáciou na výskum z oblasti hygieny a kvality potravín živočíšneho a rastlinného pôvodu, vývoja potravinárskej techniky, laboratórnych diagnostických metód, vývoj potravinárskej legislatívy, a pod. Absolvent vie vytvárať a formulovať nové hypotézy, úsudky a stratégie pre ďalší rozvoj vednej alebo pracovnej oblasti, vyhodnocovať teórie, koncepty a inovácie, aplikovať vlastné zistenia vyplývajúce z teoretickej analýzy a vlastného vedeckého bádania komplexného aj interdisciplinárneho charakteru, navrhovať, overovať a implementovať nové výskumné a pracovné postupy. Absolvent sa vyznačuje kritickým, nezávislým a analytickým myslením pri smerovaní ďalšieho vývoja spoločnosti, zodpovednosťou za vodcovstvo v študijnom odbore a plánovaním vlastného rozvoja a rozvoja spoločnosti v oblasti hygieny a kvality produkovaných potravín. Absolvent je schopný prezentovať a publikovať svoje výsledky výskumu, založené na dôkazoch, pred odbornou aj vedeckou komunitou. Navrhuje, overuje a implementuje nové výskumné a pracovné metódy, a to na základe získaných výsledkov, ktoré následne prezentuje a využíva ich pri uplatňovaní nových vedeckých a pracovných postupov. Dokáže určiť zameranie výskumu a koordinovať tím vo vednom odbore vo výskumných organizáciách, ako aj manažovať riešenie problémov v potravinárskej praxi. Úmerne k vplyvu študovanej problematiky stúpa potreba profesionálov a opodstatnenosť vzdelávania v oblasti špecializácie hygieny potravín.</p>
Zručnosti	<p>Absolvent ŠP hygiena potravín sa vyznačuje nezávislým, kritickým a analytickým myslením. Zohľadňuje spoločenské, vedecké a etické aspekty pri formulovaní výskumných zámerov a interpretácii výsledkov výskumu. Výsledkami vlastnej tvorivej práce prispieva k rozvoju vedy, vedeckého poznania a aplikácií získaných poznatkov do praxe. Výsledky výskumu a vývoja prezentuje pred odbornou komunitou samostatne. Dokáže určiť zameranie výskumu a koordinovať tím pri vedeckom skúmaní. Na základe svojich výstupov a zistení dokáže samostatne navrhovať, overovať a implementovať nové výskumné a pracovné postupy.</p>
Kompetencie	<p>Zodpovednosť a samostatnosť definované pre úroveň 8 EKR sú schopnosť prejavovať značnú autoritu, inováciu, samostatnosť, vedeckú a odbornú bezúhonnosť a trvalý záväzok rozvíjať nové myšlienky alebo postupy, ktoré sú v popredí daného pracovného alebo študijného prostredia vrátane výskumu. Konkrétne</p>



	kompetencie budú súvisieť s pracovno-právnym postavením absolventa.
Uplatnenie absolventov	<p>Absolvent študijného programu hygiena potravín, 3. stupňa štúdia sa vie uplatniť pri samostatnom výskume v oblasti produkcie bezpečných a kvalitných potravín, riadení hygieny potravinárskych prevádzok, ako aj riadení technológie výroby v potravinárskych firmách. Absolventi sú pripravený vykonávať činnosť v akreditovaných laboratóriách v oblasti analýzy potravín, ako aj poskytovať poradenstvo v oblasti hygieny výroby a predaja potravín.</p> <p>Absolvent doktorandského štúdia nájde uplatnenie aj v:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) zvládnutí dátových, štatistických a informačných procesov, správneho nastavenia hygienických podmienok a spracovania surovín živočíšneho a rastlinného pôvodu, 2) riadení potravinárskych podnikov s orientáciou hlavne na hygienu produkcie potravín, hodnotenie surovín vstupujúcich do výrobného procesu a ich dopadov na kvalitu výrobkov živočíšneho pôvodu, 3) poradenstva a kontroly v oblasti hygieny produkcie a predaja potravín, produkcie krmív, dodržiavania welfare, poradenstva a prevencie chorôb hospodárskych zvierat.
Pravidlá a podmienky štúdia	<p>Podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre: UVLF v Košiciach v študijnom pláne pre externú formu štúdia má uvedené podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - počet kreditov za profilové predmety potrebné na riadne ukončenie štúdia: 50 - počet kreditov za 2 vybrané povinne voliteľné predmety potrebné na riadne ukončenie štúdia: 10, - počet kreditov za dizertačnú skúšku: 20 - počet kreditov za obhajobu záverečnej práce potrebné na riadne skončenie štúdia: 30 <p>K dizertačnej skúške môže pristúpiť študent, ktorý dosiahol počas štúdia 50 kreditov za PP a minimálne 10 kreditov za PVP a to najneskôr do 24 mesiacov od začiatku doktorandského štúdia. K ukončeniu štúdia je potrebné získať minimálne 240 kreditov.</p>
Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia	<ul style="list-style-type: none"> - Po prvom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 40 kreditov za študijnú časť a 20 kreditov za vedeckú časť, - po druhom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 30 kreditov za študijnú časť a 30 kreditov za vedeckú časť, - po treťom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 5 kreditov za študijnú časť a 55 kreditov za vedeckú časť,



	- po štvrtom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 5 kreditov za študijnú časť a 55 kreditov za vedeckú časť.
Trvanie skúškového obdobia	<p>Skúšobné obdobie Zimný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby, trvá najmenej sedem týždňov a končí sa pred začatím výučby v letnom semestri;</p> <p>Skúšobné obdobie Letný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby v letnom semestri, trvá do 14. júla a pokračuje od 16. augusta, pričom končí 3 pracovné dni pred skončením príslušného akademického roku, kedy študent môže vykonať skúšky aj za zimný semester;</p> <p>Skúšobné obdobie v čase hlavných letných prázdnin – v čase hlavných letných prázdnin, t. j. od 15. júla do 15. augusta sa neskúša, nakoľko toto obdobie je vyhradené na čerpanie dovolení.</p>
Podmienky pre prijatie na štúdium	Základnou podmienkou prijatia na štúdium na tretí stupeň vysokoškolského vzdelávania v externej forme v akreditovaných študijných programoch na UVLF je absolvovanie študijného programu druhého stupňa alebo spájajúceho prvý a druhý stupeň vysokoškolského štúdia príslušného zamerania a absolvovanie prijímacej skúšky. Prijatie uchádzača na doktorandské štúdium na UVLF je podmienené úspešným absolvovaním prijímacieho konania.
Študijné povinnosti	Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 240 kreditov, v nich sú aj kredity za absolvovanie dizertačnej skúšky a obhájenie dizertačnej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 2, 15, 18, 19 a 29 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť B.
Povinné súčasti štúdia	Projekt dizertačnej práce, Záverečná práca
Povinné predmety	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hygiena a kvalita mäsa a mäsových výrobkov 2. Hygiena a kvalita mäsa hydiny, vajec a zveriny 3. Hygiena a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov 4. Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín 5. Legislatívne požiadavky na zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín
Voliteľné predmety	<ol style="list-style-type: none"> 1. Biotechnologická výroba a kvalita nápojov 2. Hygiena a kvalita rastlinných potravín



	3. Hygiena a kvalita rýb a produktov rybolovu 4. Toxikológia potravín
Zahrančné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Vedecká konferencia HYGIENA ALIMENTORUM; Seminár doktorandov venovaný pamiatke akademika Boďu

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

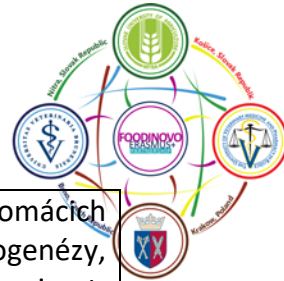
Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Bakalársky študijný program

Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Bezpečnosť krmív a potravín
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný bakalársky študijný program; spoločný študijný program
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	3 akademické roky
Jazyk štúdia	Anglický jazyk
Udeľovaný akademický titul	Bakalár (skratka BSc.)
Oblasť vzdelávania	Veterinárske lekárstvo
Web	https://qa.uvlf.sk/en/sprg_info/?sprg_id=13
Ciele štúdia v študijnom programe	Ciele vzdelávania v študijnom programe Bezpečnosť krmív a potravín v 1. stupni štúdia metodicky vychádzajú z Európskeho kvalifikačného rámca pre celoživotné vzdelávanie (EKR), ktorý vymedzuje požiadavky na výstupy vzdelávania pre vedomosti, zručnosti a kompetencie. Pre úroveň 6 sú výstupom vzdelávania široké vedomosti v danom odbore štúdia vrátane kritického chápania teórií a zásad. Absolvent študijného programu spadajúceho do úrovne 6 je charakterizovaný samostatnosťou pri riešení špecifických problémov v meniacom sa prostredí, plánovaním svojho vlastného vzdelávania, autonómiou a zodpovednosťou pri rozhodovaní, schopnosťou vhodne a profesionálne prezentovať vlastné stanoviská, tvorivým a pružným myslením. Nositeľmi ťažiskových vedomostí absolventa sú profilové predmety.
Profil absolventa študijného programu	Profil absolventa študijného programu náuka o živočíchoch - absolvent študijného programu náuka o živočíchoch získava poznatky o biologických zákonitostiach živej prírody vo vzťahu k veterinárnej medicíne, spoznáva problematiku živej hmoty v širších súvislostiach s ohľadom na ekosystém a ich vzájomnú interakciu. Cieľom štúdia je poznanie biochemických procesov v komplexe s fyziológiou orgánov a systémov mikroorganizmov a makroorganizmov s rozdielmi v jednotlivých živočíšnych druhoch.



<p>Zručnosti</p>	<p>Absolvent má široké znalosti o stavbe a fyziológii domácich zvierat, rozumie základným princípom patogenézy, diagnostiky a liečby bežných chorôb domácich zvierat, orientuje sa vo výskume a vývoji v oblasti vedy o zvieratách, má znalosti o historickom vývoji, tradíciách a spoločenskom význame zvierat. Absolventi študijného programu náuka o živočíchoch sa vedia uplatniť v praxi najmä v oblasti chovu zvierat a vo veterinárnej medicíne a vedia si aktualizovať svoje poznatky o starostlivosti, zdraví a pohode domácich zvierat.</p>
<p>Kompetencie</p>	<p>Absolventi spoločného bakalárskeho študijného programu po získaní bakalárskeho titulu získali teoretické a praktické vedomosti vychádzajúce zo súčasných poznatkov vedy a osvojili si ich využitie pri výkone povolania v súkromnej veterinárnej sfére, v oblasti bezpečnosti potravín. alebo v poradenskej, výskumnej a pedagogickej oblasti alebo v ďalšom vysokoškolskom štúdiu v odbore veterinárna medicína v doktorandskom štúdiu alebo v magisterskom štúdiu v odbore biológia a akvakultúra.</p>
<p>Uplatnenie absolventov</p>	<p>Na základe dlhoročných skúseností s absolventami študijného programu náuka o živočíchoch je možné konštatovať, že absolventi po získaní bakalárskeho titulu nadobudli teoretické a praktické vedomosti z biologických vied a osvojili si ich využitie pri výkone povolania v súkromnej veterinárnej sfére, v oblasti bezpečnosti potravín alebo v poradenskej, výskumnej a pedagogickej oblasti. Absolventi sú tiež pripravení na ďalšie vysokoškolské štúdium v odbore veterinárna medicína alebo magisterské štúdium v oblasti biológia a akvakultúra.</p>
<p>Pravidlá a podmienky štúdia</p>	<p>UVLF v Košiciach v študijnom pláne pre dennú formu štúdia má uvedené podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - počet kreditov za profilové predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia/ukončenie časti štúdia: 28 - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia/ukončenie časti štúdia: 136 - počet kreditov za povinne voliteľné predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia/ukončenie časti štúdia: 9 - počet kreditov za obhajobu bakalárskej práce: 5
<p>Min. počet kreditov získaných za prvý semester</p>	<p>Po prvom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 60 kreditov; po druhom roku 57 kreditov a po treťom roku 47 kreditov. po poslednej štátnej skúške musí každý študent</p>



pre postup do ďalšieho štúdia	mať získaných najmenej 180 kreditov. Ku štátnym skúškam môže pristúpiť študent, ktorý dosiahol počas štúdia 164 kreditov za PP a minimálne 6 kreditov za PVP. K ukončeniu štúdia je potrebné získať minimálne 180 kreditov.
Trvanie skúškového obdobia	<p>Skúšobné obdobie Zimný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby, trvá najmenej sedem týždňov a končí sa pred začatím výučby v letnom semestri;</p> <p>Skúšobné obdobie Letný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby v letnom semestri, trvá do 14. júla a pokračuje od 16. augusta, pričom končí 3 pracovné dni pred skončením príslušného akademického roku, kedy študent môže vykonať skúšky aj za zimný semester;</p> <p>Skúšobné obdobie v čase hlavných letných prázdnin – v čase hlavných letných prázdnin, t. j. od 15. júla do 15. augusta sa neskúša, nakoľko toto obdobie je vyhradené na čerpanie dovolení.</p>
Podmienky pre prijatie na štúdium	Prijatie uchádzača o štúdium na UVLF v Košiciach je podmienené absolvovaním prijímacieho konania na fakulte of biovied a akvakultúry, Severskej univerzity v Bodø, Nórsko, ktorá je spolu-partnerom tohto študijného programu.
Nadväznosť na ďalšie typy študijných programov (1 a 2 stupeň štúdia)	Po ukončení bakalárskeho štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v spojenom 1. a 2. stupni vysokoškolského štúdia v študijnom programe General Veterinary medicine
Študijné povinnosti	Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 180 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie záverečnej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 9, 15, 16, 17, 21, 22 a 29 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť A.
Povinné súčasti štúdia	Záverečná práca
Povinné predmety	<p>Povinné predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aquaculture 2. Animal husbandry 3. Animal hygiene, welfare and behaviour of animals



	<ol style="list-style-type: none"> 4. Animal nutrition 5. Basics of laboratory diagnostics 6. Biochemistry 7. Biochemistry and cell biology 8. Biomedical statistics and informatics 9. Diversity of life II – Vertebrates 10. Fish breeding 11. Food safety 12. Genetics and evolution 13. Histology and embryology 14. Chemistry and biophysics 15. Introduction to pharmacology 16. Introduction to veterinary epizootology 17. Laboratory safety 18. Latin terminology 19. Microbiology 20. Microbiology, immunology and parasitology 21. Molecular cell biology 22. Pathological physiology 23. Preventive veterinary medicine, sanitation and public health 24. Veterinary anatomy and histology 25. Veterinary clinical sciences 26. Veterinary ethics and legislation 27. Zoophysiology
Voliteľné predmety	<p>Povinne voliteľné predmety Výberové predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Breeding of game 2. Cynology 3. Physical education 4. Slovak language
Zahraničné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Študentská vedecká konferencia - ŠVOČ



This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

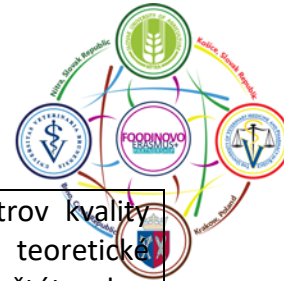
Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

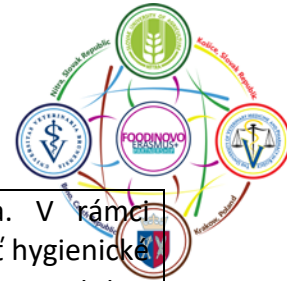


Magisterský študijný program

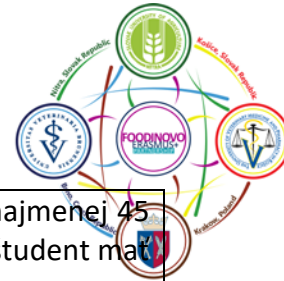
Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Trh a kvalita potravín
Typ študijného programu	Akademicky orientovaný
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	2 akademické roky
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk
Udeľovaný akademický titul	Magister (skratka Mgr.)
Oblasť vzdelávania	Veterinárske lekárstvo
Web	https://qa.uvlf.sk/sprg_info/?sprg_id=4
Ciele štúdia v študijnom programe	Ciele vzdelávania dosahované v študijnom programe trh a kvalita potravín, v 2 stupni štúdia metodicky vychádzajú z Európskeho kvalifikačného rámca pre celoživotné vzdelávanie (EKR). Ten vymedzuje požiadavky na výstupy vzdelávania pre vedomosti, zručnosti a kompetencie. Pre úroveň 7 sú požadované ako výstupy vzdelávania vysokošpecializované vedomosti, z ktorých sú niektoré vedomosti poprednými v oblasti práce alebo štúdia a sú základom originálneho myslenia a/alebo výskumu; zásadné uvedomenie si vedomostí v danej oblasti a na rozhraní medzi jednotlivými oblasťami.
Profil absolventa študijného programu	Absolvovaním profilových predmetov získa absolvent teoretické a praktické poznatky o technológiách výroby rastlinných a živočíšnych produktov so zameraním na bezpečnosť produkovaných výrobkov, kde dodržiavanie zásad správnej výrobných praxe zabezpečí produkciu bezpečných potravín. Absolvent získa vedomosti riadenia rizika pri produkcii potravín. Absolvent získa aj poznatky zo zabezpečovania úradnej kontroly potravín na slovenskom a európskom trhu a tiež poznatky v oblasti systémov ochrany spoločného trhu EÚ. Získa teoretické vedomosti o systémoch riadenia kvality potravín, z oblasti bezpečnosti potravín získa vedomosti o možných kontaminantoch v potravinách s oboznámením sa s ich rizikom na ľudské zdravie, získa vedomosti ohľadne využitia prídavných látok v potravinách ich pozitívach a rizikách využitia v potravinárskej praxi; V oblasti kvality potravín absolvent dostane vedomosti o kvalitatívnych parametroch produkovaných potravín, ako aj poznatky



	<p>hodnotenia senzorických a chemických parametrov kvality potravín; získa praktické skúsenosti ako aj teoretické vedomosti v oblasti analýzy potravín využiteľné v štátnych a súkromných laboratóriách zaoberajúcich sa analýzou potravín, pozná zásady ochrany vody, vodných zdrojov a hodnotenia ukazovateľov kvality vody pre potravinársky priemysel, ako aj riešenia zhodnocovania odpadových vôd. Absolvent tiež získa vedomosti v oblasti hygieny gastronomických prevádzok, legislatívne požiadavky na gastronomické prevádzky, ako aj spôsoby tepelnej úpravy potravín; oboznámi sa s pozitívnymi, ako aj negatívnymi vlastnosťami jednotlivých druhov gastronomickej úpravy potravín, ako aj s rizikami konzumácie surovej a tepelne upravenej stravy. Má všeobecný prehľad o právnych predpisoch upravujúcich legislatívne požiadavky na produkciu, distribúciu a predaj potravín, a v neposlednom rade získa vedomosti o spoločnej poľnohospodárskej politike v rámci EÚ.</p>
<p>Zručnosti</p>	<p>Pre zručnosti dosahované výstupmi vzdelávania zodpovedajúce úrovni 7 sú požadované špecializované zručnosti pri riešení problémov výskumu a/alebo inovácií s cieľom rozvíjať nové vedomosti a postupy a integrovať vedomosti z rôznych oblastí. Informačné listy popisujú zručnosti, ktoré absolvent predmetu dosiahne. Spolu zručnosti dosiahnuté v rámci jednotlivých predmetov predstavujú vzájomne prepojený komplex, ktorého výsledkom sú zručnosti determinujúce úspešné vykonávanie kompetencií. Absolvovaním profilových predmetov absolvent získa zručnosti, ktoré mu umožnia riadiť technologické procesy výroby potravín, riešiť úlohy súvisiace s bezpečnosťou a kvalitou produkovaných potravín, nakoľko má dôležité poznatky o širokom spektre technológií výrob v potravinárskom priemysle, ako aj bezpečnostných rizík a spôsobov ich eliminácie; je schopný aktívne prispievať k ochrane životného prostredia vo vzťahu k chovu zvierat; je schopný aktívne riadiť bezpečnosť produkcie potravín, analyzovaním rizika vyhodnocovať a eliminovať možné nebezpečenstva vo výrobnom procese. Je schopný podieľať sa na zavádzaní systémov kvality do výrobného procesu. Ako technolog je schopný pripravovať nové receptúry výrobkov a vie vyhodnotiť využitie prídavných látok vo výrobnom procese. Je odborne spôsobilý vykonávať úradnú kontrolu potravín v rámci slovenského a európskeho trhu, je schopný samostatne vykonať kontrolu výrobného procesu a hygieny výrobných závodov, ako aj potravín v obchodnej sieti. Absolvent je schopný vykonávať audit potravinárskych prevádzok, obchodných prevádzok ako aj gastronomických zariadení,</p>



	<p>vyhodnotiť riziká a prijať nápravné opatrenia. V rámci gastronomických prevádzok je schopný vyhodnotiť hygienické riziká a prijať nápravné opatrenia. Je schopný samostatne pracovať v laboratóriu pri chemickej a senzorickej kvalite potravín. Absolvent je schopný poskytovať odborné rady a poradenstvo v oblasti hygieny výroby potravín, systémov riadenia kvality potravín, ako aj legislatívnych požiadaviek na označovanie potravín v rámci európskeho trhu.</p>
<p>Kompetencie</p>	<p>Všeobecne definované kompetencie pre úroveň 7 EKR sú - riadiť a transformovať kontext práce alebo štúdia, ktoré sú komplexné, nepredvídateľné a vyžadujú si nové strategické prístupy a niesť zodpovednosť za prispievanie k odborným poznatkom a postupom a/alebo za hodnotenie strategickej výkonnosti tímov. Túto kvalifikáciu dosahujú vyšší odborníci a manažéri, ktorí majú prístup k práci a ku kariéernemu postupu v špecializovanej oblasti. Ich úroveň podporuje priamy prístup k vysokošpecializovanej nezávislej práci a je kvalifikáciou pre kariéru v odbornej a riadiacej práci. Konkrétne kompetencie budú súvisieť s pracovno-právnym postavením absolventa.</p>
<p>Uplatnenie absolventov</p>	<p>Absolvent študijného programu trh a kvalita potravín sa vie uplatniť ako technolog v potravinárskych prevádzkach, odborník v oblasti bezpečnosti a kvality potravín v potravinárskych prevádzkach, audítora potravinárskych prevádzok, gastronomických prevádzok a obchodných prevádzok, inšpektor štátnej veterinárnej správy SR v oblasti kontroly potravín v obchodnej sieti, odborník v analýze potravín v štátnych a súkromných laboratóriách pri analýze potravín.</p>
<p>Pravidlá a podmienky štúdia</p>	<p>UVLF v Košiciach v študijnom pláne pre dennú formu štúdia má uvedené podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia, - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie časti štúdia, - počet kreditov za povinne voliteľné a/alebo výberové predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia, - počet kreditov za blok predmetov štátnych skúšok potrebných na riadne skončenie štúdia.



<p>Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia</p>	<p>Po prvom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 45 kreditov; po poslednej štátnej skúške musí každý študent mať získaných najmenej 120 kreditov. Štandardný počet kreditov za jeden ročník štúdia: 56 (povinné predmety) +4 (povinne voliteľné + voliteľné predmety)</p>
<p>Trvanie skúškového obdobia</p>	<p>Skúšobné obdobie Zimný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby, trvá najmenej sedem týždňov a končí sa pred začatím výučby v letnom semestri;</p> <p>Skúšobné obdobie Letný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby v letnom semestri, trvá do 14. júla a pokračuje od 16. augusta, pričom končí 3 pracovné dni pred skončením príslušného akademického roku, kedy študent môže vykonať skúšky aj za zimný semester;</p> <p>Skúšobné obdobie v čase hlavných letných prázdnin – v čase hlavných letných prázdnin, t. j. od 15. júla do 15. augusta sa neskúša, nakoľko toto obdobie je vyhradené na čerpanie dovolení.</p>
<p>Podmienky pre prijatie na štúdium</p>	<p>Prijatý môže byť uchádzač, ktorý ukončil prvý stupeň vysokoškolského štúdia. Prijatie uchádzačov sa stanoví na základe váženého študijného priemeru za celé štúdium za predchádzajúce štúdium na prvom stupni vysokoškolského štúdia (bez štátnych skúšok). Študijný program je otvorený aj pre pokračovanie v štúdiu na 2. stupni vysokoškolského štúdia príbuzných študijných programov inej vysokej školy. Pre zaradenie prihlášky na štúdium je potrebné kladné stanovisko komisie, ktorá zhodnotí vhodnosť uchádzača na základe porovnania študijných plánov absolvovaného študijného programu prvého stupňa vysokoškolského štúdia. Prijatie uchádzačov sa stanoví na základe váženého študijného priemeru za predchádzajúce štúdium.</p>
<p>Nadväznosť na ďalšie typy študijných programov (1 a 2 stupeň štúdia)</p>	<p>Po ukončení doktorského štúdia v spájajúcom 1. a 2. stupni vysokoškolského štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 3. stupni vysokoškolského štúdia v 10 študijných programoch v dennej aj externej forme. https://www.uvlf.sk/informacie-pre-studentov-phd/doktorandske-studijne-programy</p>
<p>Študijné povinnosti</p>	<p>Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 120 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie diplomovej práce a za absolvovanie odbornej praxe (stáže) v predpísanom rozsahu. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na</p>



	<p>opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 9, 15, 16, 17, 21, 22 a 29 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť A.</p>
Povinné súčasti štúdia	diplomová práca
Povinné predmety	<p>I. rok štúdia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Senzorická analýza potravín 2. Technológia výroby a kvalita mrazených a konzervovaných rastlinných potravín - PFP 3. Spoločná poľnohospodárska politika 4. Legislatívne a hygienické požiadavky na zariadenia spoločného stravovania 5. Biotechnologická výroba a kvalita potravín - PFP 6. Technológia výroby a kvalita cereálií 7. Technológia výroby a kvalita cukrov 8. Technológia výroby a kvalita produktov hydiny, rýb, zveriny a medu - PFP 9. Technológia výroby a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov 10. Technológia výroby a kvalita mäsa a mäsových výrobkov 11. Pestovanie a kvalita čerstvého ovocia a zeleniny 12. Príprava záverečnej práce <p>II. rok štúdia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tovaroznaectvo 2. Technológia výroby a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov - PFP 3. Technológia výroby a kvalita mäsa a mäsových výrobkov - PFP 4. Technológia výroby a kvalita tukov 5. Pestovanie a kvalita čerstvého ovocia a zeleniny 6. Príprava záverečnej práce 7. Kontrola potravín v rámci spoločného trhu - PFP 8. Systémy riadenia kvality potravín živoč. pôvodu 9. Systémy riadenia kvality potravín rastlin. pôvodu 10. Úradná kontrola potravín 11. Technologické zariadenia a gastronómická úprava potravín 12. Štátna skúška: <ol style="list-style-type: none"> 1. Technológia výroby, kvalita potravín a spoločná poľnohospodárska politika 2. Diplomová práca 13. Stáž (potravínárske podniky a zariadenia spoločného stravovania)
Voliteľné predmety	<p>I. rok štúdia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Potraviny špecifického charakteru 2. Rádiobiológia a ožarovanie potravín 3. Výživové hodnotenie potravín



	<p>4. Voda v potravinárstve</p> <p>II. rok štúdia:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Prídavné látky a prísady v potravinách2. Predaj potravín3. Materiály a predmety v potravinárstve4. Choroby z potravín5.
Zahraničné stáže	Erasmus + CEEPUS VISEGRAD SCHOLARSHIP FOR MASTER'S AND POST-MASTER'S STUDENTS FROM VISEGRAD COUNTRIES
Študentské vedecké konferencie	Študentská vedecká konferencia - ŠVOČ

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

**Doktorský študijný program**

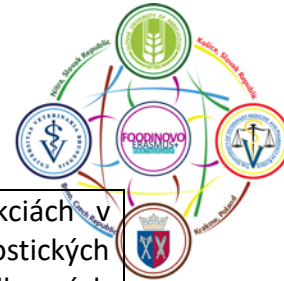
Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Hygiena potravín
Typ študijného programu	Doktorský (príprava na výkon regulovaného povolania)
Forma štúdia	Denná
Štandardná dĺžka štúdia	6 akademických rokov
Jazyk štúdia	Slovenský jazyk
Udeľovaný akademický titul	Doktor veterinárskeho lekárstva (skratka MVDr.)
Oblasť vzdelávania	Veterinárske lekárstvo
Web	https://qa.uvlf.sk/sprg_info/?sprg_id=1&ar=20232024
Ciele štúdia v študijnom programe	<p>Ciele vzdelávania dosahované v študijnom programe všeobecné veterinárske lekárstvo metodicky vychádzajú z Európskeho kvalifikačného rámca pre celoživotné vzdelávanie (EKR). Ten vymedzuje požiadavky na výstupy vzdelávania pre vedomosti, zručnosti, zodpovednosť a samostatnosť. Pre úroveň 7, kam patria aj študijné programy spojeného 1. a 2. stupňa sa predpokladajú odborné a metodologické vedomosti z viacerých oblastí odboru alebo praxe, slúžiace ako základ pre inovácie a originalitu v praxi a výskume. Pre úroveň 7 sú ako kognitívne zručnosti stanovené nasledovné – navrhovať a hodnotiť riešenia metodických, odborných, praktických alebo vedeckých problémov z viacerých oblastí odboru alebo praxe; formulovať odporúčania pre rozvoj danej vednej alebo pracovnej oblasti a stanovovať vedecké alebo praktické predpoklady riešenia problémov. Z praktických zručností vie absolvent realizovať a hodnotiť riešenia metodických, odborných, praktických alebo vedeckých problémov z viacerých oblastí odboru alebo praxe a vytvára návody, projekty realizácie a hodnotiace postupy k činnostiam z odboru.</p> <p>Absolvent študijného programu spadajúceho do úrovne 7 je charakterizovaný vysokým stupňom samostatnosti a predvídavosti v známom aj neznámom prostredí; iniciatívnosťou a zodpovednosťou za riadenie práce pracovného tímu; inovatívnym, tvorivým myslením a odbornou prezentáciou</p>



	<p>výsledkov vlastného štúdia alebo praxe. Nositeľmi ťažiskových vedomostí absolventa sú profilové predmety.</p> <p>Profil absolventa študijného programu všeobecné veterinárske lekárstvo je formovaný počas štúdia najmä na odborné činnosti v oblasti štátnej správy, Komory veterinárnych lekárov SR ako súkromný veterinárny lekár, v oblasti laboratórnej praxe, súkromnej sfére pôdohospodárstva, potravinárstva, farmácie, v školstve, vedecko–výskumnej oblasti a ochrane životného prostredia. Študijný plán je zostavený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2005/36/EEC a 2013/55/EEC o uznávaní odborných kvalifikácií (predtým nariadenie EÚ – 78/1026/EEC a 78/1027/EEC pre tzv. regulované povolania).</p>
Profil absolventa študijného programu	<p>Profil absolventa študijného programu všeobecné veterinárske lekárstvo je formovaný počas štúdia najmä na odborné činnosti v oblasti štátnej správy, Komory veterinárnych lekárov SR ako súkromný veterinárny lekár, v oblasti laboratórnej praxe, súkromnej sfére pôdohospodárstva, potravinárstva, farmácie, v školstve, vedecko–výskumnej oblasti a ochrane životného prostredia. Študijný plán je zostavený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2005/36/EEC a 2013/55/EEC o uznávaní odborných kvalifikácií (predtým nariadenie EÚ – 78/1026/EEC a 78/1027/EEC pre tzv. regulované povolania).</p> <p>V prvých rokoch štúdia v rámci teoretických a predklinických disciplín si študent osvojuje biologické zákony živej prírody vo vzťahu k veterinárnej medicíne, poznáva problematiku živej hmoty v širších súvislostiach vo vzťahu k ekosystému a ich vzájomnej interakcie. Poslaním tohto štúdia je poznanie biochemických procesov v komplexe s fyziológiou orgánov a sústav mikroorganizmov a makroorganizmov s odlišnosťami jednotlivých druhov zvierat.</p> <p>Základné vedomosti uplatňuje pri štúdiu študijných predmetov, ktoré sú zamerané na zdravotnú a hygienickú problematiku chovu zvierat. Pre medicínske pôsobenie čerpá poznatky hlavne z oblasti anatómie, histológie, výživy a dietetiky, fyziológie a patologickej fyziológie, ale aj farmakológie, toxikológie, laboratórnej a klinickej diagnostiky. Pre jeho uplatnenie v praxi slúži teoretická a praktická príprava v odborných predmetoch v smere veterinárno – terapeutickom, ale hlavne preventívnom so zameraním na ochranu životného prostredia, ekológiu a produkciu zdravotne nezávadných potravín a surovín živočíšneho pôvodu. Je pripravený riešiť bezodpadové technológie, možnosti neškodného odstraňovania odpadov, respektíve ich ďalšieho využitia. Vedomosti o reziduálnych látkach a ich vplyve na kvalitu surovín a potravín živočíšneho</p>



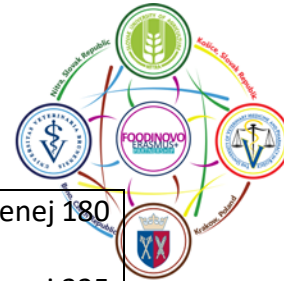
	<p>pôvodu v rámci potravinového reťazca využije pri ochrane zdravia zvierat a prostredia s priamym dosahom na zdravie človeka. Prioritou štúdia je teoretická a praktická príprava v odborných klinických predmetoch podľa druhov zvierat z aspektu chorôb vnútorných, infekčných, invázných a toxických, porúch metabolizmu a poškodenia organizmu žiarením a ďalšími nepriaznivými vplyvmi prostredia. Počas štúdia získava vedomosti a poznatky o chorobách spoločných pre človeka a zvieratá, čím prispieva k ochrane zdravia človeka a zníženému výskytu zoonóz v humánnej populácii. Súčasťou štúdia je výučba študijných predmetov z oblasti hygieny potravín, čo absolventovi umožňuje vykonávať štátny dozor nad hygienou produkcie potravín a dozor pri ochrane štátnych hraníc z veterinársko – hygienického aspektu.</p>
<p>Zručnosti</p>	<p>Príprava špecialistov uvedeného programu je zameraná na získanie hlbokých odborných vedomostí, potrebných schopností a znalostí, ktoré umožňujú plniť toto profesionálne zameranie a uplatnenie absolventa v praxi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vykonávať činnosť veterinárneho lekára so zabezpečovaním diagnostickej, terapeutической, konzultačnej a preventívnej oblasti pri chorobách hospodárskych, domových a exotických zvierat, - vykonávať úradnú kontrolu nad výrobou potravín živočíšneho pôvodu, manipuláciu s nimi a ich uvádzaním do obehu, najmä výsekového mäsa, zveriny, sladkovodných rýb a manipulácie s nimi, - vykonávať úradnú kontrolu pri umiestňovaní potravín na trh, - vykonávať úradnú kontrolu pri obchode, dovoze a vývoze potravín a produktov živočíšneho pôvodu, - vykonávať laboratórne vyšetrenie potravín v inštitúciách zaoberajúcich sa vyšetrovaním a kontrolou potravín, - vykonávať epidemiologickú činnosť vo veterinárskych a zdravotníckych zariadeniach, - plánovať, organizovať, kontrolovať a vykonávať odbornú činnosť pri ochrane a tvorbe životného prostredia, - organizovať a riadiť hygienu a technológiu spracovania vedľajších živočíšnych produktov z poľnohospodárstva a potravinárskeho priemyslu, - vykonávať detekciu pôvodcov infekčných a invázných chorôb, - vykonávať rôzne funkcie v hygienickej a epidemiologickej, inšpekčnej, kontrolnej a laboratórnej činnosti, ako aj rozvíjať vedeckú, poradenskú a expertíznu činnosť na vyššie spomínaných úsekoch, - pracovať na učiteľských miestach stredných, odborných a vysokých škôl,



	<ul style="list-style-type: none"> - pracovať v rôznych odborných a riadiacich funkciách v orgánoch veterinárnej správy, vyšetrovacích a diagnostických zariadeniach, úradoch životného prostredia, na odborných úsekoch činnosti ministerstva obrany a ministerstva vnútra, ďalej ako riadiaci a odborní pracovníci na úseku kvality a hygieny potravinárskych podnikov, ako výskumní pracovníci vo vedeckých a vývojových inštitúciách, - pôsobiť aj v štátoch Európskej únie a iných štátoch sveta v oblasti veterinárnej medicíny.
<p>Kompetencie</p>	<p>Všeobecne definované kompetencie pre úroveň 7 EKR sú - riadiť a transformovať kontext práce alebo štúdia, ktoré sú komplexné, nepredvídateľné a vyžadujú si nové strategické prístupy a nie sú zodpovednosť za prispievanie k odborným poznatkom a postupom a/alebo za hodnotenie strategickú výkonnosti tímov. Túto kvalifikáciu dosahujú vyšší odborníci a manažéri, ktorí majú prístup k práci a ku kariérnemu postupu v špecializovanej oblasti. Ich úroveň podporuje priamy prístup k vysokošpecializovanej nezávislej práci a je kvalifikáciou pre kariéru v odbornej a riadiacej práci. Konkrétne kompetencie budú súvisieť s pracovno-právnym postavením absolventa.</p>
<p>Uplatnenie absolventov</p>	<p>Na základe dlhoročných skúseností s absolventami študijného programu všeobecné veterinárske lekárstvo je možné konštatovať, že absolventi nachádzajú uplatnenie najmä v Štátnej veterinárnej a potravinovej správe SR, v Komore veterinárnych lekárov SR, na univerzitách kde sa vyučujú veterinárske disciplíny a na výskumných/diagnostických ústavoch. Nájde uplatnenie aj v laboratóriách rezortov zdravotníctva, pôdohospodárstva, životného prostredia, ministerstva obrany, vnútra a spravodlivosti.</p> <p>Ako úradní veterinárni lekári dokážu vykonávať veterinárny dozor, riešiť a usmerňovať odstránenie zistených nedostatkov; dokážu vykonávať dozor pri dovoze, vývoze a prevoze zvierat, živočíšnych produktov a krmív; dokážu stanovovať podmienky na použitie krmív a kontrolovať ich dodržiavanie; vykonávať dozor pri dovoze a vývoze potravín a biologických produktov; vykonávať jatočnú prehliadku zvierat a mäsa ako aj ďalších živočíšnych produktov a rozhodovať o ich presune a použiteľnosti; vykonávať epidemiologickú a epizootologickú činnosť vo veterinárskych a zdravotníckych zariadeniach; vypracovávať pohotovostné plány, preventívne a zdlávacie opatrenia pri výskyte chorôb zaradených v medzinárodnej klasifikácii O.I.E. a ostatných nákaz; vypracovávať preventívne a zdlávacie opatrenia vrátane komplexnej asanácie pri infekčných a invázných chorobách v chovoch zvierat; monitorovať choroby vyznačujúce sa fenoménom prírodnej</p>



	<p>ohniskovosti a vykonávať opatrenia na ochranu zdravia ľudí a životného prostredia; vykonávať kompletnú laboratórnu diagnostiku infekčných, invázných a produkčných chorôb uplatňujúc zásady správnej laboratórnej praxe; plánovať, organizovať, kontrolovať a vykonávať odbornú činnosť pri ochrane a tvorbe životného prostredia; pôsobiť v oblasti živočíšnej prvovýroby a v podnikoch potravinárskeho a krmovínárskeho priemyslu; plniť úlohy v riadiacich funkciách živočíšnej výroby a v podnikoch spracovávajúcich suroviny živočíšneho pôvodu; vykonávať rôzne funkcie v hygienickej a epidemiologickej, inšpekčnej, kontrolnej a laboratórnej činnosti, rozvíjať vedeckú, poradenskú a expertíznu činnosť.</p> <p>Ako súkromní veterinárni lekári zabezpečujú diagnostickú, terapeutickú, konzultačnú a preventívnu činnosť pri chorobách hospodárskych, domových a exotických zvierat (obvodný veterinárny lekár, vo veterinárnych ambulanciách, klinikách a pod.).</p> <p>Môžu pôsobiť ako veterinárni odborníci v zložkách ministerstva obrany a ministerstva vnútra; vo výskume, vývoji, výrobe a distribúcii biopreparátov, liečiv, diagnostík, veterinárnych pomôcok a nástrojov; ako výskumní pracovníci vo vedeckých a vývojových inštitúciách medicínskeho zamerania; pracovať na učiteľských miestach stredných, odborných a vysokých škôl a pôsobiť aj v štátoch Európskej únie a iných štátoch sveta.</p>
<p>Pravidlá a podmienky štúdia</p>	<p>UVLF v Košiciach v študijnom pláne pre dennú formu štúdia má uvedené podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia, - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie časti štúdia, - počet kreditov za povinne voliteľné a/alebo výberové predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia, - počet kreditov za blok predmetov štátnych skúšok potrebných na riadne skončenie štúdia.
<p>Min. počet kreditov získaných za prvý semester pre postup do ďalšieho štúdia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Po prvom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 45 kreditov, - po druhom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 90 kreditov, - po treťom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 135 kreditov,



	<ul style="list-style-type: none"> - po štvrtom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 180 kreditov, - po piatom roku štúdia musí každý študent získať najmenej 225 kreditov, - po poslednej štátnej skúške musí každý študent mať získaných najmenej 360 kreditov <p>Štandardný počet kreditov za jeden ročník: 56 (povinné predmety) +4 (povinne voliteľné + voliteľné predmety)</p>
Trvanie skúškového obdobia	<p>Skúšobné obdobie Zimný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby, trvá najmenej sedem týždňov a končí sa pred začatím výučby v letnom semestri;</p> <p>Skúšobné obdobie Letný semester: začína sa 14. týždňom po začatí výučby v letnom semestri, trvá do 14. júla a pokračuje od 16. augusta, pričom končí 3 pracovné dni pred skončením príslušného akademického roku, kedy študent môže vykonať skúšky aj za zimný semester;</p> <p>Skúšobné obdobie v čase hlavných letných prázdnin – v čase hlavných letných prázdnin, t. j. od 15. júla do 15. augusta sa neskúša, nakoľko toto obdobie je vyhradené na čerpanie dovolení.</p>
Podmienky pre prijatie na štúdium	<p>Prijatie uchádzača o štúdium na UVLF v Košiciach je podmienené získaním úplného stredného vzdelania alebo úplného stredného odborného vzdelania a úspešným absolvovaním prijímacích skúšok. Poradie uchádzačov sa stanoví na základe počtu dosiahnutých bodov z písomných testov z biológie a chémie a zhodnotenia aktívnej účasti na stredoškolských olympiádach za 1. až 3. miesto a na SOČ z profilových predmetov (biológia, chémia) a za iné aktivity, ktoré študent musí písomne doložiť k prihláške na štúdium.</p>
Nadväznosť na ďalšie typy študijných programov (1 a 2 stupeň štúdia)	<p>Po ukončení doktorského štúdia v spájajúcom 1. a 2. stupni vysokoškolského štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 3. stupni vysokoškolského štúdia v 10 študijných programoch v dennej aj externej forme.</p> <p>https://www.uvlf.sk/informacie-pre-studentov-phd/doktorandske-studijne-programy</p>
Študijné povinnosti	<p>Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 360 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie diplomovej práce a za absolvovanie odbornej praxe a klinických stáží v predpísanom rozsahu. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na</p>



	opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 9, 15, 16, 17, 21, 22 a 29 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť A.
Povinné súčasti štúdia	Diplomová práca
Povinné predmety	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anatómia I 2. Anatómia II 3. Biochémia 4. Biofyzika 5. Biológia 6. Biomedicínska štatistika a informatika 7. Chirurgia a ortopédia malých zvierat 8. Chirurgia a ortopédia malých zvierat 9. Choroby exotických a zoo zvierat, obojživelníkov a plazov 10. Choroby hydiny 11. Choroby koní 12. Choroby koní I 13. Choroby koní II 14. Choroby malých zvierat 15. Choroby ošípaných 16. Choroby ošípaných I 17. Choroby ošípaných II 18. Choroby prežúvavcov 19. Choroby prežúvavcov I 20. Choroby prežúvavcov II 21. Chov a choroby rýb 22. Chov a choroby včiel 23. Chov a choroby zveri 24. Chémia 25. Diagnostická patológia 26. Ekonomika 27. Epizootológia 28. Etológia zvierat 29. Farmakológia, farmácia a farmakoterapeutiká 30. Fyziológia 31. Genetika 32. Histológia a embryológia 33. Hygiena chovu zvierat a welfare 34. Hygiena a technológia potravín I. (mlieko, mliečne výrobky a ich chemická analýza) 35. Hygiena a technológia potravín II. (mäso hydiny, vajcia a zverina a ich chemická analýza) 36. Hygiena a technológia potravín III. (mäso, mäsové výrobky a ich chemická analýza) 37. Hygiena a technológia potravín III. (mäso, mäsové výrobky a ich chemická analýza)



38. Hygiena, bezpečnosť a kvalita potravín
39. Imunológia
40. Infekčné a parazitárne choroby malých zvierat
41. Jazyk anglický
42. Jazyk nemecký
43. Klinická prax - Klinika koní
44. Klinická prax - Klinika malých zvierat
45. Klinická prax - Klinika ošpaných
46. Klinická prax - Klinika prežúvavcov
47. Klinická prax - Klinika vtákov, exotických a voľne žijúcich zvierat
48. Kontrola krmív a produkčné zdravie zvierat
49. Krmoviny a jedovaté rastliny
50. Latinská terminológia
51. Manažment zdravia stáda
52. Mikrobiológia
53. Mikrobiológia potravín
54. Nákazy zvierat
55. Nákazy zvierat, ochrana životného prostredia, veterinárska legislatíva a súdne veterinárske lekárstvo
56. Obhajoba záverečnej práce
57. Ochrana životného prostredia a verejného zdravia
58. Odborná prax - Potravinárske podniky a bitúnky
59. Odborná prax - Regionálna veterinárna a potravinová správa
60. Odborná prax - Súkromní veterinárni lekári
61. Odborná prax - Štátne veterinárne a potravinové ústavy
62. Parazitológia
63. Patologická anatómia
64. Patologická fyziológia
65. Prehliadka jatočných zvierat a mäsa
66. Preventívna veterinárna medicína
67. Profesionálna etika
68. Profesionálna komunikácia
69. Propedeutika
70. Príprava diplomovej práce
71. Pôrodnictvo, reprodukcia a reprodukčné poruchy
72. Reprodukcia a reprodukčné poruchy (andrológia a umelá inseminácia)
73. Reprodukcia malých zvierat
74. Rádiológia a zobrazovacia diagnostika
75. Toxikológia
76. Verejné veterinárske lekárstvo
77. Veterinárska legislatíva a súdne veterinárske lekárstvo
78. Vnútorné choroby malých zvierat
79. Výrobná prax
80. Výživa a kŕmenie zvierat
81. Všeobecná chirurgia a anesteziológia



	<p>82. Zoológia 83. Zootechnika a technológia chovu zvierat 84. Úradná kontrola potravín</p>
<p>Voliteľné predmety</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplikovaná cytológia 2. Aplikovaná veterinárna hematológia 3. Aplikovaná virológia 4. Asistovaná reprodukcia 5. Bezpečnosť a kvalita rastlinných produktov 6. Biofyzikálne metódy v medicíne 7. Choroby laboratórných zvierat a manažment klinických experimentov 8. Choroby malých cicavcov a laboratórných zvierat 9. Chov a choroby plazov a terárijných zvierat 10. Chémia potravín 11. Diagnostika porúch vnútorného prostredia zvierat 12. Ekotoxikológia 13. História veterinárnej medicíny 14. Homeopatia malých zvierat 15. Klinická biochémia 16. Klinická farmakológia 17. Klinická genetika 18. Klinická mikrobiológia a imunológia 19. Klinická onkológia zvierat 20. Klinické syndrómy psov a mačiek v praxi 21. Krízový manažment a biotechnika v reprodukcii 22. Kynológia 23. Nefrológia a urológia v praxi malých zvierat 24. Neurologické repetitívum malých zvierat 25. Ochorenia z potravín 26. Ochrana zdravia zvierat používaných v biomedicínskom výskume v zmysle platnej legislatívy EÚ 27. Patologická biochémia 28. Poruchy správania sa domových zvierat 29. Poľovníctvo 30. Reprodukčná endokrinológia 31. Rybárstvo 32. Rádiobiológia 33. Rádiografická anatómia 34. Salašníctvo 35. Telesná výchova 36. Tropická veterinárna medicína 37. Veterinárna dermatológia psov a mačiek 38. Veterinárna oftalmológia 39. Veterinárna stomatológia a čelustná ortopédia zvierat 40. Výcvik a rehabilitácia koní 41. Všeobecná hygiena a analýza potravín



	<p>42. Xenobiochémia 43. Zoonózy 44. Záchranárska kynológia 45. Základy ekológie 46. Základy génového inžinierstva 47. Základy podkúvačstva a ortopedické podkúvanie koní 48. Základy práva pre veterinárnych medikov 49. Základy regeneračnej medicíny 50. Základy vedeckej práce 51. Úradný veterinárny lekár</p>
Zahraničné stáže	Erasmus + CEEPUS
Študentské vedecké konferencie	Študentská vedecká konferencia - ŠVOČ

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Bakalársky študijný program

Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Bezpečnosť a kvalita potravín
Typ študijného programu	Bakalársky študijný program
Forma štúdia	Predbežná registrácia
Štandardná dĺžka štúdia	3 roky
Študijný jazyk	Čeština/angličtina
Udelený akademický titul	Bakalár (Bc.)
Oblasť vzdelávania: veterinárna medicína, veterinárna hygiena	
Web:	https://fvhe.vfu.cz/cz/bezpecnost-a-kvalita-potravin
<p>Ciele štúdia v študijnom programe</p> <p>Cieľom bakalárskeho štúdia v odbore Bezpečnosť a kvalita potravín je pripraviť odborníkov na bakalárskej úrovni v oblasti technológie a hygieny potravín živočíšneho a rastlinného pôvodu, analýzy potravín, ekologických aspektov pri výrobe, distribúcii a predaji potravín, ako aj v oblasti uplatňovania právnych predpisov, kontroly a dozoru nad potravinami. BSP spĺňa obsah európskych smerníc týkajúcich sa požadovaného vzdelania veterinárnych asistentov. Sú kvalifikovaní na používanie laboratórnych metód na analýzu a hodnotenie potravín, najmä pokiaľ ide o parametre preukazujúce úroveň kvality a zdravotnej neškodnosti potravín.</p>	
<p>Profil absolventa študijného programu</p>	
Znalosti	Žiak má vedomosti potrebné na rozpoznanie kvality a bezpečnosti surovín živočíšneho a rastlinného pôvodu, pozná a vie tvorivo aplikovať poznatky o zložení a štruktúre surovín a potravín, fyzikálnych a koloidných vlastnostiach potravín, chemických a mikrobiologických procesoch prebiehajúcich v potravinách, má vedomosti z oblasti kvality a hygieny, analýzy a kontroly potravín.
Zručnosti	Študent vie aktívne posúdiť úroveň podmienok získavania, výroby, spracovania, skladovania, distribúcie a predaja potravín, vie aplikovať postupy správnej výrobnjej, hygienickej a laboratórnej praxe v potravinárskych podnikoch a kontrolných laboratóriách, vie odoberať vzorky z prostredia manipulácie s potravinami a z potravín a vie vyšetriť a interpretovať výsledky vyšetrenia na úrovni kvalitatívnych a hygienických parametrov a nutričných hodnôt.
Kompetencie	Dokáže uplatňovať legislatívne a právne normy a predpisy v oblasti potravinárskeho priemyslu, aplikovať ekonomické postupy a zásady riadenia a marketingu vo všetkých oblastiach potravinárskeho priemyslu, dokáže využívať základné výskumné postupy v rozsahu potrebnom na riešenie praktických problémov v potravinárskom priemysle.



Zamestnanie absolventov	Bakalárske štúdium v odbore Bezpečnosť a kvalita potravín pripravuje odborníkov - bakalárov pre výrobné podniky v potravinárskom priemysle, pre kontrolné alebo inšpekčné inštitúcie, pre obchod alebo pre štátnu správu.
<p>Pravidlá a podmienky štúdia: https://fvhe.vfu.cz/cz/vnitri-predpisy (Študijný a skúšobný poriadok VFU Brno - bakalárske a magisterské štúdium)</p> <p>Podiel povinných a voliteľných predmetov: 100 %</p> <p>Min. počet kreditov získaných v prvom semestri pre postup do ďalšieho štúdia: - musia získať celkovo aspoň 50 kreditov, aby mohli postúpiť do druhého ročníka štúdia, Trvanie skúškového obdobia: 5/6 týždňov</p>	
<p>Podmienky prijatia na štúdium</p> <p>Na bakalárske štúdium sa môžu prihlásiť študenti, ktorí ukončili stredoškolské vzdelanie ukončené maturitou a ktorí preukážu potrebné schopnosti pre toto štúdium. Potrebné schopnosti pre bakalárske štúdium sa preukazujú výsledkami štúdia na strednej škole a zohľadňujú sa aj aktivity nad rámec základného stredoškolského štúdia (súťaže, odborná činnosť atď.).</p>	
<p>Prepojenie s inými typmi študijných programov (1. a 2. stupeň) Bezpečnosť a kvalita potravín (pokračujúci magisterský študijný program)</p>	
<p>Študijné povinnosti</p>	
Povinné zložky štúdia	Bakalárska práca
<p>Povinné predmety</p> <p>Biológia, Stavba tela potravinárskych živočíchov, Ekológia v potravinárskej výrobe, Správna laboratórna prax, Všeobecná gastronómia, Výroba surovín rastlinného pôvodu, Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, Odborná angličtina I, Šport</p> <p>Odpad v potravinárskej výrobe a gastronómii, správna hygienická a výrobná prax, technológia potravín a potravinárske inžinierstvo, výživa ľudí, ekonomika, marketing, manažment potravinárskeho podniku, výroba surovín živočíšneho pôvodu, odborná angličtina II</p> <p>Druhy a zloženie potravín, označovanie potravín, distribúcia a predaj potravín, chémia a biochémia potravín a chemické laboratórne metódy, DDD v potravinárskom priemysle, bakalárska práca I - metodika a biostatistika</p> <p>Senzorická analýza potravín, Mikrobiológia potravín a mikrobiologické laboratórne metódy, Technológia a hygiena mlieka a mliečnych výrobkov, Technológia a hygiena potravín rastlinného pôvodu 1, Potraviny a riziká potravín, Bakalárska práca II - znalosť literatúry, Laboratórna prax</p> <p>Technológia a hygiena mäsa a mäsových výrobkov, Technológia a hygiena hydiny, rýb, zveriny, vajec a medu, Technológia a hygiena potravín rastlinného pôvodu, Technológia prípravy potravín, Veterinárna a potravinová legislatíva, Bezpečnosť a kontrola potravín, Bakalárska práca III</p> <p>Prax v potravinárskom podniku, Bakalárska práca IV, Technológia a hygiena výroby potravín rastlinného pôvodu, Technológia a hygiena výroby potravín živočíšneho pôvodu, Laboratórna analýza potravín, Veterinárne a potravinárske technológie, Bezpečnosť a kvalita potravín</p>	
<p>Voliteľné predmety</p> <p>Ekotoxikológia, Poľovníctvo</p> <p>Netradičné zdroje potravín, Včelárstvo a včelie produkty</p>	



Regionálna gastronómia, Rybolov
Inštrumentálna analýza potravín, potraviny a choroby prenášané potravinami
Mikroskopia potravín, Potraviny a toxikológia potravín

Zahraniché stáže	Agentúra pre vnútornú mobilitu
Študentské vedecké konferencie	Konferencia študentskej vedeckej a odbornej činnosti



Táto práca bola spolufinancovaná z programu Európskej únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahu študijných programov
profilujúcich potravinárske študijné odbory s
cieľom digitalizácie výučby

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania
študijných programov profilujúcich potravinárske
študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a názory sú však len názormi autora (autorov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani agentúra EACEA za ne nemôžu niesť zodpovednosť.

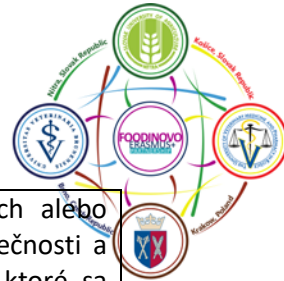
Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

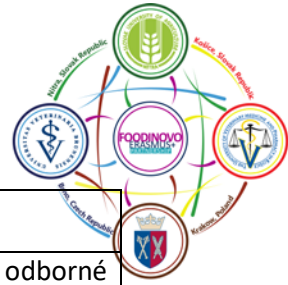


Magisterský študijný program

Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Bezpečnosť a kvalita potravín
Typ študijného programu	Magisterský študijný program
Forma štúdia	Predbežná registrácia
Štandardná dĺžka štúdia	2 roky
Študijný jazyk	Čeština/angličtina
Udelený akademický titul	Majster (Mgr.)
Oblasť vzdelávania: veterinárna medicína, veterinárna hygiena	
Web:	https://fvhe.vfu.cz/cz/bezpecnost-a-kvalita-potravin-1
<p>Ciele štúdia v študijnom programe</p> <p>Cieľom NaMSP Bezpečnosť a kvalita potravín je pripraviť odborníkov na úrovni riadiacich pracovníkov pre oblasť hygieny a technológie potravín živočíšneho a rastlinného pôvodu, ako aj pre oblasť analýzy potravín, najmä z hľadiska parametrov preukazujúcich úroveň zdravotnej bezpečnosti potravín a parametrov preukazujúcich správnu hygienickú a výrobnú prax v technológii výroby a spracovania potravín. Absolventi sú tiež pripravení pracovať v oblasti ekologických aspektov výroby, distribúcie a predaja potravín a v oblasti riadenia, ekonomiky a legislatívy výroby.</p>	
Profil absolventa študijného programu	
Znalosti	Nadväzujúci magisterský študijný program Bezpečnosť a kvalita potravín poskytne absolventom odborné vedomosti a zručnosti s osobitným dôrazom na legislatívu, dozor a kontrolu v oblasti hygieny, technológie a bezpečnosti potravín a laboratórnej diagnostiky.
Zručnosti	Absolvent je schopný kontrolovať a hodnotiť potraviny na vysokej úrovni z hľadiska ich kvality a zdravotnej bezpečnosti a je schopný aplikovať získané vedomosti a pokročilé výskumné postupy v rozsahu umožňujúcom získanie nových originálnych poznatkov v potravinárskom priemysle, ale aj v príbuzných odboroch.
Kompetencie	Dokáže posúdiť a používať teórie, koncepty a metódy v oblasti hygieny a technológie potravín, potravinárskych procesov, analýzy potravín, kvality potravín a zdravotnej bezpečnosti s výnimkou veterinárnych otázok, pozná právne predpisy, ekonomiku, riadenie a marketing potravín.
Zamestnanie absolventov	Študijný odbor Bezpečnosť a kvalita potravín v nadväzujúcom magisterskom stupni vzdelávania pripravuje odborníkov na pozíciu manažéra v kontrolných, vývojových a výskumných pracoviskách potravinárskeho priemyslu, potravinárskeho technológa, špecialistu na riadenie a kontrolu kvality a hygieny v potravinárskych prevádzkach, v distribúcii a predaji potravín, na kontrolu zdravotnej bezpečnosti a kvality potravín, v riadení prevádzky špecializovaných analytických laboratórií, v poradenstve a vzdelávaní v oblasti bezpečnosti a kvality potravín a v riadení bezpečnosti a kvality potravín, vo



	výskume bezpečnosti a kvality potravín, vo výučbe na vysokých alebo stredných školách, v mediálnej komunikácii o problematike bezpečnosti a kvality potravín, v medzinárodných organizáciách a inštitúciách, ktoré sa zaoberajú a zaoberajú bezpečnosťou a kvalitou potravín.
<p>Pravidlá a podmienky štúdia: https://fvhe.vfu.cz/cz/vnitri-predpisy (Študijný a skúšobný poriadok VFU Brno - bakalárske a magisterské štúdium)</p> <p>Podiel povinných a voliteľných predmetov: 100 %</p> <p>Min. počet kreditov získaných v prvom semestri pre postup do ďalšieho štúdia: - musia získať celkovo aspoň 50 kreditov, aby mohli postúpiť do druhého ročníka štúdia, Trvanie skúškového obdobia: 5/6 týždňov</p>	
<p>Podmienky prijatia na štúdium</p> <p>O štúdium na NaMSP sa môžu uchádzať študenti, ktorí absolvovali bakalárske štúdium v odbore Bezpečnosť a kvalita potravín alebo podobný študijný program. Potrebnú spôsobilosť na nadväzujúci magisterský študijný program preukazujú najmä výsledky štúdia v BSP a výsledky prijímacieho konania.</p>	
<p>Prepojenie s inými typmi študijných programov (1. a 2. stupeň) Doktorandský študijný program</p>	
<p>Študijné povinnosti</p>	
Povinné zložky štúdia	Diplomová práca
<p>Povinné predmety</p> <p>Životné prostredie a potravinový reťazec, Hygiena a technológia v pekárenských výrobkoch, Hygiena a technológia pri spracovaní škrobnatých surovín, olejnin a strukovín, Udržateľnosť v potravinovom reťazci, Balenie a konzervovanie potravín, Diplomová práca I, Hygiena a hygiena medu a včelích produktov, Hygiena a technológia spracovania rýb, zveriny a hydiny, Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, Analýza potravín rastlinného pôvodu, Biotechnológie v potravinárstve, Hygiena a technológia spracovania ovocia, zeleniny, húb a suchých plodov, Potraviny a falšovanie potravín, Hygiena a technológia výroby cukrovínok, ochucovadiel a lahôdok, Diplomová práca II, Hygiena a technológia v gastronómii, Hygiena a technológia výroby mlieka a mliečnych výrobkov. Legislatíva a dozor nad potravinami, Hygiena a technológia skladovania, distribúcie a predaja potravín, Hygiena a technológia výroby mäsových výrobkov, Hygiena a technológia výroby alkoholických a nealkoholických nápojov, Ochrana potravín v núdzových situáciách, Analýza potravín živočíšneho pôvodu, Systémy riadenia bezpečnosti potravín a HACCP, Diplomová práca III, Prax v potravinárskych prevádzkach, Diplomová práca IV, Analýza potravín, Legislatíva a kontrola potravín, Hygiena a technológia mäsa a mäsových výrobkov, Hygiena a technológia mlieka a mliečnych výrobkov, Hygiena a technológia potravín rastlinného pôvodu.</p>	
<p>Voliteľné predmety</p> <p>Akreditované laboratórium, Chemické laboratórne metódy, Špeciality v gastronómii, Inovácie v spracovaní potravín, Spracovanie vedľajších produktov a netradičných výrobkov, Mikrobiologické laboratórne metódy Molekulárno-biologické metódy, certifikácia a audity v oblasti spracovania potravín, interný audítor HACCP</p>	



Zahraníční stáže / Internships abroad	Agentúra pre vnútornú mobilitu
Študentské vedecké konferencie / Študentské vedecké konferencie	Konferenci študentské vedecké a odborné činnosti / Student scientific and professional activities conference



Táto práca bola spolufinancovaná z programu Európskej únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahu študijných programov
profilujúcich potravinárske študijné odbory s
cieľom digitalizácie výučby

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania
študijných programov profilujúcich potravinárske
študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a názory sú však len názormi autora (autorov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani agentúra EACEA za ne nemôžu niesť zodpovednosť.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Inžiniersky študijný program (Poľnohospodárska univerzita v Krakove)

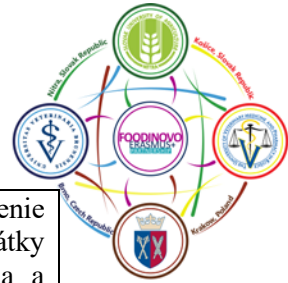
Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Pivovarníctvo a sladovníctvo
Typ študijného programu	Praktický
Študijná forma	Denne
Štandardná dĺžka štúdia	3,5 akademických rokov (7 semestrov)
Jazyk štúdia	Poľština
Udelený akademický titul	Bakalár inžinierstva (Beng.)
Oblasť vzdelávania	Potravinárska technológia a výživa ľudí
Web	https://wtz.urk.edu.pl/index/site/5574
Profil absolventa študijného programu	Vzdelávacie program a jeho realizácia sa realizuje s úzkymi konzultáciami pivovarníckeho a sladovníckeho priemyslu s cieľom zabezpečiť dobrú prípravu našich absolventov na trh práce. Základňa zariadení umožňuje podrobné znalosti technologických procesov, teoreticky aj prakticky (získanie odborných zručností počas výroby piva v minipivovare Katedry fermentačnej technológie a technickej mikrobiológie). Fakulta potravinárskej technológie spolupracuje s priemyselnými závodmi už mnoho rokov, väčšina diplomových prác v oblasti pivovarníctva sa vykonáva pre potreby priemyslu a často v priemyselných podmienkach
Zručnosti	Po ukončení štúdia má absolvent vedomosti a zručnosti v oblasti pivovarníckej a sladovníckej technológie, je špecialistom na dizajn výrobkov, základy strojárstva a technológie, kontrolu kvality a údržbu hygieny vo výrobnom závode.
Kompetencie	Absolvent je pripravený pracovať na inžinierskych pozíciách v závodoch na výrobu piva (v remeselnom, regionálnom a priemyselnom meradle), ako aj sladu a iných pivovarníckych surovín; Pozná princípy fungovania trhu a rozumie princípom marketingu produktov a služieb súvisiacich s plánovaním a riadením výroby pivovaru a tiež pozná formálne a právne otázky v tomto segmente obchodnej činnosti. Absolvent má tiež vstúpené návyky ďalšieho vzdelávania, ovláda cudzí jazyk a používa špecializovaný jazyk súvisiaci so študijným odborom.
Uplatnenie absolventov	Absolvent pivovarníctva a sladovníctva má možnosť uplatniť sa vo všetkých typoch pivovarov, vrátane: priemyselných, regionálnych, remeselných, reštauračných, ako aj v prevádzkach na prípravu sladu, enzýmov alebo iných surovín a prísad na výrobu piva. Absolvent bude pripravený začať podnikáť.
Študijný poriadok a podmienky	Počet bodov ECTS potrebných na dokončenie štúdia na danej úrovni je 210 . Celkový počet bodov ECTS, ktoré musí študent získať v rámci tried vedených s priamou účasťou akademických učiteľov alebo iných osôb vedúcich hodiny 126.3 Celkový počet bodov ECTS, ktoré musí študent získať v rámci vyučovania v oblasti humanitných alebo spoločenských vied 5



	<p>Celkový počet hodín v triedach: 2 229. Druh, veľkosť, pravidlá a forma výcviku stáž: Celkovo 6 mesiacov odbornej stáže: - odborná prax I (1 mesiac po prvom roku, 6 ECTS), - odborná prax II (2 mesiace po druhom ročníku, 11 ECTS), - odborná prax III (2 mesiace po treťom ročníku, 11 ECTS) - odborná prax IV (počas 7. semestra, 1 mesiac, 7 ECTS). Miesto, pravidlá a forma školenia v súlade s rámcovým programom stáží, pravidlá hodnotenia a výsledky vzdelávania v súlade so syllabami, v závislosti od zvoleného Rozsah a forma diplomovej skúšky: 8 ECTS - písomná diplomová skúška vrátane overenia výsledkov vzdelávania v oblasti činností súvisiacich s praktickou prípravou odborníkom</p>
Podmienky prijatia na štúdium	<p>Rozsah kvalifikačného konania: výberové konanie na maturitné vysvedčenie, vážený priemer, základná alebo pokročilá úroveň; cudzí jazyk (hmotnosť 1) a 1 predmet (váha 4) na výber: biológia, chémia, fyzika s astronómiou, matematika. Vítazi a finalisti vybraných centrálnych olympiád, národných a medzinárodných súťaží sú oslobodení od kvalifikačného konania. Olympiády zahŕňali: biologické, chemické, fyzikálne, IT, matematiku, štatistiku, technické znalosti, vedomosti o výžive a potravinách, poznatky o potravinách, poľnohospodárske vedomosti a zručnosti v blokoch potravinárskych technológií, gastronómiu.</p>
Nadviazanie na iné typy študijných programov (štúdium 1. a 2. stupňa)	<p>Po absolvovaní bakalárskeho štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 2. stupni vysokoškolského štúdia v nadväzujúcom magisterskom študijnom programe Technológia potravín a výživa ľudí.</p>
Povinnosti týkajúce sa štúdia	<p>Podmienkou riadneho ukončenia štúdia je získanie 210 kreditov, ktoré zahŕňajú aj kredity za prípravu a obhajobu záverečnej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť počas štúdia v študijnom programe a pre jeho riadne ukončenie, vrátane podmienok skúšok, pravidiel opakovania štúdia a pravidiel predĺženia, prerušenia štúdia, sú uvedené v Študijnom poriadku AU v Krakove.</p>
Povinné časti štúdia	<p>Obhajoba diplomovej práce</p>
Povinné predmety	<p>Povinné predmety: Všeobecná a anorganická chémia; Informačná technológia; Matematika s prvkami štatistiky; Chemické výpočty; Technologická užitočnosť rastlinných surovín v pivovarníctve; Sladová technológia; Ergonómia a bezpečnosť práce; Organická chémia; Fyzika; Inžinierska grafika; Pivovarnícke procesy; ochrana duševného vlastníctva;</p>



	<p>Cudzí jazyk; Telesná výchova; Biochémia; Mikrobiológia potravín; Všeobecná potravinárska technológia; Stroje a zariadenia v sladovníctve a varení piva; Potravinárska chémia; analýza a hodnotenie kvality potravín; Analýza kvality surovín, polotovarov a pivovarníckych výrobkov; kvasenie a dozrievanie piva; Bioprocenové inžinierstvo; inžinierstvo bioreaktorov; Hygiena v pivovare; ekológia a ochrana životného prostredia; technológia plnenia piva do fliaš; chmeľ a chmeľové výrobky; Verejné služby v sladovni a pivovare; Navrhovanie nových pivovarníckych výrobkov; Automatizácia, technológia a riadenie procesov v pivovarníctve; stabilizácia piva; senzorická analýza piva; Právne a ekonomické aspekty prevádzky pivovaru; Navrhovanie a spustenie pivovaru; Hospodárstvo; Účtovníctvo; Odborná prax.</p>
<p>Voliteľné predmety</p>	<p>Výberové predmety Všeobecná technológia piva; domáce varenie; história pivovarníctva; filozofia; psychológia; grafický dizajn a vizuálna komunikácia; enzýmy v pivovarníctve; pomocné materiály a odpadové hospodárstvo; fyzikálna chémia; postoj fyzikálnej chémie potravín; základy ľudskej výživy; bromatológia s prvkami ľudskej výživy; mikrobiológia fermentačného priemyslu; pivovarnícka mikrobiológia; základy výroby sacharidového priemyslu; vlastnosti a použitie škrobu; mliečne výrobky ako pivné občerstvenie; fermentované mliečne výrobky; zmrazenie potravín; chladenie a skladovanie potravín; enzymológia; biotechnológia rastlinných potravín; technológia potravinárskych koncentrátov; surovín a polotovarov v priemysle potravinárskych koncentrátov; výroba tradičných a moderných výrobkov z obilnín a múky; technológia spracovania obilia; základy výroby vína; technológia destilácie; špeciálne slady; inovatívne pivovarnícke suroviny; zdravotné aspekty piva; toxikológia potravín; výživné a antinutričné zlúčeniny v pive; základy spracovania ovocia, zeleniny a húb; technológia a hygiena výrobkov z ovocia a zeleniny; základy výroby mäsových výrobkov; výrobná technológia mäsových a rybích pochútok; pivné štýly; pivo a jedlo; energetické, vodné a kanalizačné hospodárstvo; energetika a voda v potravinárskom priemysle; stravovacia technológia; zákaznícky servis; bezpečnosť potravín a riadenie kvality; atómová absorpčná</p>



spektrometria pri analýze potravín; chromatografia na vylúčenie veľkosti (HPSEC) pri kontrole procesu výroby piva; prídavné látky v potravinách; výroba štiav, nektárov a nápojov z ovocia a zeleniny; technológia nízko spracovaných výrobkov z ovocia a zeleniny; funkčné potraviny; analýza bioaktívnych zložiek obilných zŕn používaných pri varení piva; kvapalinová chromatografia pri analýze pivovarníckych surovín a polotovarov; základy potravinárskej nanotechnológie; propagačné aspekty balenia potravín; tradičné, regionálne a ekologické potraviny ako alternatíva ku konvenčným potravinám; obohacovanie potravinárskych výrobkov; výroba tuhých olejov a tukov; falšovanie potravín; bioaktívne zložky obilnín a ich úloha pri varení piva; fermentované obilné nápoje v bezpečnej diéte; veľkostný vylučovací chromatograf (HPSEC) pri kontrole výroby piva; viditeľné žiarenie pri analýze potravín; moderné metódy detekcie falšovania potravín.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



**This work was co-funded by the Erasmus+
Programme of the European Union**

Innovation of the structure and content of study
programs profiling food study fields with a view to
digitizing teaching

**Táto publikácia bola spolufinancovaná
programom Európskej Únie Erasmus+**

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania
študijných programov profilujúcich potravinárske
študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333





Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Inžiniersky študijný program (Poľnohospodárska univerzita v Krakove)

Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Dietetika
Typ študijného programu	akademicky orientované
Študijná forma	Denne
Štandardná dĺžka štúdia	3,5 akademických rokov (7 semestrov)
Jazyk štúdia	Poľština
Udelený akademický titul	Bakalár inžinierstva (Beng.)
Oblasť vzdelávania	potravínarska technológia, výživa ľudí a veda o zdraví
Web	https://wtz.urk.edu.pl/index/site/5575
Profil absolventa študijného programu	<p>Vzdelávací program v oblasti dietiky je zameraný na získanie rozsiahlych vedomostí v oblasti výživy zdravého človeka a výživy ľudí postihnutých chronickými neprenosnými ochoreniami, ako aj na získanie schopnosti plánovať racionálnu výživu rôznych skupín obyvateľstva, navrhovať a pripravovať jedlá zahrnuté v jednotlivých stravách, hodnotiť stravu a stav výživy. Študenti sa zúčastňujú tried venovaných okrem iného anatómii človeka, chémii potravín, hygiene potravín a toxikológii, hygiene potravín a výroby potravín a výchove k výžive a podpore zdravia.</p> <p>Absolventi štúdia dietiky sa vyznačujú hlbokými znalosťami v oblasti prevencie zdravia, čo im umožňuje organizovať individuálnu a kolektívnu výživu, ako aj vykonávať vzdelávanie v oblasti výživy. Vďaka svojmu vzdelaniu sa navyše stávajú špecialistami na spracovanie, konzerváciu, skladovanie a kontrolu kvality potravín a jedál. Preto je vysokoškolský diplom priepustkou do práce, okrem iného, v zdravotníckych zariadeniach, diétnych klinikách alebo športových zariadeniach.</p>
Zručnosti	<p>Absolvent má vedomosti z oblasti výživy pre zdravých a chorých ľudí. Preukazuje schopnosť plánovať racionálnu výživu rôznych skupín obyvateľstva, navrhovať a pripravovať jedlá zahrnuté v jednotlivých stravách, hodnotiť výživový a nutričný stav. Okrem toho má vedomosti v oblasti preventívnej medicíny, ktoré umožňujú organizáciu individuálnej a kolektívnej výživy prispôbenej veku a zdravotnému stavu a je tiež schopný vykonávať nutričné vzdelávanie. Absolvent má vedomosti aj z oblasti kvality a bezpečnosti potravín.</p>
Kompetencie	<p>Absolvent má vstúpené návyky kontinuálneho vzdelávania, je schopný používať rôzne počítačové programy, ovláda cudzí jazyk a používa špecializovaný jazyk súvisiaci so študijným odborom. Je pripravený absolvovať štúdie druhého stupňa.</p> <p>Absolvent je pripravený pracovať v zariadeniach spoločného stravovania, verejných a neverejných zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach poskytujúcich stravu nemocniciam a iným jednotkám spoločného stravovania, centrách liečby</p>



	<p>chorôb súvisiacich s výživou, športových zariadeniach a v odbornom vzdelávaní (po absolvovaní príslušného pedagogického vzdelania).</p>
<p>Študijný poriadok a podmienky</p>	<p>Počet bodov ECTS potrebných na dokončenie štúdia na danej úrovni je 210.</p> <p>Celkový počet bodov ECTS, ktoré musí študent získať v rámci vyučovania vedeného s priamou účasťou akademických učiteľov alebo iných osôb, ktoré vedú hodiny 126.12.</p> <p>Celkový počet bodov ECTS, ktoré musí študent získať v rámci vyučovania v oblasti humanitných alebo spoločenských vied 6</p> <p>Celkový počet hodín v triedach: 2 492.</p> <p>Podmienky prijatia na diplomovú skúšku na poľnohospodárskej univerzite, forma skúšky a jej rozsah sú uvedené v študijnom poriadku. Predmetom ústnej inžinierskej diplomovej skúšky je prezentácia diplomovej práce a overenie výsledkov vzdelávania študenta zodpovedajúcich tomuto stupňu štúdia. Podrobnosti o jednotlivých stupňoch diplomov sú uvedené v príslušnom Postupe pre prípravu diplomových a diplomových prác študentmi Fakulty potravinárskej technológie (WTŽ) Poľnohospodárskej univerzity v Poľnohospodárskej univerzite, ktorý je dostupný na webovej stránke fakulty. Za inžiniersku diplomovú skúšku dostane študent 2 ECTS.</p> <p>Rozsah a forma diplomovej práce: Zásady diplomovej práce sú uvedené v študijnom poriadku v časti "Diplomová práca", ktorá spravidla definuje typy diplomových prác, pravidlá určovania a schvaľovania tém týchto prác, osoby oprávnené dohliadať na záverečné práce, pravidlá hodnotenia záverečných prác a ich kontroly pomocou programu proti plagiátorstvu. a termíny uplatniteľné v tejto súvislosti. Podrobnosti o jednotlivých stupňoch diplomovej práce a pravidlách prípravy diplomovej práce sú uvedené v Postupe pre diplomové diplomy a prípravu diplomových prác študentmi Fakulty potravinárskej technológie (WTŽ) Poľnohospodárskej univerzity Huga Kołłątaja v Krakove, ktorý je dostupný na webovej stránke fakulty. Pre štúdium prvého stupňa v odbore dietetika je diplomová práca inžinierskou prácou. Za prípravu diplomovej práce dostane študent 5 ECTS.</p>
<p>Podmienky prijatia na štúdium</p>	<p>výberové konanie na maturitné vysvedčenie, vážený priemer, základná alebo pokročilá úroveň; cudzí jazyk (hmotnosť 1) a 1 predmet (váha 4) na výber: biológia, chémia, fyzika a astronómiou, matematika.</p> <p>Vítazi a finalisti vybraných centrálnych olympiád, národných a medzinárodných súťaží sú oslobodení od kvalifikačného konania.</p> <p>Olympiády zahŕňali: biológiu, chémiu, fyziku, IT, matematiku, štatistiku, technické znalosti, výživu a vedomosti o potravinách, vedomosti o potravinách, poľnohospodárske</p>



	vedomosti a zručnosti v nasledujúcich blokoch: potravinárska technológia, gastronómia.
Nadviazanie na iné typy študijných programov (štúdium 1. a 2. stupňa)	Po absolvovaní bakalárskeho štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v 2. stupni vysokoškolského štúdia v nadväzujúcom magisterskom študijnom programe Technológia potravín a výživa ľudí alebo Dietetika.
Povinnosti týkajúce sa štúdia	Podmienkou riadneho ukončenia štúdia je získanie 210 kreditov, ktoré zahŕňajú aj kredity za prípravu a obhajobu záverečnej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť počas štúdia študijného programu a pre jeho riadne ukončenie, vrátane podmienok skúšok, pravidiel opakovania štúdia a pravidiel predĺženia, prerušenia štúdia, sú uvedené v Študijnom poriadku URK v Krakove.
Povinné časti štúdie	Bakalárska práca
Povinné predmety	<p>Povinné predmety</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Všeobecná a anorganická chémia; 2. Matematika s prvkami štatistiky; 3. Všeobecná psychológia; 4. ekológia a ochrana životného prostredia; 5. Kvalifikovaná prvá pomoc; 6. Informačná technológia; 7. Inžinierska grafika; 8. Organická chémia; 9. Fyzika; 10. Ľudská anatómia; 11. Cudzí jazyk; 12. Biochémia; 13. Mikrobiológia; 14. Potravinárska chémia; 15. Balenie, skladovanie a preprava potravín; 16. Technické zariadenia v potravinárskej výrobe; 17. Základy ľudskej výživy; 18. analýza a hodnotenie kvality potravín; 19. Všeobecná potravinárska technológia; 20. Genetika; 21. hygiena potravín a toxikológia; 22. Základy dietetiky; 23. Ľudská fyziológia; 24. hygiena výroby potravín a výživy; 25. procesné inžinierstvo; 26. Pediatrická dietetika; 27. Geriatrická dietetika; 28. Športová výživa; 29. Klinický náčrt chorôb; 30. Zásady a organizácia kolektívneho stravovania; 31. Technologický návrh procesov výroby potravín; 32. Právo a ekonomika v zdravotníctve; 33. vzdelávanie v oblasti výživy a podpora zdravia; 34. systémy bezpečnosti potravín;



	<p>35. systémy riadenia kvality potravín; 36. Ergonómia a bezpečnosť práce; 37. Farmakológia a farmakoterapia; 38. Parazitológia; 39. ochrana duševného vlastníctva; 40. Telesná výchova; 41. Základy imunológie.</p>
<p>Voliteľné predmety</p>	<p>Výberové predmety odborná prax; dejiny umenia a poľskej kultúry; filozofia; efektívne metódy učenia a osobný rozvoj; psychodietetika; základy profesionálnej etiky dietetika; voliteľné predmety v oblasti nutričných aspektov spracovania sacharidov; voliteľné v oblasti surovín a technológií používaných pri spracovaní ovocia a zeleniny; úprava vody voliteľná v potravinárskom priemysle; voliteľné v oblasti základov stravovacej techniky a služieb spotrebiteľom; voliteľné v oblasti potravinárskej biotechnológie; voliteľné v oblasti nekonvenčných potravín; voliteľné v oblasti spracovania mlieka a mliečnych výrobkov vo výžive ľudí; voliteľné na základy výroby alkoholických nápojov; voliteľné predmety v oblasti nutričných aspektov spracovania obilia; voliteľné v oblasti spracovania mäsa a mäsových výrobkov vo výžive ľudí; voliteľné v oblasti chladiarenských aplikácií pri výrobe a skladovaní potravín; voliteľné v oblasti technológie potravinárskeho koncentrátu; voliteľné predmety v oblasti vývoja nových potravinárskych výrobkov; proseminár a úvod do analýzy údajov; diplomový seminár.</p>

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333





Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

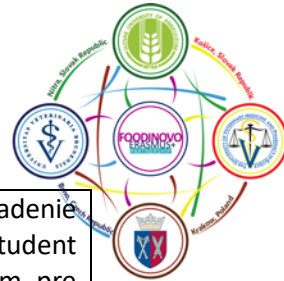
Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Magisterský študijný program (Poľnohospodárska univerzita v Krakove)

Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Potravinárska technológia a výživa ľudí
Typ študijného programu	akademicky orientované
Študijná forma	Denne
Štandardná dĺžka štúdia	1,5 akademického roka (3 semestre) pre denné štúdium a externé štúdium
Jazyk štúdia	Poľština
Udelený akademický titul	Magister vied (MSc)
Oblasť vzdelávania	Potravinárska technológia a výživa ľudí
Web	https://wtz.urk.edu.pl/index/site/5578
Profil absolventa študijného programu	<p>Absolvent odboru Technológia potravín a výživa ľudí má vedomosti a zručnosti v oblasti potravinárskej technológie a výživy ľudí, ako aj technických a ekonomických vied. Je špecialistom na spracovanie, konzervovanie, skladovanie a kontrolu kvality potravín a zaistenie ich bezpečnosti.</p> <p>Je pripravený pracovať na inžinierskych pozíciách v potravinárskych podnikoch, v závodoch zaoberajúcich sa získavaním, skladovaním a distribúciou potravín a výživy ľudí, ako aj v odbornom vzdelávaní (po ukončení príslušného pedagogického vzdelania). Je schopný organizovať výrobu vrátane výberu strojov a zariadení, ako aj vykonávať ekonomické výpočty.</p> <p>Absolvent má kvalifikáciu v oblasti výživy zdravých ľudí a rizikových alebo postihnutých chronickými neprenosnými ochoreniami. Má vedomosti v oblasti preventívnej medicíny, ktoré umožňujú organizáciu individuálnej a kolektívnej výživy prispôsobenej veku a zdraviu, ako aj vedenie nutričného vzdelávania.</p> <p>Pozná princípy fungovania trhu a rozumie princípom marketingu produktov a služieb súvisiacich s potravinami a výživou ľudí. Je schopný využívať výpočtovú techniku na riadenie technologických procesov a riadenie podniku. Absolvent má vštepené návyky ďalšieho vzdelávania, ovláda cudzí jazyk a vie používať špecializovaný jazyk súvisiaci so študijným odborom. Na druhom stupni denného magisterského štúdia je možné študovať v anglickom jazyku.</p>
Zručnosti	Absolvent je schopný využívať pokročilé poznatky z oblasti potravinárskej chémie, technických, technologických a ekonomických vied, ako aj výživy človeka. Je špecialistom na spracovanie, konzerváciu a skladovanie potravín, ako aj dizajn výrobkov a zabezpečenie ich vysokej kvality. Pozná zásady správnej ľudskej výživy a marketingu, ako aj potravinové právo.



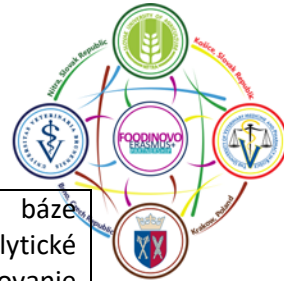
	<p>Vie, ako používať výpočtovú techniku na riadenie technologických procesov a riadenie podniku. Študent absolvuje diplomovú stáž a vykonáva nezávislý výskum pre svoju diplomovú prácu, ktorej predmetom je často skutočný problém, ktorému čelia výrobcovia potravín a spoločnosti v tomto odvetví. Vďaka tomu má nielen možnosť overiť si svoje vedomosti a zručnosti a porovnať ich s očakávaniami zamestnávateľa, ale musí sa naučiť aj prierezovo myslieť, vyhľadávať informácie potrebné na riešenie problémov a predvídať dôsledky svojho konania.</p>
<p>Kompetencie</p>	<p>Absolvent tohto odboru je pripravený pracovať na inžinierskych a manažérskych pozíciách v potravinárskych podnikoch, v závodoch zaoberajúcich sa získavaním, skladovaním a distribúciou potravín a výživy ľudí. Je schopný organizovať výrobu vrátane výberu strojov a zariadení a vykonávať výpočty ekonomickej výroby.</p>
<p>Uplatnenie absolventov</p>	<p>Absolvent potravinárskej technológie a výživy ľudí je pripravený pracovať okrem iného v: potravinárskych podnikoch a závodoch, vrátane závodov vyrábajúcich, skladujúcich a distribuujúcich potraviny. Absolventi nájdu uplatnenie ako špecialisti na potravinárske technológie; Pracujú v laboratóriách kontroly kvality a certifikácie výrobkov, kontrolných a meracích jednotkách, oficiálnych inštitúciách kontroly potravín, ale zakladajú aj vlastné spoločnosti vyrábajúce alebo distribuujúce potraviny. Absolventi sa môžu uplatniť aj v odbornom vzdelávaní (po ukončení príslušného pedagogického vzdelania).</p>
<p>Študijný poriadok a podmienky</p>	<p>Počet bodov ECTS potrebných na ukončenie štúdia na danej úrovni je 90 v prípade denného štúdia a externého štúdia (extramurálneho) štúdia.</p> <p>Celkový počet bodov ECTS, ktorý musí študent získať v rámci vyučovania vedeného s priamou účasťou akademických učiteľov alebo iných osôb, ktoré vedú hodiny, je 47,26 za denné štúdium alebo 34,1 za externé štúdium.</p> <p>Celkový počet bodov ECTS, ktoré musí študent získať v rámci vyučovania v oblasti humanitných alebo spoločenských vied 5 za denné štúdium a externé (extramurálne) štúdium.</p> <p>Celkový počet hodín vyučovania je 936 hodín pre denné štúdium alebo 592 pre externé štúdium.</p> <p>Počas štúdia si študenti vyberajú tzv. "špecializačné bloky":</p> <ul style="list-style-type: none"> Špecializačný blok A: Dietetika Špecializačný blok B: Hygiena potravín a toxikológia Špecializačný blok C: Stravovacia technika Špecializačný blok D: Analýza a hodnotenie kvality potravín Špecializačný blok E: Potravinárska bioanalýza Špecializačný blok F: Chladenie a skladovanie potravín Špecializačný blok G: Potravinárske inžinierstvo Špecializačný blok H: Spracovanie mäsa Špecializačný blok J: Spracovanie mlieka Špecializačný blok K: Spracovanie ovocia a zeleniny Špecializačný blok L: Technológia pekárenských a iných obilných výrobkov



	<p>Špecializačný blok M: Sacharidová technológia Špecializačný blok N: Technológia kvasenia a nápojov Špecializačný blok O: Tradičné a moderné technológie spracovania obilia a sacharidov Špecializačný blok P: Spracovanie živočíšnych surovín Špecializačný blok R: Kvalita a bezpečnosť potravinárskych výrobkov Špecializačný blok S: Technológia potravinárskych koncentrátov a skladovania Špecializačný blok Z: Technológia potravín a výživa ľudí</p> <p>Podmienky prijatia na diplomovú skúšku na poľnohospodárskej univerzite, forma skúšky a jej rozsah sú uvedené v študijnom poriadku. Predmetom ústnej inžinierskej diplomovej skúšky je prezentácia diplomovej práce a overenie výsledkov vzdelávania študenta zodpovedajúcich tomuto stupňu štúdia. Podrobnosti o jednotlivých stupňoch diplomov sú uvedené v príslušnom Postupe prípravy diplomových a diplomových prác študentmi Fakulty potravinárskej technológie (WTŽ) Poľnohospodárskej univerzity v Poľnohospodárskej univerzite, ktorý je dostupný na webovej stránke fakulty. Za magisterskú diplomovú skúšku dostane študent 2 ECTS.</p> <p>Rozsah a forma diplomovej práce: Zásady diplomovej práce sú prezentované v študijnom poriadku v časti "Diplomová práca", ktorá spravidla definuje typy diplomových prác, pravidlá určovania a schvaľovania tém týchto prác, osoby oprávnené viesť prácu, pravidlá hodnotenia diplomovej práce a ich kontroly pomocou antiplagiátorského programu a lehoty uplatniteľné v tejto súvislosti. Podrobnosti o jednotlivých stupňoch diplomovej práce a pravidlá prípravy diplomovej práce sú uvedené v pravidlech pre diplomovú prácu a prípravu diplomovej práce študentmi fakulty.</p> <p>Potravinárska technológia (WTŽ) Poľnohospodárskej univerzity Hugona Kořáta v Krakove je dostupná na webovej stránke fakulty.</p> <p>Výsledky vzdelávania sú zahrnuté v osnovách kurzu.</p> <p>V druhom stupni štúdia potravinárskej technológie a výživy ľudí je povinnou súčasťou obhajoba diplomovej práce.</p> <p>Za prípravu diplomovej práce dostane študent 7 ECTS.</p>
Podmienky prijatia na štúdium	Prijímanie do zamestnania je založené na platovej triede uvedenej v absolventskom diplome a ak je nepresvedčivé - dodatočne na základe aritmetického priemeru známok uvedených v dodatku.
Nadviazanie na iné typy študijných programov (štúdium 1. a 2. stupňa)	pivovarníctvo a sladovníctvo (PUK); dieterika (PUK); kvalita a bezpečnosť potravín (PUK); potravinárska technológia a výživa ľudí (mimo PUK)
Povinnosti týkajúce sa štúdia	Podmienkou riadneho ukončenia štúdia je získanie 90 kreditov, ktoré zahŕňajú aj kredity za prípravu a obhajobu záverečnej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť počas štúdia študijného programu a pre jeho riadne absolvovanie, vrátane



	podmienok skúšok, pravidiel opakovania štúdia a pravidiel predĺženia, prerušenia štúdia, sú uvedené v Študijnom poriadku AU v Krakove.
Povinné časti štúdie	Diplomová práca
Povinné predmety	<p>Povinné predmety</p> <p>základy podnikania;</p> <p>aplikovaná informatika;</p> <p>aplikovaná štatistika;</p> <p>Cudzí jazyk;</p> <p>nové trendy v spracovaní a konzervovaní potravín;</p> <p>Politika kŕmenia obyvateľstva;</p> <p>nutrigenomika;</p> <p>Balenie, skladovanie a preprava potravín;</p> <p>Komunikácia v riadení;</p> <p>Právo a ekonómia v ochrane životného prostredia.</p>
Voliteľné predmety	<p>Fakultatívne predmety</p> <p>Vybrané otázky enzymológie pri spracovaní surovín rastlinného a živočíšneho pôvodu; enzýmy v potravinárskej technológii; dieterika; potraviny na osobitné účely; bromatológia; toxikológia; funkčné produkty v gastronómii; výživa v agroturistike; senzorická analýza pri testovaní kvality potravín; kvalita a bezpečnosť potravín; biologicky aktívne zložky potravín; moderné analytické techniky v biotechnológii; chladiaca technológia a skladovanie; technika spracovania chladenia; základy technologických procesov vo výrobe potravín; mechanické a textové vlastnosti surovín a potravinárskych výrobkov; kvalita a bezpečnosť mäsových, tukových a vaječných surovín; spracovanie mäsa; mlieko a mliečne koncentráty; mliečny tuk, fermentované nápoje a zmrzlina; suroviny a pomocné materiály pri spracovaní ovocia a zeleniny; technológia výroby konzervovaného ovocia a zeleniny; moderné metódy skladovania a výroby výrobkov z obilnín a múky; technológia mletia a škrobu; škrobárenský a cukrovarnícky priemysel; cukrárenská technológia; mikrobiológia fermentačného priemyslu; sladová a pivná technológia; hodnotenie výživy; vybrané otázky nutričnej liečby; parazitológia; bunkové kultúry vo výskume výživy; základy nutričnej liečby; experimentálna štatistická analýza údajov; diétna prevencia; bunkové kultúry v toxikológii potravín; moderné kulinárske metódy v dieterike; technológia výroby potravín a hygiena; vzdelávanie v oblasti výživy; regionálne kulinárske atrakcie; základy biofyziky potravín; potravinárske enzýmy a ich analýza; baktérie a vláknité huby v tradičných fermentáciách v pevnom médiu; tradičné fermentácie Afriky a Ďalekého východu; Podrobné technológie chladenia a skladovania; technologické linky v závodoch potravinárskeho priemyslu; výpočty pri plánovaní technologických procesov v potravinárskom priemysle; vybrané</p>



otázky v potravinárskom inžinierstve výrobkov na báze bielkovinových surovín; prvky dynamiky procesu; analytické metódy používané v potravinárskom inžinierstve; spracovanie hydiny, vajec a rýb; domáce mäso; kvalitatívne charakteristiky a technologická vhodnosť vajec; technológia syra; regionálne mliečne výrobky; výroba zmrzliny; falšovanie potravín; technológia spracovania jedlých húb; technológia výroby nealkoholických nápojov; technológia výroby ľahko spracovaného ovocia a zeleniny; technológia pečenia; bezlepkový chlieb - technológia výroby, nutričná hodnota, úloha pri liečbe celiakie; sacharidy obilnín ako zložka superpotravín; spracovanie zemiakov; chromatografické metódy analýzy sacharidov; cyklodextríny; polysacharidy – moderné zložky potravín; technológia alkoholických a nealkoholických nápojov; antioxidanty a biostimulanty v potravinách a nápojoch; kurzy kultúry, umenia a tradícií regiónu; Patofyziológia; diétna prevencia, neprenosné ochorenia súvisiace s výživou; farmakológia a farmakoterapia; moderné kulinárske metódy v dietetike; nutričná liečba pri vybraných chorobách; bunkové kultúry vo výskume výživy; potraviny na osobitné účely; výživa a zdravie, chronické neprenosné ochorenia; bunkové kultúry v toxikológii potravín; organizácia kolektívneho stravovania v nemocniciach; potravinové alergie; inštrumentálne metódy pri analýze kontaminácie potravín; Bioaktívne zlúčeniny v potravinách – výhody a hrozby; biologicky aktívne zlúčeniny v potravinách; spektroskopické metódy v analýze potravín; spektroskopické hodnotenie kvality potravín; úvod do vybraných techník molekulárnej biológie; úvod do techník manipulácie s DNA; biotechnológia pri výrobe a analýze vitamínov; metódy obohacovania potravín vitamínmi; chladenie a mrazenie vzduchom; procesy prenosu tepla a hmoty vo vlhkom vzduchu; trvanlivosť a skladovanie potravín; chemické a biologické aspekty stability pri skladovaní potravín; modelovanie procesov prenosu hmoty a tepla; potravinové výrobky a alternatívny odpad, obnoviteľné chemické suroviny; prvky dynamiky procesu; potravinárske suroviny v kozmetike; hygienické a veterinárne pravidlá pri výrobe mäsa a mäsových výrobkov; mäsové a hydínové výrobky; kvalitatívne charakteristiky a technologická vhodnosť vajec; hygiena mäsa a mäsových výrobkov; použitie mliečnych zložiek bez výživy; technológia nátierok; geneticky modifikované potraviny; technológia spracovania jedlých húb; technológia výroby nealkoholických nápojov; technológia výroby ľahko spracovaného ovocia a zeleniny; obilné bielkoviny - vlastnosti a význam v potravinách; technológia výroby cukrovínok; ovos, spracovanie a prínosy pre zdravie; antioxidanty škrobových surovín; preventívne aspekty obilnín a výrobkov z nich; moderné metódy výroby chleba s použitím tradičných a bezlepkových kváskov; spracovanie obilnín; základy výroby tradičných a bezlepkových kváskov; sacharidové a proteínové biopolyméry v potravinárskej technológii; technológia výroby cukrovínok; sladidlá; biologické



zbrane a bioterorizmus; biotoxíny v potravinách; xenobiotiká v potravinách; závislosť na prírodných a syntetických látkach; mikrobiologická diagnostika; fyzikálna chémia makromolekulárnych potravinových sacharidov; moderné aspekty chémie a technológie uhľohydrátov.

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



**Táto publikácia bola spolufinancovaná
programom Európskej Únie Erasmus+**

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania
študijných programov profilujúcich potravinárske
študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

Funded by the European Union. Views and
opinions expressed are however those of the
author(s) only and do not necessarily reflect those
of the European Union or the European Education
and Culture Executive Agency (EACEA). Neither
the European Union nor EACEA can be held
responsible for them.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

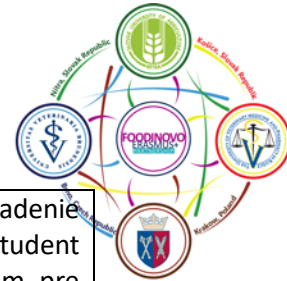
FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333





Magisterský študijný program (Poľnohospodárska univerzita v Krakove)

Charakteristika študijného programu	
Názov študijného programu	Potravinárska technológia a výživa ľudí
Typ študijného programu	akademicky orientované
Študijná forma	Denne
Štandardná dĺžka štúdia	1,5 akademického roka (3 semestre) pre denné štúdium a externé štúdium
Jazyk štúdia	Poľština
Udelený akademický titul	Magister vied (MSc)
Oblasť vzdelávania	Potravinárska technológia a výživa ľudí
Web	https://wtz.urk.edu.pl/index/site/5578
Profil absolventa študijného programu	<p>Absolvent odboru Technológia potravín a výživa ľudí má vedomosti a zručnosti v oblasti potravinárskej technológie a výživy ľudí, ako aj technických a ekonomických vied. Je špecialistom na spracovanie, konzervovanie, skladovanie a kontrolu kvality potravín a zaistenie ich bezpečnosti.</p> <p>Je pripravený pracovať na inžinierskych pozíciách v potravinárskych podnikoch, v závodoch zaoberajúcich sa získavaním, skladovaním a distribúciou potravín a výživy ľudí, ako aj v odbornom vzdelávaní (po ukončení príslušného pedagogického vzdelania). Je schopný organizovať výrobu vrátane výberu strojov a zariadení, ako aj vykonávať ekonomické výpočty.</p> <p>Absolvent má kvalifikáciu v oblasti výživy zdravých ľudí a rizikových alebo postihnutých chronickými neprenosnými ochoreniami. Má vedomosti v oblasti preventívnej medicíny, ktoré umožňujú organizáciu individuálnej a kolektívnej výživy prispôbenej veku a zdraviu, ako aj vedenie nutričného vzdelávania.</p> <p>Pozná princípy fungovania trhu a rozumie princípom marketingu produktov a služieb súvisiacich s potravinami a výživou ľudí. Je schopný využívať výpočtovú techniku na riadenie technologických procesov a riadenie podniku. Absolvent má vštepené návyky ďalšieho vzdelávania, ovláda cudzí jazyk a vie používať špecializovaný jazyk súvisiaci so študijným odborom. Na druhom stupni denného magisterského štúdia je možné študovať v anglickom jazyku.</p>
Zručnosti	Absolvent je schopný využívať pokročilé poznatky z oblasti potravinárskej chémie, technických, technologických a ekonomických vied, ako aj výživy človeka. Je špecialistom na spracovanie, konzerváciu a skladovanie potravín, ako aj dizajn výrobkov a zabezpečenie ich vysokej kvality. Pozná zásady správnej ľudskej výživy a marketingu, ako aj potravinové právo.



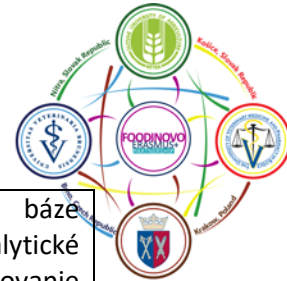
	<p>Vie, ako používať výpočtovú techniku na riadenie technologických procesov a riadenie podniku. Študent absolvuje diplomovú stáž a vykonáva nezávislý výskum pre svoju diplomovú prácu, ktorej predmetom je často skutočný problém, ktorému čelia výrobcovia potravín a spoločnosti v tomto odvetví. Vďaka tomu má nielen možnosť overiť si svoje vedomosti a zručnosti a porovnať ich s očakávaniami zamestnávateľa, ale musí sa naučiť aj prierezovo myslieť, vyhľadávať informácie potrebné na riešenie problémov a predvídať dôsledky svojho konania.</p>
<p>Kompetencie</p>	<p>Absolvent tohto odboru je pripravený pracovať na inžinierskych a manažérskych pozíciách v potravinárskych podnikoch, v závodoch zaoberajúcich sa získavaním, skladovaním a distribúciou potravín a výživy ľudí. Je schopný organizovať výrobu vrátane výberu strojov a zariadení a vykonávať výpočty ekonomickej výroby.</p>
<p>Uplatnenie absolventov</p>	<p>Absolvent potravinárskej technológie a výživy ľudí je pripravený pracovať okrem iného v: potravinárskych podnikoch a závodoch, vrátane závodov vyrábajúcich, skladujúcich a distribuujúcich potraviny. Absolventi nájdu uplatnenie ako špecialisti na potravinárske technológie; Pracujú v laboratóriách kontroly kvality a certifikácie výrobkov, kontrolných a meracích jednotkách, oficiálnych inštitúciách kontroly potravín, ale zakladajú aj vlastné spoločnosti vyrábajúce alebo distribuujúce potraviny. Absolventi sa môžu uplatniť aj v odbornom vzdelávaní (po ukončení príslušného pedagogického vzdelania).</p>
<p>Študijný poriadok a podmienky</p>	<p>Počet bodov ECTS potrebných na ukončenie štúdia na danej úrovni je 90 v prípade denného štúdia a externého štúdia (extramurálneho) štúdia.</p> <p>Celkový počet bodov ECTS, ktorý musí študent získať v rámci vyučovania vedeného s priamou účasťou akademických učiteľov alebo iných osôb, ktoré vedú hodiny, je 47,26 za denné štúdium alebo 34,1 za externé štúdium.</p> <p>Celkový počet bodov ECTS, ktoré musí študent získať v rámci vyučovania v oblasti humanitných alebo spoločenských vied 5 za denné štúdium a externé (extramurálne) štúdium.</p> <p>Celkový počet hodín vyučovania je 936 hodín pre denné štúdium alebo 592 pre externé štúdium.</p> <p>Počas štúdia si študenti vyberajú tzv. "špecializačné bloky":</p> <ul style="list-style-type: none"> Špecializačný blok A: Dietetika Špecializačný blok B: Hygiena potravín a toxikológia Špecializačný blok C: Stravovacia technika Špecializačný blok D: Analýza a hodnotenie kvality potravín Špecializačný blok E: Potravinárska bioanalýza Špecializačný blok F: Chladenie a skladovanie potravín Špecializačný blok G: Potravinárske inžinierstvo Špecializačný blok H: Spracovanie mäsa Špecializačný blok J: Spracovanie mlieka Špecializačný blok K: Spracovanie ovocia a zeleniny Špecializačný blok L: Technológia pekárenských a iných obilných výrobkov



	<p>Špecializačný blok M: Sacharidová technológia Špecializačný blok N: Technológia kvasenia a nápojov Špecializačný blok O: Tradičné a moderné technológie spracovania obilia a sacharidov Špecializačný blok P: Spracovanie živočíšnych surovín Špecializačný blok R: Kvalita a bezpečnosť potravinárskych výrobkov Špecializačný blok S: Technológia potravinárskych koncentrátov a skladovania Špecializačný blok Z: Technológia potravín a výživa ľudí</p> <p>Podmienky prijatia na diplomovú skúšku na poľnohospodárskej univerzite, forma skúšky a jej rozsah sú uvedené v študijnom poriadku. Predmetom ústnej inžinierskej diplomovej skúšky je prezentácia diplomovej práce a overenie výsledkov vzdelávania študenta zodpovedajúcich tomuto stupňu štúdia. Podrobnosti o jednotlivých stupňoch diplomov sú uvedené v príslušnom Postupe prípravy diplomových a diplomových prác študentmi Fakulty potravinárskej technológie (WTŽ) Poľnohospodárskej univerzity v Poľnohospodárskej univerzite, ktorý je dostupný na webovej stránke fakulty. Za magisterskú diplomovú skúšku dostane študent 2 ECTS.</p> <p>Rozsah a forma diplomovej práce: Zásady diplomovej práce sú prezentované v študijnom poriadku v časti "Diplomová práca", ktorá spravidla definuje typy diplomových prác, pravidlá určovania a schvaľovania tém týchto prác, osoby oprávnené viesť prácu, pravidlá hodnotenia diplomovej práce a ich kontroly pomocou antiplagiátorského programu a lehoty uplatniteľné v tejto súvislosti. Podrobnosti o jednotlivých stupňoch diplomovej práce a pravidlá prípravy diplomovej práce sú uvedené v pravidlech pre diplomovú prácu a prípravu diplomovej práce študentmi fakulty.</p> <p>Potravinárska technológia (WTŽ) Poľnohospodárskej univerzity Hugona Kořátaj v Krakove je dostupná na webovej stránke fakulty.</p> <p>Výsledky vzdelávania sú zahrnuté v osnovách kurzu.</p> <p>V druhom stupni štúdia potravinárskej technológie a výživy ľudí je povinnou súčasťou obhajoba diplomovej práce.</p> <p>Za prípravu diplomovej práce dostane študent 7 ECTS.</p>
Podmienky prijatia na štúdium	Prijímanie do zamestnania je založené na platovej triede uvedenej v absolventskom diplome a ak je nepresvedčivé - dodatočne na základe aritmetického priemeru známok uvedených v dodatku.
Nadviazanie na iné typy študijných programov (štúdium 1. a 2. stupňa)	pivovarníctvo a sladovníctvo (PUK); dieterika (PUK); kvalita a bezpečnosť potravín (PUK); potravinárska technológia a výživa ľudí (mimo PUK)
Povinnosti týkajúce sa štúdia	Podmienkou riadneho ukončenia štúdia je získanie 90 kreditov, ktoré zahŕňajú aj kredity za prípravu a obhajobu záverečnej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť počas štúdia študijného programu a pre jeho riadne absolvovanie, vrátane



	podmienok skúšok, pravidiel opakovania štúdia a pravidiel predĺženia, prerušenia štúdia, sú uvedené v Študijnom poriadku AU v Krakove.
Povinné časti štúdie	Diplomová práca
Povinné predmety	<p>Povinné predmety</p> <p>základy podnikania;</p> <p>aplikovaná informatika;</p> <p>aplikovaná štatistika;</p> <p>Cudzí jazyk;</p> <p>nové trendy v spracovaní a konzervovaní potravín;</p> <p>Politika kŕmenia obyvateľstva;</p> <p>nutrigenomika;</p> <p>Balenie, skladovanie a preprava potravín;</p> <p>Komunikácia v riadení;</p> <p>Právo a ekonómia v ochrane životného prostredia.</p>
Voliteľné predmety	<p>Fakultatívne predmety</p> <p>Vybrané otázky enzymológie pri spracovaní surovín rastlinného a živočíšneho pôvodu; enzýmy v potravinárskej technológii; dieterika; potraviny na osobitné účely; bromatológia; toxikológia; funkčné produkty v gastronómii; výživa v agroturistike; senzorká analýza pri testovaní kvality potravín; kvalita a bezpečnosť potravín; biologicky aktívne zložky potravín; moderné analytické techniky v biotechnológii; chladiaca technológia a skladovanie; technika spracovania chladenia; základy technologických procesov vo výrobe potravín; mechanické a textové vlastnosti surovín a potravinárskych výrobkov; kvalita a bezpečnosť mäsových, tukových a vaječných surovín; spracovanie mäsa; mlieko a mliečne koncentráty; mliečny tuk, fermentované nápoje a zmrzlina; suroviny a pomocné materiály pri spracovaní ovocia a zeleniny; technológia výroby konzervovaného ovocia a zeleniny; moderné metódy skladovania a výroby výrobkov z obilnín a múky; technológia mletia a škrobu; škrobárenský a cukrovarnícky priemysel; cukrárenská technológia; mikrobiológia fermentačného priemyslu; sladová a pivná technológia; hodnotenie výživy; vybrané otázky nutričnej liečby; parazitológia; bunkové kultúry vo výskume výživy; základy nutričnej liečby; experimentálna štatistická analýza údajov; diétna prevencia; bunkové kultúry v toxikológii potravín; moderné kulinárske metódy v dieterike; technológia výroby potravín a hygiena; vzdelávanie v oblasti výživy; regionálne kulinárske atrakcie; základy biofyziky potravín; potravinárske enzýmy a ich analýza; baktérie a vláknité huby v tradičných fermentáciách v pevnom médiu; tradičné fermentácie Afriky a Ďalekého východu; Podrobné technológie chladenia a skladovania; technologické linky v závodoch potravinárskeho priemyslu; výpočty pri plánovaní technologických procesov v potravinárskom priemysle; vybrané</p>



otázky v potravinárskom inžinierstve výrobkov na báze bielkovinových surovín; prvky dynamiky procesu; analytické metódy používané v potravinárskom inžinierstve; spracovanie hydiny, vajec a rýb; domáce mäso; kvalitatívne charakteristiky a technologická vhodnosť vajec; technológia syra; regionálne mliečne výrobky; výroba zmrzliny; falšovanie potravín; technológia spracovania jedlých húb; technológia výroby nealkoholických nápojov; technológia výroby ľahko spracovaného ovocia a zeleniny; technológia pečenia; bezlepkový chlieb - technológia výroby, nutričná hodnota, úloha pri liečbe celiakie; sacharidy obilnín ako zložka superpotravín; spracovanie zemiakov; chromatografické metódy analýzy sacharidov; cyklodextríny; polysacharidy – moderné zložky potravín; technológia alkoholických a nealkoholických nápojov; antioxidanty a biostimulanty v potravinách a nápojoch; kurzy kultúry, umenia a tradícií regiónu; Patofyziológia; diétna prevencia, neprenosné ochorenia súvisiace s výživou; farmakológia a farmakoterapia; moderné kulinárske metódy v dietetike; nutričná liečba pri vybraných chorobách; bunkové kultúry vo výskume výživy; potraviny na osobitné účely; výživa a zdravie, chronické neprenosné ochorenia; bunkové kultúry v toxikológii potravín; organizácia kolektívneho stravovania v nemocniciach; potravinové alergie; inštrumentálne metódy pri analýze kontaminácie potravín; Bioaktívne zlúčeniny v potravinách – výhody a hrozby; biologicky aktívne zlúčeniny v potravinách; spektroskopické metódy v analýze potravín; spektroskopické hodnotenie kvality potravín; úvod do vybraných techník molekulárnej biológie; úvod do techník manipulácie s DNA; biotechnológia pri výrobe a analýze vitamínov; metódy obohacovania potravín vitamínmi; chladenie a mrazenie vzduchom; procesy prenosu tepla a hmoty vo vlhkom vzduchu; trvanlivosť a skladovanie potravín; chemické a biologické aspekty stability pri skladovaní potravín; modelovanie procesov prenosu hmoty a tepla; potravinové výrobky a alternatívny odpad, obnoviteľné chemické suroviny; prvky dynamiky procesu; potravinárske suroviny v kozmetike; hygienické a veterinárne pravidlá pri výrobe mäsa a mäsových výrobkov; mäsové a hydínové výrobky; kvalitatívne charakteristiky a technologická vhodnosť vajec; hygiena mäsa a mäsových výrobkov; použitie mliečnych zložiek bez výživy; technológia nátierok; geneticky modifikované potraviny; technológia spracovania jedlých húb; technológia výroby nealkoholických nápojov; technológia výroby ľahko spracovaného ovocia a zeleniny; obilné bielkoviny - vlastnosti a význam v potravinách; technológia výroby cukrovínok; ovos, spracovanie a prínosy pre zdravie; antioxidanty škrobových surovín; preventívne aspekty obilnín a výrobkov z nich; moderné metódy výroby chleba s použitím tradičných a bezlepkových kváskov; spracovanie obilnín; základy výroby tradičných a bezlepkových kváskov; sacharidové a proteínové biopolyméry v potravinárskej technológii; technológia výroby cukrovínok; sladidlá; biologické



zbrane a bioterorizmus; biotoxíny v potravinách; xenobiotiká v potravinách; závislosť na prírodných a syntetických látkach; mikrobiologická diagnostika; fyzikálna chémia makromolekulárnych potravinových sacharidov; moderné aspekty chémie a technológie uhľohydrátov.

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



**Táto publikácia bola spolufinancovaná
programom Európskej Únie Erasmus+**

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania
študijných programov profilujúcich potravinárske
študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

Funded by the European Union. Views and
opinions expressed are however those of the
author(s) only and do not necessarily reflect those
of the European Union or the European Education
and Culture Executive Agency (EACEA). Neither
the European Union nor EACEA can be held
responsible for them.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

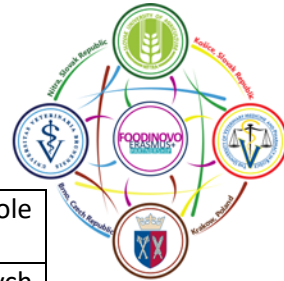
FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333





Magisterský študijný program (Poľnohospodárska univerzita v Krakove)

Characteristics of the study program	
Názov študijného programu	Dietetika
Typ študijného programu	akademicky orientované
Študijná forma	Denne
Štandardná dĺžka štúdia	1,5 akademického roka (3 semestre) pre denné štúdium alebo 2 akademické roky (4 semestre) pre externé štúdium
Jazyk štúdia	Poľština
Udelený akademický titul	Magister vied (MSc)
Oblasť vzdelávania	potravinárska technológia, výživa ľudí a veda o zdraví
Web	https://wtz.urk.edu.pl/index/site/5580
Profil absolventa študijného programu	
Zručnosti	<p>Vzdelávací program v oblasti dietickej je zameraný na získanie rozsiahlych vedomostí v oblasti výživy zdravého človeka a výživy ľudí postihnutých chronickými neprenosnými ochoreniami, ako aj na získanie schopnosti plánovať racionálnu výživu rôznych skupín obyvateľstva, navrhovať a pripravovať jedlá zahrnuté v jednotlivých stravách, hodnotiť stravu a stav výživy. Študenti sa zúčastňujú tried venovaných okrem iného anatómii človeka, chémii potravín, hygiene potravín a toxikológii, hygiene potravín a výroby potravín a výchove k výžive a podpore zdravia.</p> <p>Absolventi štúdia dietickej sa vyznačujú hlbokými znalosťami v oblasti prevencie zdravia, čo im umožňuje organizovať individuálnu a kolektívnu výživu, ako aj vykonávať vzdelávanie v oblasti výživy. Vďaka svojmu vzdelaniu sa navyše stávajú špecialistami na spracovanie, konzerváciu, skladovanie a kontrolu kvality potravín a jedál. Preto je vysokoškolský diplom priepustkou do práce, okrem iného, v zdravotníckych zariadeniach, diétnych klinikách alebo športových zariadeniach.</p>
Kompetencie	Absolvent dietickej získava kvalifikáciu v oblasti výživy zdravých ľudí a osôb ohrozených alebo postihnutých chronickými neprenosnými chorobami. Má vedomosti a zručnosti v oblasti zdravotnej prevencie, ktoré umožňujú organizáciu individuálnej a kolektívnej výživy prispôbenej veku a fyziologickému stavu, ako aj vedenie nutričného vzdelávania. Absolvent ovláda cudzí jazyk a používa odborný jazyk súvisiaci so študijným odborom.
Uplatnenie absolventov	Absolvent tohto odboru je tiež špecialistom na spracovanie, konzervovanie, skladovanie a kontrolu kvality potravín a riadov. Je schopný organizovať výrobu vrátane výberu strojov a zariadení, ako aj vykonávať ekonomické výpočty. Pozná princípy fungovania trhu a rozumie princípom marketingu produktov a služieb súvisiacich s potravinami a výživou ľudí. Je schopný využívať výpočtovú techniku pri plánovaní výživy rôznych skupín potravín a



	<p>hodnotení stravy a nutričného stavu, ako aj pri kontrole technologických procesov a riadenia podniku.</p>
Študijný poriadok a podmienky	<p>Absolvent je pripravený pracovať ako dietológ v zdravotníckych zariadeniach, stravovacích zariadeniach, dietologických ambulanciách, ako aj v inžinierskych pozíciách v podnikoch, závodoch a inštitúciách zaoberajúcich sa spracovaním, kontrolou a obchodom s potravinami, s osobitným dôrazom na dietetické výrobky/jedlá, centrá liečby chorôb súvisiacich s výživou, športové zariadenia a odborné vzdelávanie (po ukončení príslušného pedagogického vzdelania).</p>
Podmienky prijatia na štúdium	<p>Počet bodov ECTS potrebných na ukončenie štúdia na danom stupni je 90 v prípade denného štúdia alebo 120 bodov v prípade externého štúdia.</p> <p>Celkový počet bodov ECTS, ktorý musí študent získať v rámci vyučovania vedeného s priamou účasťou akademických učiteľov alebo iných osôb, ktoré vedú hodiny, je 52,60 pre denné štúdium alebo 50,44 pre externé štúdium.</p> <p>Celkový počet bodov ECTS, ktoré musí študent získať v rámci vyučovania v oblasti humanitných alebo spoločenských vied, 5 za denné štúdium alebo 6 za externé štúdium.</p> <p>Celkový počet hodín vyučovacej hodiny je 982 hodín pre denné štúdium alebo 1 096 pre externé štúdium.</p> <p>Podmienky prijatia na diplomovú skúšku na poľnohospodárskej univerzite, forma skúšky a jej rozsah sú uvedené v študijnom poriadku. Predmetom ústnej inžinierskej diplomovej skúšky je prezentácia diplomovej práce a overenie výsledkov vzdelávania študenta zodpovedajúcich tomuto stupňu štúdia. Podrobnosti o jednotlivých stupňoch diplomov sú uvedené v príslušnom Postupe pre prípravu diplomových a diplomových prác študentmi Fakulty potravinárskej technológie (WTŽ) Poľnohospodárskej univerzity v Poľnohospodárskej univerzite, ktorý je dostupný na webovej stránke fakulty. Za magisterskú diplomovú skúšku dostane študent 2 ECTS.</p> <p>Rozsah a forma diplomovej práce:</p> <p>Zásady diplomovej práce sú uvedené v študijnom poriadku v časti "Diplomová práca", ktorá spravidla definuje typy diplomových prác, pravidlá určovania a schvaľovania tém týchto prác, osoby oprávnené dohliadať na záverečné práce, pravidlá hodnotenia záverečných prác a ich kontroly pomocou programu proti plagiátorstvu. a lehoty uplatniteľné v tejto súvislosti. Podrobnosti o jednotlivých stupňoch diplomovej práce a pravidlá prípravy diplomovej práce sú uvedené v Postupe pri práci na diplomovej diplomovej práci a príprave diplomových prác študentmi fakulty Potravinárska technológia (WTŽ) Poľnohospodárskej univerzity Hugona Kořáta v Krakove je dostupná na webovej stránke fakulty. Výsledky vzdelávania sú zahrnuté v osnovách kurzu.</p> <p>V štúdiu druhého stupňa dietetiky je diplomová práca diplomovou prácou.</p> <p>Za prípravu diplomovej práce dostane študent 7 ECTS.</p>



Nadviazanie na iné typy študijných programov (štúdium 1. a 2. stupňa)	Prijímanie do zamestnania je založené na platovej triede uvedenej v absolventskom diplome a ak je nepresvedčivé - dodatočne na základe aritmetického priemeru známok uvedených v dodatku.
Povinnosti týkajúce sa štúdia	Podmienkou riadneho ukončenia štúdia je získanie 90 alebo 120 kreditov, čo zahŕňa aj kredity za prípravu a obhajobu záverečnej práce. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť počas štúdia študijného programu a pre jeho riadne ukončenie, vrátane podmienok skúšok, pravidiel opakovania štúdia a pravidiel predĺženia, prerušenia štúdia, sú uvedené v Študijnom poriadku URK v Krakove.
Povinné časti štúdie	Diplomová práca
Povinné predmety	<p>Povinné predmety:</p> <p>Demografia a nutričná epidemiológia; Klinická výživa; Experimentálna a štatistická analýza údajov; Laboratórna diagnostika; Aplikovaná informatika; Cudzí jazyk; hodnotenie výživy; Klinická psychológia; Imunológia; Vzdelávanie a poradenstvo v oblasti výživy; Výživa tehotných a dojčiacich žien a dojčiat; Hodnotenie výživy; Experimentálne výskumné metódy; Klinická patofyziológia; Manažment a marketing; Verejné zdravie; Základy podnikania; Zásady a organizácia kolektívneho stravovania a výživy v nemocniciach.</p>
Voliteľné predmety	<p>Povinné voliteľné a výberové predmety</p> <p>Potraviny na osobitné účely; Potraviny na osobitné lekárske účely; Dietetika; Diétny manažment pri vybraných chorobách; Technológia a hygiena výroby diétnych jedál; Plánovanie a organizácia diétnej výživy - nutričné, technologické a hygienické aspekty; Funkčné výrobky v diétnej výžive; Používanie zdraviu prospešných zložiek a výrobkov pri výrobe diétnych jedál; Kurzy kultúry, umenia a tradícií regiónu; Bunkové kultúry vo výskume výživy, bunkové kultúry vo výskume stravy; Moderné kulinárske metódy v dietetike; Vlastnosti živočíšnych produktov podporujúce zdravie; nutričná liečba pri vybraných chorobách; tajomstvo rastlín korenia a bylín používaných v kuchyni; inovatívne riešenia v oblasti balenia potravín; spektroskopická analýza kvality potravín; prídavné látky a obohacovanie potravín; systémy bezpečnosti a kvality vo výrobe potravín a obchode s nimi; systémy bezpečnosti a kvality v potravinovom reťazci; fyzikálne vlastnosti a kvalita potravín; vybrané analytické metódy pri hodnotení kvality a bezpečnosti potravín; domáca a priemyselná výroba sushi; nutričná genomika; nutrigenomika; alergény v potravinách; imunologický základ alergických reakcií; skladovanie potravín; zabezpečenie trvanlivosti potravín; nové trendy v balení potravín.</p>

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333





Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333