

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
Fakulta biotechnológie a potravinárstva



KATALOG PREDMETOV

Fakulta biotechnológie a potravinárstva
LS 2013/2014

Obsah

Akreditácia a certifikácia v potravinárstve (541P422)	5
Analytická chémia (442P201)	6
Anorganická chémia (442P101)	7
Aplikovaná chémia (442P102)	8
Bezpečnosť a hygiena potravín (541P007)	9
Bezpečnosť a kontrola potravín (541P202)	10
Bezpečnosť potravín (541P414)	11
Biodiverzita v chove hospodárskych zvierat (621P401)	12
Biochémia výživy (421P302)	13
Biochemické metódy (421P401)	14
Biochemické technológie (421P402)	15
Biológia živočíšnej produkcie (640P102)	16
Biologická chémia (421P102)	17
Biologicky aktívne zložky potravín (421P307)	18
Diplomová práca (911P501)	19
Enzýmové inžinierstvo (621P301)	20
Epidemiológia a alergie z potravín (541P204)	21
Falšovanie a autentifikácia potravín (541P417)	22
Funkčná cytológia (640P103)	23
Fyziológia bunky (640P202)	24
Fyziológia obranných mechanizmov (640P408)	25
Fyziológia vtákov (640P407)	26
Fyziológia živočíchov (640P201)	27
Hodnotenie poľnohospodárskych produktov (621P201)	28
Hodnotenie potravín (541P101)	29
Hodnotenie rizík (541P428)	30
Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu (621P302)	31
Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu (621P303)	32
Hygiena a sanitácia vo vinárstve (541P107)	33
Hygiena potravín (541P401)	34
Hygiena výživy a stravovania (541P402)	35
Chémia odpadov (422P101)	36
Chémia vína (422P103)	37
Chémia vody (442P501)	38
Chemická toxikológia (442P304)	39
Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve (541P307)	40
Informačné zdroje v biológii a potravinárstve (481P201)	41
Metabolizmus vysokoúžitkových zvierat (621P404)	42
Metódy a techniky génových manipulácií (421P304)	43
Metódy mikrobiologického skúšania potravín (421P203)	44
Mikrobiológia (421P202)	45
Mikrobiológia a parazitológia (421P406)	46
Mikrobiológia potravín (421P305)	47
Molekulová fyziológia (640P409)	48
Mykológia (421P405)	49
Náuka o nápojoch (541P106)	50
Odborná prax (911P301)	51
Ochrana zvierat a produkcia potravín (640P101)	52
Organická chémia (442P107)	53
Patofyziológia živočíchov (640P403)	54
Pivničné hospodárstvo (621P101)	55
Prevádzková prax (911P302)	56
Rádioaktivita v životnom prostredí (422P301)	57
Reprodukčná biológia (640P405)	58
Seminár k praxi (345P101)	60
Seminár z organickej chémie (422P102)	61
Senzorická analýza poľnohospodárskych produktov (541P302)	62

Senzorická analýza potravín (541P205)	63
Senzorické hodnotenie a kontrola kvality vín (541P109)	64
Sladovníctvo a pivovarníctvo (541P505)	65
Spracovanie hydiny a minoritných ŽP (541P426)	66
Správna hygienická prax v potravinárstve (541P305)	67
Štátna bakalárska skúška (SBS-P)	68
Štátna inžinierska skúška (SIS-P)	69
Technológia mäsa II (spracovanie) (541P418)	70
Technológia mlieka I. (chémia) (541P405)	71
Technológia nealkoholických nápojov (541P410)	72
Technológie potravín živočíšneho pôvodu (541P427)	73
Technológie spracovania záhradníckych produktov (541P415)	74
Teória a metodológia záverečnej práce (322P201)	75
Tovaroznalectvo (541P102)	76
Verejné zdravie a produkcia potravín (541P105)	77
Všeobecná chémia (442P110)	78
Základy biochémie (421P103)	79
Základy mikrobiológie (421P101)	80
Základy potravinárskych technológií (541P309)	81
Záverečná práca (314P301)	82

Kód: 541P422	Názov: Akreditácia a certifikácia v potravinárstve	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Peter Zajác, PhD.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie požiadavkám na certifikačné orgány a orgány vykonávajúce certifikáciu osôb, dokáže vykonávať interneé a externé audity, certifikačné audity a dodávateľské audity. Študent sa naučí vykonávať posudzovanie dokumentácie, dokáže samostatne vypracovať dokumentáciu systému manažérstva kvality a príručky kvality, pochopí akreditačné schémy, systémy akreditácie laboratórií.		
Stručná osnova predmetu: Predmet rozvíja vedomosti a praktické zručnosti študenta v oblasti akreditácie, certifikácie. Študent získa teoretické vedomosti o orgánoch posudzujúcich zhodu, certifikačných orgánoch a výkone certifikácie. Študent pochopí význam a podstatu ovládania interných a externých auditov vykonávaných v potravinárskej prevádzke, získa praktické zručnosti pre vytvorenie správy z auditu, príručky kvality integrovaného systému manažérstva a smerníc pokrývajúcich požiadavky rôznych medzinárodných štandardov pre kvalitu a bezpečnosť potravín. Študent pochopí požiadavky rôznych manažérskych systémov a naučí sa ich integrovať do uceleného manažérskeho systému.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • 's British Retail Consortium. BRC Global Standard for Food Safety. Issue 5, London, UK : TSO, January 2008. 92 p. ISBN 978-0-11-703791-5. Dostupné na internete: <http://www.brcglobalstandards.com>. • 's ZAJÁC, P. – ČAPLA, J. – GOLIAN, J. – VIETORIS, V. 2010. Akreditácia a certifikácia v potravinárstve. Nitra : SPU Nitra, 178 s. ISBN 978-80-552-0512-0. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 442P201	Názov: Analytická chémia	Stupeň: Bc.
Garantuje: RNDr. Daniel Bajčan, PhD.	Zabezpečuje: 90 – Katedra chémie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): písomné testy, seminárna práca, laboratórne protokoly Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca): skúška		
Cieľ predmetu: Oboznámiť sa so základnými poznatkami kvalitatívnej a kvantitatívnej chemickej analýzy, pochopiť princípy elektrochemických, rozdeľovacích a optických inštrumentálnych metód. Študenti budú schopní vykonať chemickú analýzu jednoduchých vzoriek.		
Stručná osnova predmetu: Teoretické poznatky a správne laboratórne zručnosti z oblasti chemických a prístrojových metód dokazovania a stanovovania zložiek rôznych anorganických a organických látok. Poznatky sú zamerané na chemické metódy kvalitatívnej a kvantitatívnej analýzy (vážkové a odmerné) a prístrojové metódy (elektrochemické, optické, separačné).		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Bajčan, D. – Stanovič, R. – Timoracká, M. <i>Laboratórne cvičenia z analytickej chémie</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2011. 64 s. ISBN 978-80-552-0533-5 (brož.). • Čakrt a kol.: <i>Praktikum z anal. chémie</i>, Alfa, Bratislava, 1989 • Garaj a kol.: <i>Analytická chémia</i>, Alfa Bratislava 1987 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 442P101	Názov: Anorganická chémia	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. RNDr. Alena Vollmannová, PhD.	Zabezpečuje: 90 – Katedra chémie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test1,2, 3, 4, laboratórne protokoly Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Základné poznatky z vybraných kapitol všeobecnej chémie, anorganickej chémie a jej systematickej časti, vlastností a chemizmus biologicky dôležitých prvkov a ich zlúčenín. Absolvent predmetu porozumie princípom všeobecnej a anorganickej chémie a dokáže aplikovať poznatky v nadstavbových predmetoch.		
Stručná osnova predmetu: Poznatky zo všeobecnej a anorganickej chémie, ktoré tvoria teoretický základ pre štúdium aplikovaných odborných predmetov. Ide o poznatky o štruktúre atómu, periodickom zákone, chemických väzbách a z nich vyplývajúcich fyzikálno-chemických vlastností anorganických zlúčenín. Chemické reakcie, ich kinetika, katalýza, energetika a chemická rovnováha. Teória pravých a koloidných roztokov. Roztoky elektrolytov. Koligatívne vlastnosti roztokov. Teórie kyselín a zásad. Autoprotolýza vody, pH roztokov. Hydrolýza solí, pufre. Roztoky. Elektrochémia. Chemizmus a vlastnosti technicky a biologicky významných prvkov a anorganických zlúčenín.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Poláček, a kol.: Anorganická chémia. VES SPU Nitra 2006 • Poláček a kol.: Laboratórne cvičenia z anorg. chémie, VES SPU Nitra 2010 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 442P102	Názov: Aplikovaná chémia	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. RNDr. Tomáš Tóth, PhD.	Zabezpečuje: 90 – Katedra chémie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 5
Podmieňujúce predmety: nie SBZ a FAKULTA (TF)		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, protokoly Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Pochopiť základné poznatky z vybraných kapitol anorganickej a organickej chémie a ich aplikácie v chémii palív a mazív. Absolvent predmetu dokáže aplikovať získané poznatky v ďalších predmetoch nadväzujúcich na problematiku palív a mazív		
Stručná osnova predmetu: Periodická sústava prvkov. Vlastnosti prvkov vyplývajúce z postavenia v periodickej sústave prvkov. Elektrochémia, elektrolyza, elektródový potenciál, akumulátory. Voda. Uhľovodíky a ich deriváty. Tuhé palivá, použitie, spracovanie. Nové technológie využitia biomasy (fytomasy). Spaľovanie uhľovodíkov, palivá pre zážihové a vznetové motory. Bioodburateľné palivá. Neuhľovodíkov palivá. Bioetanol. Bionafta. Mazivá, vlastnosti, rozdelenie. Oleje motorové, prevodové a i. Plastické a tuhé mazivá.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Lahučký, L. – Tóth, T. <i>Aplikovaná chémia</i>. 4. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2011. 149 s. ISBN 978-80-552-0520-5 (brož.). • Lahučký, L. – Tóth, T. <i>Laboratórne cvičenia z aplikovanej chémie</i>. 4. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2010. 114 s. ISBN 978-80-552-0333-1 (brož.). 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P007	Názov: Bezpečnosť a hygiena potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ a FAKULTA (FAPZ)		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie vzájomným vzťahom medzi úrovňou hygieny a procesu výroby a bezpečnosťou vyrobenej potraviny, dokáže riešiť problémy s hygienou vstupných surovín a zdrojov, dokáže aplikovať poznatky v procesoch malej, strednej ale i veľkej výroby potravín, dokáže analyzovať potenciálne riziká v procese výroby potravín a ich dopad na spotrebiteľa, dokáže identifikovať dodávateľov aj odberateľov z hľadiska výsledovateľnosti a kvality surovín a potravín.		
Stručná osnova predmetu: Význam bezpečnosti potravín z pohľadu priemyselnej výroby potravín výroby potravín v menších množstvách. Legislatíva hygieny a bezpečnosti potravín úradná kontrola potravín v SR EÚ. Vplyv rozdielnych podmienok výroby na bezpečnosť potravín. Bezpečnosť a hygiena výroby a predaja malých množstiev potravín. Správna poľnohospodárska prax, správna výrobná prax, GlobalGap, systém kritických bodov – HACCP, ISO normy. Zásady sanitácie pri výrobe potravín. Prevencia alimentárnych ochorení z potravín. Význam hygieny a bezpečnosti potravín z pohľadu ochrany spotrebiteľa. Ekonomika a manažment hygieny a bezpečnosti potravín.		
Literatúra: • Golian, J. a kolektív. 2012. bezpečnosť a hygiena potravín, 2012. 136 s. ISBN 978-80-552-0829-9		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P202	Názov: Bezpečnosť a kontrola potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie systémom riadenia a kontroly v celom potravinovom reťazci, dokáže riešiť vzťahy medzi kvalitou a bezpečnosťou potravín, dokáže aplikovať poznatky v na rôznych úrovniach výroby a pohybu potravín, dokáže analyzovať zdroje kontaminácie potravín a rizík pre spotrebiteľa, dokáže identifikovať potraviny, ktoré nespĺňajú štandardy bezpečnosti potravín.		
Stručná osnova predmetu: Bezpečnosť potravín ako základný predpoklad zdravia populácie. Biela kniha o bezpečnosti potravín a jej uplatňovanie v praxi.. Legislatíva súvisiaca s bezpečnosťou potravín. Organizácia úradnej kontroly potravín a systémy kontroly potravín v SR. Vplyv podmienok a technológie výroby na bezpečnosť potravín. Faktory ohrozujúce bezpečnosť – nevhodné technológie, nevhodné suroviny, nedostatky pri výrobe, ľudský faktor. Systémy podporujúce bezpečnosť potravín – správna výrobná prax, správna hygienická prax, systém kritických bodov, ISO normy a pod. Bezpečnosť potravín z pohľadu spotrebiteľa- prevencia alimentárnych ochorení. Ekonomika bezpečnosti potravín.		
Literatúra: • Golian, J. – Bobková, A. – Čapla, J. – Čurlej, J. – Lopašovský, Ľ. – Zajác, P. – Zeleňáková, L. – Židek, R. <i>Bezpečnosť a kontrola potravín</i> . 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. 162 s. ISBN 978-80-552-0827-5 (brož.).		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 541P414	Názov: Bezpečnosť potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie systémom bezpečnosti potravín v celom potravinovom reťazci, dokáže riešiť praktické príklady výsledovateľnosti potravín, riadenia krízy v potravinárstve, poisťovania rizík, riadenia rizík, dokáže aplikovať poznatky s cieľom minimalizácie rizika vonkajších faktorov na bezpečnosť potravín, dokáže analyzovať úroveň bezpečnosti potravín v jednotlivých štádiách potravinového reťazca, dokáže identifikovať krízové situácie z hľadiska bezpečnosti potravín a ochrany spotrebiteľa.		
Stručná osnova predmetu: Bezpečnosť potravín ako základný predpoklad zdravia populácie. Biela kniha o bezpečnosti potravín a jej uplatňovanie v praxi. Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a úloha úradov v jednotlivých krajinách. Európska informačná sieť pre analýzu rizík. Databázy pre hodnotenie rizík, príručky pre manažment rizika. Vývoj a stratégia rizika na základe systému HACCP. Vývoj a stratégia pre komunikáciu o riziku pre spotrebiteľa, vedcov a štátne inštitúcie. Systém rýchleho varovania pre potraviny a krmivá. Faktory ohrozujúce bezpečnosť potravín. Ekonomika bezpečnosti potravín.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Golian, J. – Čapla, J. – Čurlej, J. – Lopašovský, Ľ. – Zajác, P. <i>Bezpečnosť potravín</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. 139 s. ISBN 978-80-552-0795-7 (brož.). • Biela kniha o bezpečnosti potravín • Stratégia bezpečnosti potravín v SR 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 621P401	Názov: Biodiverzita v chove hospodárskych zvierat	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Jozef Bulla, DrSc.	Zabezpečuje: 95 – Katedra fyziológie živočíchov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 2/0	Počet kreditov: 3
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Získanie základných poznatkov o prioritách, formách a spôsoboch konzervácie a využitia biodiverzity hospodárskych zvierat v trvalo udržateľnom rozvoji. Absolvent predmetu porozumie a dokáže aplikovať poznatky pri realizácii ochrany a zachovania biodiverzity.		
Stručná osnova predmetu: Genetické zdroje a ich význam. Genofond, tvorba, ochrana, využívanie. Konzervácia genetických zdrojov in situ a ex situ. Ekologické farmy v živočíšnej výrobe. Biodiverzita a trvalo udržateľný rozvoj. Národná stratégia biodiverzity. Medzinárodná výmena genofondu. Legislatíva. Informatika. Biologická bezpečnosť.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 21. VES SPU Nitra, 1997 Národná stratégia ochrany biodiverzity MŽP SR, Bratislava 1997., Wilson, E.O. Rozmanitosť života, LN Praha, 1995., Dawkins, R.: Rieka z raja. Bratislava 1996., Pivko, J., Bulla, J.: Biodiverzita v chove zvierat, ŠVS MPSR VÚŽV Nitra, 1996; Eláš, P.: Ochrana biodiverzity (terminologický slovník). SPU Nitra, 2000 • Odporúčaná: Agenda 21. VES SPU Nitra, 1997 Národná stratégia ochrany biodiverzity MŽP SR, Bratislava 1997., Wilson, E.O. Rozmanitosť života, LN Praha, 1995., Dawkins, R.: Rieka z raja. Bratislava 1996., Pivko, J., Bulla, J.: Biodiverzita v chove zvierat, ŠVS MPSR VÚŽV Nitra, 1996; Eláš, P.: Ochrana biodiverzity (terminologický slovník). SPU Nitra, 2000, Kadlečík, O., Kasarda, R.: Všeobecná zooteknika. SPU Nitra 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 421P302	Názov: Biochémia výživy	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Eva Szabová, PhD.	Zabezpečuje: 92 – Katedra biochémie a biotechnológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 1/2	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Cieľom "Biochémie výživy" ako dynamickej disciplíny je zaoberať sa všetkými súvislosťami metabolizmu živín a energie v ľudskom organizme.		
Stručná osnova predmetu: Základné princípy v oblasti výživy. Princípy metabolickej regulácie, transport látok cez membrány. Bielkoviny, sacharidy a lipidy – ich biochemická charakteristika, klasifikácia z hľadiska výživy a ich metabolizmu. Vzájomné vzťahy v metabolizme daných živín. Esenciálne zložky výživy – vitamíny, minerálne a stopové prvky a ich vzťah k metabolizmu. Voľné radikály a antioxidanty a mechanizmus ich účinku.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Bender: Introduction to Nutrition and Metabolism. CRC Press, 2008. • Karlson a kol.: Pathobiochémia. Academia Praha, 1987 • Kohlmeier: Nutrient metabolism. Academic Press. Elsevier Ltd. 2003 • Miko a kol.: Základy výživy. STU Bratislava, 1993 • Turecký a kol.: Lekárska biochémia. UK Bratislava, 1998 • Velíšek, J. a kol.: Chémie potravín, OSSIS, Tábor, 1999 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 421P401	Názov: Biochemické metódy	Stupeň: Bc.
Garantuje: RNDr. Juraj Miššík, PhD.	Zabezpečuje: 92 – Katedra biochémie a biotechnológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/1; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: žiadne		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca. Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je oboznámenie študentov so základnými metódami používanými pri izolácii a identifikácii biologicky aktívnych látok. Absolvent dokáže aplikovať metódy chromatografické, elektroforetické, optické a imunochemické pre izoláciu, purifikáciu a analýzu biologicky aktívnych látok.		
Stručná osnova predmetu: Princípy a možnosti použitia základných preparatívnych a analytických metód v biochémii. Všeobecné laboratórne postupy a prípravy vzoriek. Separčné metódy – odstredovanie, chromatografia, elektroforéza. Optické, rádioizotopové a imunochemické metódy.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Ferenčík, M. – Škárka, B. Biochemické laboratórne metódy. Bratislava: Alfa, 1988. • Pingoud, A. et al. Biochemical Methods. Weinheim: Wiley-VCH, 2002. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 421P402	Názov: Biochemické technológie	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. RNDr. Dana Urminská, CSc.	Zabezpečuje: 92 – Katedra biochémie a biotechnológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca. Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Predmet je zameraný na vysvetlenie princípov kultivačných a fermentačných technológií a spôsobov prípravy fermentačných produktov. Absolvent predmetu porozumie základným spôsobom kultivácie mikroorganizmov pre ich priemyselné využitie a biotechnologickým princípom výroby biologicky aktívnych látok.		
Stručná osnova predmetu: Výber a príprava produkčných kmeňov mikroorganizmov pre biotechnologickú výrobu. Biochémia mikroorganizmov. Emerzná a submerzná kultivácia. Substráty, kultivačné podmienky a strojné zariadenia. Výroba enzýmov, aminokyselín, antibiotík, hybridómové technológie, biodegradácia odpadov, výroba bioplynu, liehu, biomasy – droždia.		
Literatúra: • Michalík Ivan a kol.: Biochemické technológie, SPU, Nitra, 1999		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 640P102	Názov: Biológia živočíšnej produkcie	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. MVDr. Peter Massanyi, DrSc.	Zabezpečuje: 95 – Katedra fyziológie živočíchov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Test I, II Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Predmet prináša informácie ohľadom biologickej podstaty živočíchov so zameraním na jednotlivé orgánové systémy najmä tie ktoré majú vzťah ku produkcii živočíchov. Absolvent predmetu porozumie základným princípom biológie živočíchov najmä cytológie, histológie, embryológie, anatómie a fyziológie.		
Stručná osnova predmetu: Predmet popisuje postavenie biológie živočíchov vo vzťahu k biotechnologickým a potravinárskym vedám a živočíšny organizmus ako otvorený systém. Predmet postupne opisuje témy – bunka, tkanivá, vývoj, orgánové sústavy – stavba a funkcie.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • F. Lešník, R. Hrabák: Biológia pre veterinárnych medikov. Príroda, Bratislava, 1988. • https://sites.google.com/site/massanyiip/study • J. Kročková, N. Lukáč, P. Massányi: Repetitórium z biológie živočíšnej produkcie. SPU, Nitra, 2012. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 421P102	Názov: Biologická chémia	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Milan Chňapek, PhD.	Zabezpečuje: 92 – Katedra biochémie a biotechnológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčany rozsah výučby (v hodinách): 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test. Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: cieľom predmetu je vysvetlenie chemického zloženia živej hmoty. Absolvent predmetu porozumie chemickému zloženiu a biologickej štruktúre živých organizmov.		
Stručná osnova predmetu: Statická biochémia – látkové zloženie živých organizmov. Bielkovny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny. Biologické membrány.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Balážová, Ž. – Gálová, Z. – Urminská, D. <i>Základy biochémie</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. 119 s. ISBN 978-80-552-0790-2 (brož.). • Škárka, B. – Ferenčík, M.: <i>Biochémia</i>. Bratislava: Príroda 2000 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 421P307	Názov: Biologicky aktívne zložky potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Tatiana Bojňanská, CSc.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, protokoly Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je oboznámiť študentov so základnými zložkami potravín, s ich členením a výživovou hodnotou, informovať o ich zastúpení v jednotlivých skupinách potravín a ich vplyve na organizmus. Pozornosť bude venovaná sacharidom, dusíkatým látkam, tukom, vitamínom a farbivám, látkam s antioxidantným pôsobením a prídavným látkam v potravinách. V rámci praktických cvičení sa študenti naučia základné stanovenia vybraných biologicky účinných látok v potravinách. Po absolvovaní predmetu študent v primeranej miere porozumie problematike biologicky aktívnych látok v potravinách a ich vplyvu na organizmus.		
Stručná osnova predmetu: Predmet je zameraný na základné skupiny biologicky aktívnych látok v potravinách – sacharidy, dusíkaté látky, tuky, vitamíny, antioxidanty, farbivá, v rámci ktorých budú charakterizované ich fyzikálno-chemické vlastnosti, biologická účinnosť, výskyt – hlavné zdroje, stabilita, metódy získavania a metódy stanovenia.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Fikselová, M. – Németh, K. <i>Biologically active components in foodstuffs</i>. Nitra : Slovak Agricultural University, 2007. 73 s. ISBN 978-80-8069-919-2 (brož.). • Velíšek, J. – Hajšlová, J. <i>Chemie potravin I.</i>, OSSIS, 2009, 602 s., ISBN 978-80-86659-15-2 • Velíšek, J. – Hajšlová, J. <i>Chemie potravin II.</i>, OSSIS, 2009, 644 s., ISBN 978-80-86659-16-9 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 911P501	Názov: Diplomová práca	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Helena Frančáková, CSc.	Zabezpečuje: 96 – Dekanát FBP	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 0/0; ext: 0/0	Počet kreditov: 20
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): záverečná práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je pripraviť študenta pre napísanie diplomovej práce. Absolvent predmetu si osvojí zásady etiky publikovania, citovania publikácií podľa normy STN ISO 690, dokáže aplikovať získané poznatky pri písaní diplomovej práce, je schopný analyzovať technickú, grafickú a gramatickú úroveň záverečnej práce a súčasne dokáže identifikovať nedostatky pri písaní záverečnej práce. Absolvent predmetu je schopný konfrontovať dosiahnuté výsledky s výsledkami iných autorov, zhrnúť dosiahnuté výsledky vo vzťahu k stanoveným cieľom.		
Stručná osnova predmetu: Výber, zadanie a základná štruktúra diplomovej práce. Získavanie a spracovanie literárneho prehľadu k danej problematike. Cieľ a metodika diplomovej práce, vyhodnotenie dosiahnutých výsledkov a diskusia, záver a odporúčania pre rozvoj vedy a praxe.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Rataj, V. – Bellérová, B. – Černáková, E. – Golian, J. – Halászová, K. – Hlaváčová, Z. – Trakovická, A. – Wölczová, T. <i>Metodika písania záverečných prác na SPU v Nitre</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2010. 84 s. ISBN 978-80-552-0361-4 (brož.). 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 621P301	Názov: Enzýmové inžinierstvo	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. RNDr. Dana Urminská, CSc.	Zabezpečuje: 92 – Katedra biochémie a biotechnológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 2/1	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca. Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Predmet je zameraný na vysvetlenie podstaty, pôsobenia a významu enzýmov. Absolvent predmetu dokáže aplikovať poznatky o pôsobení a význame enzýmov, o spôsoboch priemyselnej výroby a využití enzýmov, o význame enzýmov pri produkcii a výrobe potravín.		
Stručná osnova predmetu: Klasifikácia a triedy enzýmov. Princípy enzýmovej katalýzy, enzýmová kinetika, mechanizmus enzýmových reakcií. Metódy prípravy, izolácie a purifikácie enzýmov. Spôsoby stanovenia aktivity enzýmov. Imobilizácie enzýmov. Praktické využitie enzýmov v chémii, farmácii, potravinárstve.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Gemeiner, P.: Enzýmové inžinierstvo, Alfa, Bratislava, 1987 • Vodrážka, Z. a kol.: Enzymológia, VŠCHT, Praha, 1998 • Wiseman A.: Příručka enzymové technologie, SNTL, Praha, 1991 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P204	Názov: Epidemiológia a alergie z potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Študent porozumie poznatkom z oblasti epidemiológie, používania epidemiologických metód týkajúcich sa epidemiológiou prenosných ochorení – najmä ochorení prenášaných potravinami, podmienkach šírenia nákaz a taktiež týkajúcich sa epidemiologických vyšetrení. Ďalej dokáže aplikovať poznatky z princípov vzniku alergických ochorení a ich epidemiológie, klasifikácii alergických ochorení, metód diagnostiky potravinových alergénov a princípov ich prevencie.		
Stručná osnova predmetu: História a vývoj epidemiológie, teórie vzniku a šírenia ochorení. Epidemiologické pracovné metódy. Charakteristické znaky chorých. Epidemiologické metódy a epidemiologický surveillance. Epidemiológia prenosných ochorení, podmienky procesu šírenia nákazy, vnímavý organizmus, invazivita, ochrana hostiteľa. Epidemiologické vyšetrenie. Prirodzené alergény z potravín- prevalencia a zdravotný význam, mechanizmy alergických ochorení. Klasifikácia potravinových alergií -alergény potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu. Alergén špecifické protilátky. Detekcia alergénov v potravinách. Procesy a postupy znižovania alergénov v potravinách.		
Literatúra: • Bobková, A. – Fikselová, M. – Lopašovský, Ľ. <i>Epidemiológia a alergie z potravín</i> . 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2011. 115 s. ISBN 978-80-552-0652-3 (brož.).		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P417	Názov: Falšovanie a autentifikácia potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Alica Bobková, PhD.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Poznať princípy a dôvody falšovania potravín, naučiť sa jednoduché aj zložitejšie metódy autentifikácie potravín, vedieť aplikovať nové metódy autentifikácie potravín, uplatňovať špecifické analytické metódy na odhaľovanie falšovania potravín, aplikovať poznatky do systému kontrol v potravinárskych podnikoch.		
Stručná osnova predmetu: Rozdelenie metód autentifikácie potravín, výhody, nevýhody, presnosť. Spôsoby a dôvody falšovania potravín. Autentifikácia ovocných štiav a alkoholických nápojov. Autentifikácia výrobkov z rýb a morských živočíchov . Metódy autentifikácie mäsa a mäsových výrobkov, prídavkov a iných zložiek. Autenticita mlieka a mliečnych výrobkov, obilnín, jedlých tukov a olejov, medu, výrobkov z kávy, kaka a čaju, vajec a vaječných výrobkov, korenín, aromatických prípravkov a farbív, minerálnych vôd. Autenticita potravín ošetrovaných ionizujúcim žiarením, geneticky modifikovaných potravín, potravín na osobitné účely. Uplatnenie chemometrických a imunologických metód pri autentifikácii potravín. Nové metódy v autentifikácii potravín.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Bugarský, A. a kol.: Súdne veterinárske lekárstvo – základy. UVL Košice, 2003. ISBN 80-88985-97-8 • Editor : D Sun.: Modern Techniques for Food Authentication, 1st Edition: Academic Press, 2008, ISBN: 9780123740854 • Metódy identifikácie falšovania a autentifikácie potravín, Metodologická príručka, Bratislava, VÚP, 1998, 238 s. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 640P103	Názov: Funkčná cytológia	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. RNDr. Dana Urminská, CSc.	Zabezpečuje: 92 – Katedra biochémie a biotechnológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: žiadne		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomné testy. Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Predmet je zameraný na vysvetlenie funkcií a štruktúr prokaryotických a eukaryotických buniek. Absolvent predmetu porozumie zloženiu a funkcii jednotlivých subcelulárnych štruktúr.		
Stručná osnova predmetu: Prokaryotické bunky. Eukaryotické bunky. Bunkové jadro. Mitochondrie. Plastidy a chloroplasty. Vakuoly. Golgiho aparát. Ribozómy a endoplazmatické retikulum.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Massanyi, P. – Toman, R. – Lukáč, N. – Trandžík, J. – Chrenek, P. – Fabiš, M. <i>Fyziológia bunky</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2004. 147 s. ISBN 80-8069-443-5 (brož.). • Martiniaková, M. – Kuna, R. – Omelka, R. – Jančová, A. – Massanyi, P. <i>Všeobecná cytológia a histológia = vysokoškolská učebnica</i>. 1. vyd. Nitra : Univerzita Konštantína Filozofa, 2008. 204 s. ISBN 978-80-8094-198-7 (brož.). 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 640P202	Názov: Fyziológia bunky	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Norbert Lukáč, PhD.	Zabezpečuje: 95 – Katedra fyziológie živočíchov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je charakteristika živej hmoty a ich foriem (subvírusové patogény, vírusy, prokaryota, eukaryota), bunky ako základnej stavebnej jednotky živej hmoty. Morfológická časť predmetu sa zaoberá štúdiom tvaru a štruktúry buniek a bunkových organel za normálnych, alebo experimentálne pozmenených podmienok. Funkčná časť cytológie charakterizuje rôzne fyziologické, biochemické a biofyzikálne metódy na skúmanie funkčných prejavov života buniek za normálnych a patologických podmienok. Absolvent predmetu porozumie biológii a funkčnosti živočíšnych buniek, dokáže aplikovať poznatky v oblasti biologických vied, dokáže identifikovať štrukturálne a funkčné prejavy buniek.		
Stručná osnova predmetu: V predmete sa študujú štrukturálne a funkčné danosti živočíšnych buniek. Popisuje sa živá hmota, forma živej hmoty, nasleduje štruktúra, členenie a ochorenia spôsobené nebunkovými formami (vírusy, prokaryoty). Charakterizujú sa rozdiely medzi prokaryotickými a eukaryotickými bunkami. Samotná kapitola pojednáva o priónoch a prionózach. Charakterizujú sa metódy výskumu buniek, hodnotenie štrukturálnych a funkčných zmien. Jednotlivé bunkové organely sa popisujú z hľadiska štrukturálneho a funkčného. V ďalšej časti sa popisujú manipulácie so živočíšnymi bunkami. Popisujú sa zmeny buniek pri diferenciacii a ontogenetickom vývine. V závere sa v predmete pojednáva o cytopatológii (všeobecná a špeciálna časť) a následne sa charakterizujú nádorové bunky.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Alberts, B., Johnson, A., Lewis, J., Raff, M., Roberts, K., Walter, P.: Molecular Biology of the Cell, New York: Garland Science; 2002. ISBN-10: 0-8153-3218-1 • Bóznér, A.: Cytológia. Príroda Bratislava, 1992; • Kapeller, K., Strakele, H.: Cytomorfológia. Osveta Martin, 1999; • Massányi, P., Lukáč, N., Toman, R., Kolesárová, A.: Fyziológia bunky. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2008. 137 s. ISBN 978-80-552-0107-8. • Massányi, P., Toman, R., Lukáč, N., Trandžík, J.: Bunková biológia. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2001. 163 s. ISBN 80-7131-960-3. • Rejhart, A., Vojtěšek, B.: Obecná patologie nádorového růstu. Grada Praha, 2002. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 640P408	Názov: Fyziológia obranných mechanizmov	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Norbert Lukáč, PhD.	Zabezpečuje: 95 – Katedra fyziológie živočíchov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 1/2	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Poskytnúť podrobné znalosti o funkciách obranných mechanizmov živočíchov. Charakterizovať zložky špecifickej a nešpecifickej imunity. Absolvent predmetu porozumie obranným mechanizmom živočíchov, dokáže aplikovať poznatky v ostatných biologických disciplínach, dokáže identifikovať jednotlivé zložky imunity živočíchov.		
Štručná osnova predmetu: Predmet Fyziológia obranných mechanizmov sa zaoberá poznatkami základnej imunológie a klinickej imunológie. Zaoberá sa zložením a funkciou imunitného systému, mechanizmami bunkovej a humorálnej imunity na bunkovej molekulovej úrovni, ako aj preventívnym a terapeutickým využitím imunológie. Základná časť imunológie sa zaoberá zápalom, horúčkou, štruktúrou a funkciou komplementu, cytokínov, antigénov a protilátok. Klinická časť imunológie je zameraná na prejavy hyperfunkcie, hypofunkcie imunity ako aj autoimunitné procesy, antiinfekčnú, transplantačnú a protinádorovú imunitu, imunopatologické choroby, zloženie, prípravu, aplikáciu a využitie vakcín, prípravkov na pasívnu imunizáciu a imunoprofylaxiu.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Buc, M.: Klinická imunológia. Veda, 1997, Bratislava, 364 s., ISBN 80-220-0487-X • Ferenčík, M.: Imunochémia. Alfa, 1989, Bratislava, 592 s., ISBN 80-05-00043-X • Hořejší, V., Bartunková, J.: Základy imunológie. Triton, 1998, Praha, 214 s., ISBN 80-85875-73-X • Toman, M., a kol.: Veterinárni imunologie, Grada, 2000, Praha, 416 s., ISBN 80-7169-727-3 Ferenčík, M., Rovenský, J., Nyulassy, Š.: Imunológia – základné termíny a definície. SAP, 2001, Bratislava, 348 s., ISBN 80-88908-77-9 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 640P407	Názov: Fyziológia vtákov	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Marcela Capcarová, PhD.	Zabezpečuje: 95 – Katedra fyziológie živočíchov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 1/2	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, semestrálna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je oboznámiť študentov so špecifickými funkciami a zvláštnosťami fyziologických funkcií vtákov. Absolvent predmetu dokáže analyzovať základné a špecifické rozdiely medzi vtáčim a cicavčím organizmom.		
Stručná osnova predmetu: Biologický a ekonomický význam hydiny, špecifikácia zvláštností fyziologických funkcií vtákov, rozdiely vo fyziológii trávenia, metabolizmu, rozmnožovania, dýchania a vylučovania. Faktory ovplyvňujúce funkcie jednotlivých sústav, produkčné schopnosti a stav vnútorného prostredia. Poruchy vnútorného prostredia a fyziologické poruchy.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Jelínek, P, Koudela, K. a kol.: Fyziologie hospodářských zvířat. Brno : MZLU, 2003. • Kollárová, E. et al. Fyziológia neprežúvavcov. SPU : Nitra, 1996. • Reece, W. O.: Fyziologie domácich zvířat. Praha : Grada, 1998. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 640P201	Názov: Fyziológia živočíchov	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Jaroslav Kováčik, PhD.	Zabezpečuje: 95 – Katedra fyziológie živočíchov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Poskytnúť poznatky o funkciách jednotlivých tkanív, orgánov a systémov organizmu živočíchov ako celku. Absolvent predmetu porozumie základným fyziologickým funkciám a dokáže aplikovať získané poznatky pri štúdiu ďalších predmetov biologického zamerania		
Stručná osnova predmetu: Vysvetlenie základných funkcií tkanív a všetkých orgánových sústav. Základné poznatky o vnútornom prostredí a biologických zákonitostiach, ktoré determinujú životné funkcie v organizme zvierat v závislosti od stále sa meniacich a vyvíjajúcich sa životných podmienok. Interakcie hlavných systémov zabezpečujúcich činnosť buniek, tkanív a orgánov. Princípy riadenia a regulácie procesov v orgánových sústavách a v organizme ako celku. Poskytnutie uceleného prehľadu fyziologických aspektov metabolizmu živočíchov a človeka.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Kováčik, J. et al.: Fyziológia živočíchov, Nitra : SPU, 2012. – 178 s • Jelínek, P.: Fyziologie hospodářských zvířat. Brno: MZLU, 2003.- 414 s. • Kováčik, J. et al. Fyziológia živočíchov. Nitra : SPU, 2009. – 183 s. • Kováčik, J. et al. Repetitorium z fyziológie živočíchov : (pracovný zošit), Nitra : SPU, 2009. – 61 s. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 621P201	Názov: Hodnotenie poľnohospodárskych produktov	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Helena Frančáková, CSc.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ a FAKULTA (FAPZ)		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, protokoly Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Získanie poznatkov z oblasti hodnotenia kvality poľnohospodárskych surovín. Študent na základe získaných poznatkov ovláda základné parametre hodnotenia technologickej kvality poľnohospodárskych produktov. Je schopný analyzovať a vyhodnotiť kvalitu suroviny v zmysle požiadaviek príslušných STN. Dokáže aplikovať poznatky v nákupných a spracovateľských organizáciach, ktoré vykupujú poľnohospodárske produkty pre ďalšie potravinárske využitie.		
Stručná osnova predmetu: Hodnotenie kvality poľnohospodárskych produktov zo všetkých aspektov ich úžitnej hodnoty v zmysle zákona o potravinách, kódexu potravín SR v nadväznosti na medzinárodné normy. Požiadavky spracovateľského priemyslu na technologickú kvalitu rastlinných a živočíšnych surovín. Odberateľsko-dodávateľské vzťahy (STN).		
Literatúra: • Frančáková, H. – Čuboň, J. – Mareček, J. – Bobko, M. <i>Hodnotenie poľnohospodárskych produktov</i> . 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2010. 161 s. ISBN 978-80-552-0360-7 (brož.).		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 541P101	Názov: Hodnotenie potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Tatiana Bojňanská, CSc.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ a FAKULTA (FEM)		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Oboznámenie študentov s teoretickými a praktickými poznatkami o potravinách a základných metódach hodnotenia surovín a potravín (subjektívnych aj objektívnych). Študenti budú prakticky analyzovať vybrané komodity, budú ich hodnotiť a posudzovať v zmysle platnej legislatívy. Po absolvovaní predmetu bude študent schopný aplikovať získané poznatky.		
Stručná osnova predmetu: Potraviny ako zdroj energetických, stavebných a ochranných látok dôležitých vo výžive. Potraviny ako tovar. Suroviny na výrobu potravín a ich členenie. Súhrn poznatkov o vlastnostiach potravín, ktoré sa hodnotia pri nákupe, spracovaní a predaji. Základné kritériá hodnotenia potravín, definícia kvality a jej jednotlivých aspektov z hľadiska Zákona o potravinách, Potravinového kódexu a príslušnej legislatívy. Po absolvovaní predmetu študent dokáže aplikovať získané vedomosti.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Bojňanská, T.-Čuboň, J. Tovaroznalectvo. Učebné texty pre dištančné štúdium (a ostatné formy vzdelávania), SPU Nitra, 2003 ISBN 80-8069-254-8, 145s. • Frančáková, Čuboň, Mareček, Bobko : Hodnotenie poľnohospodárskych produktov, SPU Nitra, 2010 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P428	Názov: Hodnotenie rizík	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/1; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca 1. priebežný test 2. priebežný test Semestrálna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie poznatkom o analýze rizika. Dokáže riešiť požiadavky na hodnotenie rizika, riadenia rizika a komunikácie o riziku. Dokáže aplikovať poznatky na správne využívanie kvantitatívnych a kvalitatívnych metód odhadu rizika. Dokáže aplikovať hodnotenie rizík ako nástroj na riadenie systémov manažérstva bezpečnosti potravín v rámci štandardov ISO 22 000 a ďalších.		
Stručná osnova predmetu: Analýza rizika, hodnotenie rizika, riadenie rizika a komunikácia o riziku. Hodnotenie chemických a mikrobiologických rizík z potravín, hodnotenie rizík z GMO, nanomateriálov, potravinárskych prídavných látok, neurodetergentných ochorení a vírusov. Hodnotenie zdravotného rizika a metodika jeho hodnotenia.		
Literatúra: • Angelovičová, M. 2013. Riziká pri produkcii potravín. Nitra : SPU, vyd. 1. 256 s. ISBN 978-80-552-0997-5.		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 621P302	Názov: Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Tatiana Bojňanská, CSc.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, protokoly Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Študent absolvovaním predmetu dokáže aplikovať poznatky o vnútornej skladbe rastlinných produktov a funkčnosti ich jednotlivých častí, predovšetkým z technologického pohľadu. Na základe toho bude schopný hodnotiť vlastnosti rastlinných surovín a na ich základe určiť vhodnosť pre rôzne smery technologického spracovania. Na cvičeniach bude teoreticky aj prakticky oboznámený s metódami hodnotenia kvality rastlinných surovín a potravín. Zvládnutie problematiky preukáže vypracovaním protokolov z praktických meraní parametrov hodnotených komodít.		
Stručná osnova predmetu: Charakteristika a hodnotenie rastlinných surovín a potravín zo všetkých aspektov kvality v zmysle zákona o potravinách a kódexu potravín SR v nadväznosti na Codex alimentarius a medzinárodné normy ISO. Systémy riadenia a kontroly kvality potravín u nás a v zahraničí. Požiadavky, význam, nové pohľady a perspektívne riešenia kvality rastlinných produktov ako potravín a hlavných potravinárskych surovín pre rôzne smery technológie potravín.		
Literatúra: • Muchová et al. : Hodnotenie surovín a potravín rastinného pôvodu. SPU NITRA, 2011		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 621P303	Názov: Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Juraj Čuboň, CSc.	Zabezpečuje: 91 – Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, semestrálna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Študent dokáže analyzovať a hodnotiť suroviny a potraviny živočíšneho pôvodu v zmysle platnej legislatívy. Absolvent predmetu porozumie vzťahu medzi kvalitou suroviny a potraviny a faktory, ktoré ovplyvňujú kvalitu potravín. Dokáže analyzovať kvalitu surovín a potravín živočíšneho pôvodu.		
Stručná osnova predmetu: Výroba a spotreba živočíšnych produktov. Požiadavky spracovateľov na jatočné zvieratá. Hodnotenie jatočných zvierat pri nákupe. Hodnotenie kvality mäsa. Intravitálne činitele ovplyvňujúce akosť mäsa. Hodnotenie konzumných vajec. Hodnotenie medu. Hodnotenie a nákup vlny. Zloženie a vlastnosti kravského mlieka. Vplyv niektorých činiteľov na kvalitu mlieka. Hodnotenie surového kravského, ovčieho a kozieho mlieka. Hodnotenie ovčieho a kozieho hrudkového syra.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Čuboň et al., Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu. Nitra : SPU, 2012, ISBN 978-80-552-0870-1 • Horváthová, V.-Lagin, L.: Návod na cvičenia z mliekárstva a hodnotenia živoč. produktov II., Hodnotenie živoč. produktov, Nitra: ES VŠP, 1993. • Kažimír, L.- Gemer, L.: Návod na cvičenia z mliekárstva a hodnotenia živoč. produktov I., Mliekárstvo, Nitra: ES VŠP, 1993. • Noolet, L.M.L.: Handbook of meat poultry and sefood quality. 2007. Blackwell Publishing: Oxford. ISBN 13: 978-0-8138-2446-8/2007 • Stadelman, W., J. a kol. : Egg and Poultry-Meat Processing, Ellis Horwood, 1988. • Steinhäuser, L. a kol. : Hygiena a technológia mäsa. Last, 1995. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 541P107	Názov: Hygiena a sanitácia vo vinárstve	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: žiadne		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Prednášky 14 hodín Cvičenia 26 hodín Exkurzie, terénne cvičenia 0 hodín semestrálna práca 12 hodín individuálna práca 52 hodín Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie zásadám hygieny a sanitácie vo vinárstve, dokáže riešiť situácie vyplývajúce s nedostatočnej úrovne hygieny, dokáže aplikovať poznatky v malých a stredných vinárskych podnikoch, dokáže analyzovať príčiny a dôsledky nízkej hygieny a sanitácie, dokáže identifikovať kritické miesta a procesy pri výrobe vína, jeho skladovaní a plnení.		
Stručná osnova predmetu: Povinnosti podnikateľa pri zriaďovaní výroby a predaja vína. Všeobecné hygienické požiadavky na výstavbu vinárskych podnikov – pivničné hospodárstva, skladové hospodárstva. Špecifické požiadavky na výstavbu vinárskych podnikov. Hygienické požiadavky na viechy a vinárne. Systém HACCP pri spracovaní vína a hrozna. Nedostatky zdravotnej bezpečnosti vína –nadlimitné obsahy oxidu siričitého a kyseliny sorbovej, prekročenie limitov pre ochratoxín A, ťažké kovy a rezíduá pesticídov. Všeobecné princípy sanitácie. Hygienický režim a sanitačný program vo vinárstve. Sanitácia výrobných zariadení. Sanitácia fliaš, sudov, tankov, plniacich liniek, oplachovačiek fliaš. Systémy filtrovania a sanitácia filtrov. Sanitácia priestorov a plôch. Sanitácia prepravných zariadení na víno. Kontrola účinnosti čistenia a dezinfekcie. Hygiena a sanitácia pri predaji vína. Zásady správnej výrobnéj praxe.		
Literatúra: • Golian, J. – Kunová, S. – Zajác, P. – Čapla, J. <i>Sanitácia v potravinárstve</i> . 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2011. 173 s. ISBN 978-80-552-0692-9 (brož.).		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 541P401	Názov: Hygiena potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie hygienickým požiadavkám na jednotlivé druhy potravín, dokáže riešiť laboratórne analýzy z hygieny potravín, dokáže aplikovať poznatky z hygieny potravín v praxi, dokáže analyzovať úroveň hygieny procesu výroby potravín, ich spracovania skladovania, prepravy, dokáže identifikovať potraviny hygienicky a zdravotne neškodné.		
Stručná osnova predmetu: Zásady výroby, dovozu a obehu potravín pre zabezpečenie hygieny potravinového reťazca. Hygienické požiadavky na cudzorodé látky v potravinách. Hygienické aspekty produkcie a spracovania mäsa a mäsových výrobkov. Hygiena mäsa hydiny, vajec a hydinových výrobkov. Hygiena mlieka a mliečnych výrobkov. Hygiena ovčieho a kozieho mlieka. Hygienická a zdravotná neškodnosť potravín rastlinného pôvodu, vody a nápojov. Ochrana potravín pred nežiadúcimi zmenami. Systém zabezpečenia zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín (HACCP). Vplyv kvality potravín na zdravie ľudí.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Golian, J. <i>Hygiena potravín</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. 133 s. ISBN 978-80-552-0850-3 (brož.). • Golian, J. <i>Laboratórne analýzy z hygieny potravín</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. 119 s. ISBN 978-80-552-0862-6 (brož.). 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 541P402	Názov: Hygiena výživy a stravovania	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie aplikácii hygienických zásad v spoločnom stravovaní, dokáže riešiť uplatňovanie systému HACCP a sanitácie v spoločnom stravovaní, dokáže aplikovať technické a legislatívne požiadavky pre zvýšenie hygienického štandardu, dokáže analyzovať hygienickú kvalitu pripravovaných pokrmov, dokáže identifikovať hygienické a zdravotné riziká pri príprave pokrmov a v stravovaní.		
Stručná osnova predmetu: Hygienické požiadavky na prevádzky stravovacích služieb. Hygienické požiadavky na prípravu a výrobu pokrmov a hotových jedál., ich rozvoz, prepravu skladovanie, označovanie, uvádzanie do obehu – tepelná úprava, podmienky zmrazovania. Hygienické požiadavky na prípravu a podávanie pokrmov a jedál v rámci zdravotných sociálnych služieb. Zásady prevádzkovej a osobnej hygieny v stravovacích zariadeniach. Hygienické zásady školského stravovania, hotelového a reštauračného stravovania. Rýchle metódy hodnotenia úrovne hygieny a sanitácie v stravovacích zariadeniach. Stanovenie kritických bodov v stravovacích zariadeniach.		
Literatúra: • Zeleňáková, L. – Čapla, J. – Zajác, P. <i>Hygiena výživy a stravovania</i> . 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2011. 180 s. ISBN 978-80-552-0546-5 (brož.).		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 422P101	Názov: Chémia odpadov	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. RNDr. Tomáš Tóth, PhD.	Zabezpečuje: 90 – Katedra chémie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Oboznámiť sa s druhmi, triedením, likvidáciou a využitím odpadov a príslušnými legislatívnymi predpismi. Absolvent predmetu dokáže aplikovať poznatky z predmetu v oblasti nakladania s odpadmi vrátane ich vzniku, transportu, zhodnocovania a zneškodňovania a pri riadení odpadového hospodárstva.		
Stručná osnova predmetu: Definícia odpadov, ich tvorba, zloženie, zdroje. Chemizmus pôsobenia na litosféru, pedosféru, atmosféru a hydrosféru. Odpady v potravinárskom a chemickom priemysle, komunálne, lesnícke a poľnohospodárske. Kaly z čistenia odpadových vôd, rádioaktívne odpady. Procesy pri zneškodňovaní, likvidácii, recyklizácii odpadov a rekultivácii pôd. Praktické využitie odpadov, legislatíva.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Europe's Environment The Dobříš Assesment, EEA, Copenhagen, 1995 • Chmielewská, E. – Kuruc, J. ODPADY, UK Bratislava, 2008. ISBN 978-80-223-2407-6 • Tolgyessy, Piatrik: Odpad-surovina budúcnosti, Obzor 1984 • www.odpady-portal.sk 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 422P103	Názov: Chémia vína	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. RNDr. Alena Vollmannová, PhD.	Zabezpečuje: 90 – Katedra chémie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: žiadne		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): písomný test 1, 2, seminárna práca, laboratórne protokoly Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Oboznámiť sa s najdôležitejšími ukazovateľmi chemických vlastností hrozna, muštu a vína, ako aj so základnými metódami ich analytického stanovenia. Absolvent predmetu dokáže aplikovať poznatky v praxi, ako aj vo výskume.		
Stručná osnova predmetu: Teoretické poznatky o chemickom zložení a premene jednotlivých zložiek hrozna, muštu a vína (voda, sacharidy, bielkoviny, karboxylové kyseliny, alkoholy, fenolové látky, vitamíny, minerálne látky, dusíkaté látky, lipidy). Chemické a inštrumentálne metódy stanovenia jednotlivých látok.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Jackson: Wine Science – Principles and applications. 3rd edition, Elsevier, San Diego 2008 • Minárik, Navara: Chémia a mikrobiológia vína. Príroda, Bratislava 1986 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 442P501	Názov: Chémia vody	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Radovan Stanovič, PhD.	Zabezpečuje: 90 – Katedra chémie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 1/2	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Oboznámiť sa s hodnotením najdôležitejších ukazovateľov chemických vlastností prírodných, pitných, úžitkových a odpadových vôd. Absolvent predmetu dokáže identifikovať základné metódy ich analytického stanovenia.		
Stručná osnova predmetu: Teoretické poznatky o štruktúre a vlastnostiach vody ako chemickej zlúčeniny. Rozpustnosť ako základná vlastnosť vody; vodné roztoky a ich zloženie. Vlastnosti anorganických a organických látok obsiahnutých vo vodách. Druhy vôd – prírodné, pitné, úžitkové a odpadové vody, ich charakteristika, chemizmus. Metódy analytického stanovenia vybraných ukazovateľov vo vodách. Legislatíva v SR.		
Literatúra: • Holobradý K. a kol.: Chémia vody, VES VŠP Nitra, 1991		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 442P304	Názov: Chemická toxikológia	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Judita Bystrická, PhD.	Zabezpečuje: 90 – Katedra chémie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/0; ext: 0/0	Počet kreditov: 3
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Seminárna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu chemická toxikológia porozumie základným pojmom v chemickej toxikológii, získava informácie o možnostiach interakcií toxických látok so živými organizmami, ich účinkoch a prístupných limitoch pre ľudský organizmus. Nadobúda poznatky o klasifikácii toxických látok a o legislatíve. Absolvent dokáže aplikovať nadobudnuté teoretické vedomosti v praxi.		
Stručná osnova predmetu: Oboznámenie sa so všeobecnými pojmami toxikológie (látka, účinok, štruktúra, expozícia, interakcia, vstrebávanie, biotransformácia, vylučovanie, účinky na organizmus), odhadmi účinku chemických látok. Mechanizmy účinku (dráždenie, narkotické účinky, inhibičné látky, indikujúce látky, karcinogénne, mutagénne, teratogénne a alergénne látky a ich účinky). toxikológia látok (anorganické toxikanty, organické toxikanty, jedy, drogy a škodliviny). Chemické toxikologické riziká v životnom prostredí. Spôsoby ochrany pred toxickými látkami.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Marhold: Přehled průmyslové toxikologie. Organické látky. Praha 1986 • Bardoděj: Úvod do chemické toxikologie. Karolinum Praha 1999 • Bencko a kol: Ťažké kovy v životnom a pracovnom prostredí. Praha 1984 • Marhold: Přehled průmyslové toxikologie. Anorganické látky. Praha 1980 • Prousek: Rizikové vlastnosti látok. STU Bratislava, 2001 • Tollgyessy, Farkašová: Základy ekológie a toxikológie. STU Bratislava, 1993 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P307	Názov: Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca): písomný test		
Cieľ predmetu: Pochopiť princípy vzniku protilátok a spôsoby ich použitia v biológii a potravinárstve, naučiť sa aplikovať princípy imunologických reakcií v technických systémoch, nadobudnúť skúsenosti a zručnosti s prácou so spektrofotometrom a technológiou ELISA, získať laboratórne zručnosti nevyhnutné pre realizáciu imunoanalýz v praxi, naučiť sa vybrať vhodnú imunoanalýzu s ohľadom na vybavenie laboratória a druh analytu. Pochopenie mechanizmu hypersenzitivity organizmu a možných rizík vyplývajúcich zo zložiek potravín.		
Stručná osnova predmetu: Definícia vzájomných vzťahov medzi potravinami ako zložkami výživy a imunitou organizmu. Zložky potravín podporujúce imunitný systém, ich vzájomná kombinácia. Fyzikálno-chemická charakteristika potravín ako antigénov. Kinetika reakcií potravinových antigénov a protilátok. Potraviny, enzýmy, alergény, cudzorodé látky aditívne, mikroorganizmy, mykotoxíny a reziduá liečiv ako antigény. Metódy ich detekcie v potravinách. Monoklonálne protilátky, priama a nepriama ELISA, imunomagnetická separácia, imunolokalizácia, dôkazy falšovania potravín.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Židek, R. <i>Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. 111 s. ISBN 978-80-552-0732-2 (brož.). • Židek, R. <i>Immunoanalysis in biology and food science</i>. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. ISBN 978-80-552-0875-6. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 481P201	Názov: Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Jozef Čurlej, PhD.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 0/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 2
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): seminárna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu dokáže ovládať systém informačných databáz, aktívne vyhľadávať v databázach pre biológiu a potravinárstvo, analyzovať a triediť informácie získané z databáz, ovláda zásady vyhľadávania podľa rôznych kritérií.		
Stručná osnova predmetu: Úvod – základné pojmy, informačná gramotnosť, informácie, dokumenty, informačné zdroje, rešerž, informačné systémy. Vyhľadávanie relevantných informácií – Booleovské operátory a ich použitie, vyhľadávače vedeckých informácií, knižničné katalógy a databázy, digitálne knižnice, portály, rešeršovanie. Voľný web – voľne dostupné informačné zdroje. Rozšírené možnosti vyhľadávania pomocou prehľadávača Google + Google scholar. Špičkové informačné zdroje v biológii a potravinárstve. Možnosti využitia bibliografických a plnotextových zdrojov dostupných zamestnancom a študentom SPU v Nitre – Springer LINK, ProQuest, Current Contents Connect, Web of Science. Databáza PubMed. Publikačná a "internetová etika" – autorské právo, citovanie, parafrázovanie.		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 621P404	Názov: Metabolizmus vysokoúžitkových zvierat	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Jaroslav Kováčik, PhD.	Zabezpečuje: 95 – Katedra fyziológie živočíchov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 1/2	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): seminárna práca, projekty Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je štúdium intermediárneho metabolizmu hospodárskych zvierat vo vzťahu k úžitkovosti. Absolvent predmetu dokáže aplikovať získané poznatky v poľnohospodárskej praxi.		
Stručná osnova predmetu: Fyziologické aspekty vysokej úžitkovosti hospodárskych zvierat. Vplyv výživy, gravidity a laktácie na vnútorné prostredie a metabolizmus základných živín. Kritické biologické fázy, subklinické poruchy organizmu, príčiny metabolických porúch spojených s vysokou úžitkovosťou. Hodnotenie vnútorného prostredia metabolickými profilovými testami s cieľom prevencie porúch metabolizmu, zvyšovania úžitkovosti a kvality živočíšnych produktov.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Kováčik, J.: Hodnotenie metabolického profilu dojníc: Habilitačná práca. Nitra: 1999 • Schenck, M.: Základy fyziologickej chémie. Príroda : Bratislava, 1991. • Slanina, L.: Metabolické poruchy vysokoúžitkových dojníc. Príroda, 1992. • Vrzgula, L. a kol. Poruchy látkového metabolizmu hospodárskych zvierat a ich prevencia. Príroda, 1986. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 421P304	Názov: Metódy a techniky génových manipulácií	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. RNDr. Zdenka Gálová, CSc.	Zabezpečuje: 92 – Katedra biochémie a biotechnológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 2/2	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test 1, Písomný test 2, prezentácia projektu Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je teoreticky a prakticky oboznámiť študentov s technikami prípravy, analýzy a selekcie rekombinovanej DNA v E. coli. Absolvent predmetu dokáže aplikovať poznatky v laboratórnej praxi a vo výskume.		
Stručná osnova predmetu: Izolácia, purifikácia DNA a štiepenie restriktívnymi enzýmami, tvorba a transformácia rekombinovanej DNA, techniky analýzy a selekcie rekombinantnej DNA, metódy sekvenovania DNA, tvorba a skrining DNA knižníc, tvorba cDNA knižnice, príprava genómových knižníc, cieleňá expresia génov, transgénne organizmy, princípy génového inžinierstva rastlín, živočíchov a mikroorganizmov.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Tóth, D. – Bežo, M. – Bežová, K. – Brezňanová, I. – Brindza, J. – Bulla, J. – Ferenčík, I. – Šulajová, L. – Gálová, Z. – Godány, A. – Horecká, T. – Hraška, Š. – Ražná, K. – Chrenek, P. – Kačániová, M. – Kantíková, M. – Klubicová, K. – Kmeť, V. – Siekel, P. – Sommer, A. – Šajbidor, J. – Štefanovič, J. – Štefúnová, V. <i>Biologická bezpečnosť</i>. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2007. 463 s. ISBN 978-80-8069-846-1. • Gálová, Z. – Balážová, Ž. – Michalík, I. – Libantová, J. – Moravčíková, J. – Hricová, A. – Matušíková, I. <i>Biotechnológie v rastlinnej produkcii</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2008. 143 s. ISBN 978-80-552-0146-7 (brož.). • Gálová, Z. – Salaj, J. – Matušíková, I. <i>Molekulárna biológia</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2005. 165 s. ISBN 80-8069-484-2 (brož.). • H. Lodishy a kol.: <i>Molecular Cell Biology</i>, USA, SAB Inc., 1995 • J. Turňa a kol.: <i>Rekombinantné DNA a biotechnológie</i>, Alfa, Bratislava, 1989 • J. Turňa a kol.: <i>Techniky rekombinantných DNA</i>. VEDA, 2004 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 421P203	Názov: Metódy mikrobiologického skúšania potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Jana Maková, PhD.	Zabezpečuje: 93 – Katedra mikrobiológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): písomný test, seminárna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca): skúška		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je získanie poznatkov o odbere a spracovaní vzoriek potravín na mikrobiologické vyšetrenie, metódach mikrobiologického skúšania potravín a požiadavkách na akreditáciu mikrobiologického laboratória. Absolvent predmetu dokáže zabezpečovať sterilitu v laboratóriu, pripraviť živné médiá, kultivovať mikroorganizmy, identifikovať mikroorganizmy a využívať mikrobiologické metódy pri analýze potravín.		
Stručná osnova predmetu: Úlohy mikrobiologických laboratórií pri úradnej a podnikovej kontrole potravín. Akreditácia mikrobiologických laboratórií. Odber a spracovanie vzoriek na mikrobiologické vyšetrenie. Metódy detekcie mikroorganizmov v potravinách. Využitie konfirmačných testov pri dôkaze prítomnosti vybraných mikroorganizmov. Protokol o vykonaní mikrobiologického rozboru a oznamovanie výsledkov.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • FORSYTHE, S.J. 2006. The Microbiology of Safe Food. Oxford: Blackwell Publishing. 412 p. ISBN 0-632-05487-5. • JOHNSON, T.R.- CASE, CH.L. 2007. Laboratory Experiments in Microbiology. San Francisco : Pearson International Edition. 2007, 445 p. ISBN 0-321-49314-1. • MAKOVÁ, J. – TANČINOVÁ, D. – MEDO, J. 2013. Metódy mikrobiologického skúšania potravín. Nitra : SPU, 134 s. ISBN 978-80-552-0984-5 • ROBERTS, D. – GREENWOOD, M. 2003. Practical Food Microbiology. Bodmin : Blackwell, 2003. 294 s. ISBN 1-4051-0075-3 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 421P202	Názov: Mikrobiológia	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Soňa Javoreková, PhD.	Zabezpečuje: 93 – Katedra mikrobiológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomné testy, protokoly. Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca): Skúška		
Cieľ predmetu: Študenti získajú poznatky o cytologickej, morfolologickej a fyziologickej aktivite mikroorganizmov v prostredí. Naučia sa základné princípy práce v mikrobiologickom laboratóriu. Prakticky si osvoja základné mikrobiologické techniky, prácu s optickým mikroskopom, meranie a počítanie buniek mikroorganizmov a sledovanie ich dôležitých metabolických produktov. Absolvent predmetu dokáže riešiť základné otázky z oblasti Všeobecnej mikrobiológie. Je schopný identifikovať a charakterizovať základne skupiny mikroorganizmov pomocou optického mikroskopu a bežných mikrobiologických techník.		
Stručná osnova predmetu: Morfologické, fyziologické a biochemické znaky vírusov, baktérií, mikroskopických húb, rias a prvokov. Základy systému mikroorganizmov. Výživa, rast a rozmnožovanie mikroorganizmov. Metabolizmus mikroorganizmov. Vzájomné vzťahy medzi mikroorganizmami navzájom. Význam mikroorganizmov v biogeochemických cykloch (C, N, S a P).		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Javoreková-Maková, Mikrobiológia, 2012, ISBN 978-80-552-0760-5 • Javoreková-Medo, Laboratórny manuál k predmetu mikrobiológia, 2013, 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 421P406	Názov: Mikrobiológia a parazitológia	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Miroslava Kačániová, PhD.	Zabezpečuje: 93 – Katedra mikrobiológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 1/3	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie virologickej diagnostike, profylaxii vírusových nákaz, taxonomickému rozdeleniu vírusov, rozdeleniu a charakteristike parazitov, dokáže aplikovať poznatky a naučí sa prakticky využívať metódu PCR v identifikácii baktérií, dokáže analyzovať mikroskopický obraz, kultiváciu, patogenézu, laboratórne vyšetrenie a terapiu jednotlivých skupín baktérií.		
Stručná osnova predmetu: Virologická diagnostika, prevencia, profylaxia vírusových nákaz, rozdelenie vírusov . Parazity, oblé červy. Využite PCR v identifikácii baktérií. Mikroskopický obraz, kultivácia, patogenéza, laboratórne vyšetrenie a terapia jednotlivých skupín baktérií.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Kačániová, M. <i>Introduction to systematic bacteriology</i>. Nitra : Slovak University of Agriculture, 2008. 97 s. ISBN 978-80-552-0120-7 (brož.). • FRATAMICO, P., A.- BHUNIA, A.K- SMITH, J.L. <i>Foodborne Pathogens: Microbiology and Molecular Biology</i>, 2005, 494 s. ISBN -904455-00-X • ŠTEVLÍKOVÁ, T.- KAČÁNIOVÁ, M. 2005. <i>Základy taxonómie baktérií</i>. SPU : Nitra, 2005, 64 s., ISBN 80-8069-461-3 • VOTAVA et al. 2003. <i>Lekárska mikrobiologie speciální</i>, Centa : Brno, 2003, 495 s., ISBN 80-902896-6-5 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 421P305	Názov: Mikrobiológia potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Dana Tančinová, PhD.	Zabezpečuje: 93 – Katedra mikrobiológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca): skúška		
Cieľ predmetu: Študenti získajú poznatky o baktériách, kvasinkách a vláknitých mikroskopických hubách a ich význame v potravinárstve. Zvládnu základné techniky využívané v mikrobiológii potravín. Nadobudnú poznatky o mikrobiológii potravín rastlinného pôvodu i živočíšneho pôvodu. Získajú poznatky o faktoroch ovplyvňujúcich mikrobiálnu kontamináciu potravín ako i spôsoboch zamedzujúcich rozmnožovaniu mikroorganizmov v týchto komoditách. Vzdelávacie výsledky – absolvent predmetu dokáže aplikovať získané poznatky pri výrobe mikrobiologicky bezpečných potravín.		
Stručná osnova predmetu: Baktérie a mikroskopické huby spôsobujúce kazenie potravín. Mikrobiológia produktov a potravín rastlinného pôvodu (obilia, múky, chleba, cukru, škrobu, zeleniny, piva, vína), živočíšneho pôvodu (mlieka, mäsa, vajec, tukov), vody, vzduchu a obalov. Mikrobiológia konzervovania. Mikroorganizmy v potravinách schopné vyvolať ochorenia ľudí.		
Literatúra: • Tančinová, D. – Maková, J. – Felšöciová, S. – Kačániová, M. – Kmeť, V. <i>Mikrobiológia potravín</i> . 2. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2008. 144 s. ISBN 978-80-552-0145-0 (brož.).		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 640P409	Názov: Molekulová fyziológia	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Norbert Lukáč, PhD.	Zabezpečuje: 95 – Katedra fyziológie živočíchov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 2/2	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca): skúška		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je oboznámiť študentov s molekulárnou podstatou funkčných prejavov jednotlivých systémov živočíšneho organizmu. Absolvent predmetu je schopný využiť poznatky pre ostatné predmety v rámci programu Aplikovaná biológia. Absolventi sú schopní identifikovať molekulové mechanizmy fyziologických procesov jednotlivých orgánových sústav živočíchov a človeka.		
Stručná osnova predmetu: Molekulová podstata jednotlivých funkčných systémov organizmu. Molekulová podstata trávenia a vstrebávania; enzýmy, ich aktivácia a inhibícia. Subcelulárne procesy v zmyslových orgánoch, molekulová charakteristika funkčnosti jednotlivých typov svalov. Molekulové mechanizmy vedenia vzruchu, akčný a pokojový potenciál, prenos vzruchu na synapsiách a mediátory. Účinky hormónov, regulácia jednotlivých funkčných systémov. Molekulárna fyziológia transportu organických látok cez cytoplazmovú membránu. Molekulové základy rozmnožovania, oplodnenie, príprava buniek na oplodnenie.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Loughna, P. T., Pell, J. M. et al. Molecular Physiology of Growth. Cambridge University Press, 1996, 192 s. ISBN 0521471109. • Lukáč., N. et al. Repetitorium molekulevej fyziológie. Nitra : SPU, 2009. – 156 s. • Matthews, G. et al. Cellular Physiology of Nerve and Muscle, UK : Blackwell Publishing, 2002, 256 s. ISBN 1405103302. • Strange, K. et al. Cellular and Molecular Physiology of Cell Volume Regulation. UK : CRC Press, 1993, 400 s. ISBN 0849344484. • Zempleni, J., Daniel, H. et al. Molecular Nutrition. CABI Publishing, 2003, 409 s. ISBN 0851996795. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 421P405	Názov: Mykológia	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Dana Tančinová, PhD.	Zabezpečuje: 93 – Katedra mikrobiológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomné testy, protokol Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Študenti získajú teoretické a praktické poznatky o makroskopických, mikroskopických a ďalších znakoch charakterizujúcich jednotlivé druhy resp. rody mikroskopických húb. Zvládnu systematické členenie mikroskopických húb a im podobných organizmov. Zvládnu základné techniky využívané pri izolácii a identifikácii mikroskopických húb. Získajú poznatky o význame a využití mikroskopických húb v rôznych odvetviach. Vzdelávacie výsledky – absolvent predmetu dokáže mykologicky analyzovať vzorky a identifikovať vybrané rody mikroskopických húb.		
Stručná osnova predmetu: Cytologická a morfológická charakteristika mikroskopických húb. Výživa, rast a rozmnožovanie. Základy systematiky mikroskopických húb. Ekologický a národohospodársky význam mikroskopických húb.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Tančinová, D. – Labuda, R. <i>Mykológia</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2009. 105 s. ISBN 978-80-552-0162-7 (brož.). • Carlile M.J.-Watkinson S.C.: <i>Fungi</i>. Londýn, 1996. ISBN 0-12-159960-4 • Kalina, T.-Váňa, J.: <i>Sinice, řasy, houby, mechorosty a podobné organizmy v současné biologii</i>, Praha, 2005. ISBN 80-246-1036-1 • Tančinová, D. – Mašková, Z. – Felšöciová, S. – Dovičičová, M. – Barboráková, Z. 2012. Úvod do potravinárskej mykológie – kľúč na identifikáciu potravinársky významných vláknitých mikroskopických húb. Nitra : SPU v Nitre, 2012. 286 s. ISBN 978-80-522-0753-7. • Záhorovská, E. a kol.: <i>Systém a evolúcia nižších rastlín</i>. Bratislava, 1998. ISBN 80-223-1240-1 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 541P106	Názov: Náuka o nápojoch	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Andrea Mendelová, PhD.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: žiadne		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): test Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu získa vedomosti o význame nápojov v ľudskej výžive, o výrobe nealkoholických nápojov, o hodnotení nutričnej a senzorickej kvality nápojov a o príslušnej legislatíve pre danú oblasť. Absolvent predmetu dokáže aplikovať poznatky získané štúdiom pri výrobe rôznych typov nealkoholických nápojov.		
Stručná osnova predmetu: Význam nápojov so zreteľom na nealkoholické nápoje pre ľudskú výživu. Členenie nápojov a koncentrátov na ich prípravu. Základné suroviny a prísady používané na výrobu nápojov. Minerálne vody, druhy a ich význam. Technológia výroby nápojových koncentrátov, nápojov na báze ovocia a zeleniny, výroba sýtených a nesýtených nealko nápojov. Kvalita nealkoholických nápojov a systémy jej hodnotenia. Balenie a označovanie nápojov. Legislatíva súvisiaca s výrobou nápojov.		
Literatúra: • Horčin, V. : Technológia nealkoholických nápojov. SPU Nitra, 2007, 155 s.		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 911P301	Názov: Odborná prax	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Dagmar Kozelová, PhD.	Zabezpečuje: 96 – Dekanát FBP	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 0/0; ext: 0/0	Počet kreditov: 10
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Záverečná správa z praxe zápočet Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca): zápočet		
Cieľ predmetu: Cieľom odbornej praxe je získať praktické poznatky a technologickú zručnosť z výrobných procesných postupov a metód v biotechnológiách a technológiách výroby potravín. Absolvent predmetu dokáže analyzovať vplyvy vybraných faktorov na poľnohospodárske produkty a potraviny.		
Stručná osnova predmetu: V priebehu praxe študenti nadobudnú laboratórne zručnosti v oblasti molekulárnej biológie a aplikovanej genetiky, aplikovanej mikrobiológie a chémie, biochemických technológií ako aj biotechnológií v rastlinnej a živočíšnej výrobe a tiež biotechnológií v potravinárstve.		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 640P101	Názov: Ochrana zvierat a produkcia potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/1; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca 1. priebežný písomný test 2. priebežný písomný test semestrálna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie poznatkom o kvalitatívnom a produkčnom aspekte pohody zvierat, ktorý sa prejaví na zdraví zvierat'a, uspokojovaní prirodzených potrieb chovu a zabezpečovaní produkcie finálneho produktu. Dokáže riešiť všeobecné a špecifické potreby zvierat v nadväznosti na zlepšené podmienky chovu. Dokáže aplikovať poznatky na optimalizáciu podmienok chovu pre prirodzené správanie zvierat vo vzťahu k produkcii kvalitných a bezpečných potravín živočíšneho pôvodu.		
Stručná osnova predmetu: Pohoda zvierat a opatrenia na zlepšenie ich životných podmienok, ochrana zvierat určených na produkciu potravín. Adaptácia, aklimatizácia, stres a učenie, správanie zvierat – pozitívne a odchýlky od prirodzeného správania vo vzťahu k produkcii potravín. Opatrenia pre zabezpečenie všeobecných a špecifických potrieb a podmienok na ochranu zvierat vo vzťahu ku kvalite a bezpečnosti potravín. Ochrana zvierat určených na produkciu potravín na osi pohoda a zdravie zvierat, bezpečnosť potravín a zdravie človeka. Trvalo udržateľné systémy chovu zvierat, biotechnológie a welfare.		
Literatúra: • Angelovičová, M., Bulla, J. Ochrana zvierat a produkcia potravín, 2. vyd. Nitra : SPU, 2012, 146 s. ISBN 978-80-552-0884-8.		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 442P107	Názov: Organická chémia	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Ján Tomáš, CSc.	Zabezpečuje: 90 – Katedra chémie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test 1,2,3,4 Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Osvojenie si poznatkov o štruktúre, vlastnostiach a reakciách biologicky významných organických zlúčenín. Absolvent predmetu dokáže aplikovať získané poznatky v ďalších predmetoch počas štúdia.		
Stručná osnova predmetu: Vzťah medzi štruktúrou a vlastnosťami biologicky významných organických zlúčenín a intenzifikačné faktory v poľnohospodárskej praxi: karboxylové kyseliny a ich redukčné produkty, dusíkaté a sírne organické zlúčeniny, sacharidy, bielkoviny, lipidy a ďalšie zložky rastlinných a živočíšnych organizmov: alkaloidy, triesloviny, terpény, prírodné antioxidanty a suroviny používané v praxi – detergenty, polyméry.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Tomáš, J. – Musilová, J. – Bystrická, J. – Timoracká, M. – Trebichalský, P. <i>Organická chémia</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. 220 s. ISBN 978-80-552-0756-8 (brož.). • Tomáš, J. – Musilová, J. – Bystrická, J. – Timoracká, M. <i>Laboratórne postupy z organickej chémie</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2010. 69 s. ISBN 978-80-552-0340-9 (brož.). • Hruškovičová, A. – Tomáš, J. – Musilová, J. – Bystrická, J. <i>Laboratórne postupy z organickej chémie</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2004. 64 s. ISBN 80-8069-393-5 (brož.). • Hudec a kol.: <i>Organická chémia pre štúdium poľnohospodárskeho inžinierstva</i>, VES SPU Nitra 2000 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 640P403	Názov: Patofyziológia živočíchov	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. MVDr. Peter Massanyi, DrSc.	Zabezpečuje: 95 – Katedra fyziológie živočíchov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 1/2	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Semestrálna práca a prezentácia Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je uvedenie si štrukturálnych a funkčných zmien buniek, tkanív a orgánov pri pôsobení rozličných patologických príčin. Absolvent predmetu porozumie základným princípom patológie najmä všeobecnej patológie buniek, tkanív a vybraných orgánov.		
Stručná osnova predmetu: Patológia je náuka o chorobe. V predmete sa prihliada k funkčným zmenám a ich podkladu. Sledovanie funkčných zmien pri ochoreniach sa opisuje v klinickej a experimentálnej fyziológii a tvarové zmeny dopĺňa patologická morfológia. Po počiatkových všeobecných procesoch prebiehajúcich na úrovni buniek a tkanív nasleduje opis najbežnejších alterácií jednotlivých orgánových sústav.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Bednař, B., Vaněček, R.: Úvod do patologie. Praha : SZN, 1964. • https://sites.google.com/site/massanyip/patofyziologia • Rejthar, A., Vojtěšek, B.: Obecní patologie nádorového růstu. Praha : Grada, 2000. • Silbernagel, S., Lang., F.: Atlas patofyziologie člověka. Praha : Grada, 2000. • Yin, X. M., Dong, Z.: Essentials of Apoptosis. Humana Press, 2003. Zendulka, M, Groch, L., Pivník, L.: Atlas veterinární patologické anatomie. Praha : SZN, 1998. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 621P101	Názov: Pivničné hospodárstvo	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Peter Czako, PhD.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: žiadne		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie operáciám prebiehajúcich vo vybraných výrobných priestoroch, dokáže riešiť vzniknuté problémy počas výroby, dokáže aplikovať získané poznatky pri skladovaní, dokáže analyzovať problémy vzniknuté pri jednotlivých výrobných krokoch, dokáže identifikovať jednotlivé defekty vo víne.		
Stručná osnova predmetu: Detailný popis všetkých pracovných postupov od fázy oberanie hrozna až po finálnu verziu – fľašovanie. Postup výroby bielych a červených vín a ich využitie v praxi. Spôsoby stabilizácie, čírenia a filtrácie vína. Odhaľovanie defektov pri výrobe a ich predchádzanie – choroby a vady vín. Spoznávanie výrobných metód ostatných vín uvádzaných na trhu.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Steidl, R. a Leindl G.: Cesta ke spičkovému vínu, Národné vinárske centrum, Valtice, 2004, ISBN 80-903201-4-7 • Steidl, R. a Renner W.: Problémy kvašení vín, Národné vinárske centrum, Valtice, 2004, ISBN 80-903201-3-9 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 911P302	Názov: Prevádzková prax	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Dagmar Kozelová, PhD.	Zabezpečuje: 96 – Dekanát FBP	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): neuvedená Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 0/0; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): záverečná správa z praxe zápočet Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca): zápočet		
Cieľ predmetu: Cieľom prevádzkovej praxe je rozšíriť poznatky o výrobnej činnosti agropotravinárskych podnikov. Absolvent predmetu dokáže aplikovať poznatky o podnikoch zabezpečujúcich výrobu a spracovanie poľnohospodárskych produktov priamo v podmienkach praxe. Prevádzková prax sa uskutočňuje na vysokoškolskom poľnohospodárskom podniku SPU Nitra.		
Štručná osnova predmetu: V rámci prevádzkovej praxe sa študenti oboznámia s výrobnotechnologickými podmienkami v rastlinnej a živočíšnej výrobe, so spôsobmi získania, skladovania, spracovania a úpravy produktov rastlinnej a živočíšnej výroby. Analyzujú systémy zabezpečenia a kontroly v rastlinnej produkcii – ochrana rastlín, ochrana proti škodcom a chorobám od pestovania až po skladovanie a spracovanie. Analyzujú systémy zabezpečenia kontroly v živočíšnej produkcii – ochrana a kontrola zdravotného stavu zvierat, kontrola získavania mlieka až po predaj a pod. Analyzujú ekonomické a marketingové postupy speňažovania poľnohospodárskych produktov a ich umiestňovaniu na trhu.		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 422P301	Názov: Rádioaktivita v životnom prostredí	Stupeň: Bc.
Garantuje: RNDr. Juraj Miššík, PhD.	Zabezpečuje: 92 – Katedra biochémie a biotechnológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 2/1	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test. Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu dokáže pracovať v multidisciplinárnej oblasti ochrany zdravia ľudí a zvierat v prípade kontaminácie životného prostredia rádioaktívnymi látkami z rôznych umelých a prírodných zdrojov. Študent dokáže aplikovať poznatky a zvládne terminológiu nutnú pre účinnú komunikáciu s odborníkmi z oblastí fyziky, nukleárnej techniky, medicíny a krízového manažmentu.		
Stručná osnova predmetu: Rádioaktívne jadrá atómov a ich premena. Prírodné a umelé zdroje ionizujúceho žiarenia. Stochastické a nestochastické účinky ionizujúceho žiarenia na biologické systémy. Základné pravidlá ochrany pred ionizujúcim žiarením, medzinárodné normy a súčasný stav legislatívy v EÚ a SR. Účinnosť ochranných opatrení prijatých po haváriách vo Windscale a Černobyle. Možné scenáre kontaminácie životného prostredia rádioaktívnymi látkami z rôznych zdrojov a najvhodnejšie protioopatrenia v oblasti prvovýroby a technológie spracovania potravín. Organizácia monitorovacích systémov v SR a EÚ.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Eisenbud, M.: Environmental radioactivity. Orlando: Academic Press, 1988 • Gábriš, L. a kol. Ochrana a tvorba životného prostredia v poľnohospodárstve. Nitra: SPU, 1998 • Jandl, P. – Petr, I. Ionizující záření v životním prostředí. Praha: SNTL, 1988 • Šáro, Š. – Tolgyessy, J. Rádioaktivita prostredia. Bratislava: Alfa, 1985 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 640P405	Názov: Reprodukčná biológia	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Adriana Kolesárová, PhD.		Zabezpečuje: 95 – Katedra fyziológie živočíchov
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 1/2	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): seminárna práca, projekt, prezentácia projektu Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Cieľ predmetu – je poskytnúť znalosti o reprodukčných procesoch so zameraním sa na gametogenézu, sexuálnu diferenciáciu, samčie a samičie pohlavné žľazy, medzidruhové rozdiely, oplodnenie, graviditu, pôrod a regulátory reprodukčných funkcií, ktoré sú rovnako dôležité pre zdravie živočíchov, plodnosť hospodárskych zvierat a ľudí, kde porozumenie gametogenézy, fertilizácie a pre-embryonálneho vývoja je rozhodujúce pre úspešnú reprodukciu. Pochopenie mechanizmov, ktoré regulujú vznik vysoko kvalitných reprodukčných buniek, oocytov a spermií a embryí po meióze a fertilizácii je ústrednou a základnou podmienkou pre reprodukčnú biológiu. Vzdelávacie výsledky – absolvent predmetu je schopný identifikovať medzidruhové rozdiely v oblasti reprodukcie živočíchov, určiť možné endokrinné regulátory, ktoré ovplyvňujú reprodukčné funkcie.		
Stručná osnova predmetu: Predmet prináša teoretické a praktické znalosti o účinkoch rôznych faktorov na reprodukciu zvierat. V životnom prostredí sa nachádzajú kontaminanty, ktoré majú negatívny vplyv na metabolizmus buniek reprodukčného systému a celého organizmu. Identifikácia signálnych dráh regulovaných exogénnymi a endogénnymi látkami má význam pre zdravie a reprodukciu živočíchov. Bioaktívne substancie prítomné v rastlinných extraktoch sa nevyznačujú špeciálnym charakterom ako výživné látky, ale môžu byť významné v prevencii reprodukčných alterácií vrátane nádorových ochorení indukovaných exogénnymi a endogénnymi faktormi. Bunkový stres vyvolaný toxínmi môže byť príčinou porúch bunkových cyklov, ktoré sú zodpovedné za nekontrolovateľné delenie, diferenciáciu a proliferáciu buniek a inhibíciu fyziologického procesu apoptózy. Z tohto dôvodu praktické cvičenia sú zamerané na izoláciu ovariálnych buniek a následnú kultiváciu buniek in vitro s prídavkami rôznych protektívnych látok resp. kontaminantov prostredia. Hodnotenie sekrečnej aktivity ovariálnych buniek a intracelulárnych regulátorov procesov proliferácie a apoptózy metódami ELISA a imunocytochémia, hodnotenie kvality ejakulátov metódou CASA so zameraním sa na parametre pohyblivosti spermií sú súčasťou praktických cvičení.		
<i>(pokračovanie)</i>		

Kód: 640P405	Názov: Reprodukčná biológia	Stupeň: Bc.
<p>Literatúra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DANKO, J., ŠIMON, F., BÁLENT, P., BÍREŠ, J.,...MASSANYI, P. et al. 2012. Veterinársky slovník. 1. vyd. Bratislava : Ikar, 2012. 424 s. ISBN 978-80-551-2944-0. • KLIMENT, J. et al. 1989. Reprodukcia hospodárskych zvierat. Príroda Bratislava, 372 s., ISBN 80-07-00027-5. • KOLESAROVA, A., CAPCAROVA, M., ROYCHOUDHURY, S. 2010. Metal induced ovarian signaling. Nitra : Slovak Agricultural University, 135 p., ISBN 978-80-552-0456-7. • KOLESÁROVÁ A., SIROTKIN A., KOVÁČIK J. 2008. Endokrinné a vnútrobunkové mechanizmy pohlavného dospievania prasničiek. Endocrine and intracellular mechanisms of porcine sexual maturation. Nitra : Slovak Agricultural University, 131 p., ISBN 978-80-552-0109-2. • KOLESÁROVÁ, A, SIROTKIN, AV, KALAFOVÁ, A, MELLEN, M. 2012. Reprodukčná biológia. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. – 113 p., ISBN : 978-80-552-0749-0. • KROČKOVÁ, J., MARETTA, M., MASSANYI, P. In vitro cytotoxicita olova : štrukturálne a funkčné zmeny spermií kráľika po podaní olova. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2011. 152 s. ISBN 978-80-552-0639-4. • SIROTKIN, A.V., KOLESÁROVÁ, A. 2011. Cell regulation: endocrine regulation of ovarian cell functions. Nitra : Slovak Agricultural University, 66 p., ISBN : 978-80-552-0613-4. • SIROTKIN, A.V., KOLESÁROVÁ, A. 2012. Cell regulation: intacelular regulation of ovarian cell functions. Nitra : Slovak University of Agriculture, 76 p., ISBN 978-80-552-0755-1. • SIROTKIN. A.V. 2010. Regulators of ovarian functions. Nova Science Publishers Inc. New York. 183 p. 		
<p>Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina</p>		

Kód: 345P101	Názov: Seminár k praxi	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Dagmar Kozelová, PhD.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/0; ext: 0/0	Počet kreditov: 2
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca): zápočet		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je informovať o potrebe a možnostiach absolvovania praxe počas štúdia na FBP SPU v podnikoch poľnohospodársko-potravinárskeho komplexu a príbuzných. Absolvent predmetu porozumie postaveniu poľnohospodárskych a potravinárskych podnikov v národnom hospodárstve a významu spoločnej poľnohospodárskej politiky EÚ. Absolvent dokáže identifikovať vplyv základných výrobných faktoroch na ekonomiku podniku a odvetvia. Absolvent je informovaný o činnosti organizácií rezortu pôdohospodárstva a producentov bezpečných potravín ako aj o úlohách a funkciách manažmentov podnikov v súvislosti s prehlbovaním technologických a laboratórnych zručností študentov, budúcich manažérov rezortu.		
Stručná osnova predmetu: Význam praktickej prípravy študentov na FBP SPU. Štruktúra MPRV SR. Postavenie agropotravinárskeho komplexu v národnom hospodárstve. Výrobné faktory v poľnohospodárstve. Ekosystémy a ich triedenie. Ľudské zdroje v poľnohospodársko-potravinárskom komplexe, ich štruktúra a funkcie. Organizácie MPRV SR, zväzy a združenia. Európska stratégia zamestnanosti, Národná sústava povolání, Rezortné školstvo a vedecko-výskumné pracoviská. Výstavy a odborné podujatia pre poľnohospodársko-potravinársky komplex. Bezpečnosť a ochrany zdravia pri práci v poľnohospodársko-potravinárskom komplexe. Organizácia praxe, študijné pobyty v zahraničí.		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 422P102	Názov: Seminár z organickej chémie	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Janette Musilová, PhD.	Zabezpečuje: 90 – Katedra chémie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 0/1; ext: 0/0	Počet kreditov: 2
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test 1, 2, 3 Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Zopakovanie základných princípov tvorby chemického názvoslovia a chemických rovníc, ako aj jednoduchých chemických výpočtov, nevyhnutných pre úspešné zvládnutie chemických disciplín v rámci vysokoškolského štúdia. Po absolvovaní predmetu je študent schopný aplikovať vedomosti v nadväzujúcich chemických predmetoch.		
Stručná osnova predmetu: Repetitóriium základných vedomostí z organickej chémie v rozsahu gymnaziálneho učiva. Chemické názvoslovie. Cieľom seminára je poskytnúť absolventom odborných stredných škôl potrebné vedomosti k úspešnému zvládnutiu organickej chémie na SPU.		
Literatúra: • Poláček, Š a kol.: Chemické názvoslovie, rovnice a výpočty, VES SPU Nitra 2003		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P302	Názov: Senzorická analýza poľnohospodárskych produktov	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Vojtech Horčín, CSc.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu:		
Stručná osnova predmetu:		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P205	Názov: Senzorická analýza potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Vladimír Vietoris, PhD.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Študenti porozumejú teórii senzorickej analýzy potravín a dokážu prakticky aplikovať znalosti vybraných metód, testov a matematickej štatistiky pre objektívne vyhodnotenie zmyslovej kvality.		
Stručná osnova predmetu: Kvalita potravín a vzťah senzorickej analýzy ku kvalite. História zmyslového hodnotenia. Základy fyziológie zmyslov, vzruchy, pocity a vnemy. Postavenie textúry v senzorickej analýze. Metódy a testy skúmania kvality. Hodnotenie rastlinných a živočíšnych produktov. Profilová analýza. Optimalizácia podmienok pre senzorickú analýzu a testovanie odborných hodnotiteľov.		
Literatúra: • Horčín, V. : Senzorické hodnotenie potravín. SPU Nitra, 2002, 139 s. ISBN 80-8069-112-6		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 541P109	Názov: Senzorické hodnotenie a kontrola kvality vín	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Peter Czako, PhD.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: žiadne		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie základným princípom hodnotenia vína, dokáže riešiť problémy pri kontrole a hodnotení vína, dokáže aplikovať poznatky pri senzorickom hodnotení, dokáže analyzovať a zoradiť vína do kvalitatívnych tried, dokáže identifikovať postup kontroly a jeho vplyv na výsledný produkt.		
Stručná osnova predmetu: Hodnotiace systémy v praxi a ich využívanie. Hodnotenie vína na základe analytických parametrov pri skúmaní kvality. Zoradenie vín do kvalitatívnych tried na základe analytických parametrov a senzorického hodnotenia.		
Literatúra: • Eder, R. a kol.: Vady vína, Národní vinářské centrum, Valtice, 2006, ISBN 80-903201-6-3		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 541P505	Názov: Sladovníctvo a pivovarníctvo	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Helena Frančáková, CSc.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Získanie základných poznatkov z oblasti sladovnícko-pivovarníckej výroby. Študent bude ovládať požiadavky na kvalitu sladovníckych a pivovarníckych surovín a získa nové poznatky z technológie a biochémie výroby sladu a piva. Bude schopný analyzovať a hodnotiť kvalitu sladu a piva v zmysle platných predpisov. Dokáže aplikovať poznatky priamo ako technológ sladovníckej a pivovarníckej výroby.		
Stručná osnova predmetu: Najnovšie technologické postupy výroby základných a špeciálnych typov sladu. Princípy a metódy hodnotenia kvality sladov v zmysle národných a medzinárodných prepisov. Moderné technologické postupy výroby piva. Princípy a metódy hodnotenia kvality piva v zmysle platných predpisov. Využitie vedľajších výrobkov sladovnícko-pivovarského priemyslu.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Frančáková, H. – Tóth, Ž. <i>Sladovníctvo a pivovarníctvo</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2005. 141 s. ISBN 80-8069-544-X (brož.). • Kosař, K. – Procházka, S. a kol. 2000. <i>Technologie výroby sladu a piva</i>. Brno: VÚPAS, 2000, 398s. ISBN 80-902658-6-3 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P426	Názov: Spracovanie hydiny a minoritných ŽP	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Peter Haščík, PhD.	Zabezpečuje: 91 – Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent dokáže aplikovať poznatky o význame živín a ich spojitost' pre tvorbu živočíšneho produktu. Porozumie technológii spracovania minoritných živočíšnych produktov a ich možné využitie v praxi a výžive človeka. Zároveň študent dokáže aplikovať poznatky, že len produkcia dostatočného množstva a požadovanej kvality živočíšnych produktov je základom pre splnenie základného cieľa poľnohospodársko-potravinového komplexu.		
Stručná osnova predmetu: Význam mäsa ,minoritných produktov živočíšneho pôvodu vo výžive obyvateľstva. Základné pojmy a obchodné názvy v obchodnom reťazci pri nákupe a technologickom spracovaní hydiny. Technológia opracovania hydiny. Technologický postup výroby polotovarov. Vajcia a ich priemyselné spracovanie. Med, včelie produkty a medovina, technologické postupy výroby. Hodnotenie a technológia spracovania rýb. Králičie mäso, jeho hodnotenie a technológia spracovania. Perie jeho vlastnosti a technológia spracovania peria. Hodnotenie a technológia spracovania zveriny.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Vácha, F., 2000 Zpracování ryb. In: české budejovice. Jihočeská univerzita, 2000, 118 s., ISBN 80-7040-403-5 • Haščík,P.- Bobko,M.- Weiss, J. – Čuboň, J.: Spracovanie hydiny a minoritných živočíšnych produktov, Nitra SPU, 2012,160 s. ISBN 978-80-552-0746-9 • Ingr, I., 2005 Jakost spracovaných ryb, Brno • Mead, G. C. et al. 2004. Poultry meat processing and quality. England : Woodhead Publishing Ltd, 2004. 388 s. ISBN 0-8493-2548-X • Simeonová, J. 2001.Technológie drúbeže, vajec a minoritných živočíšnych produktu.. Brno: MZLU, 2001, 247 s. ISBN 80-7157-405-8 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P305	Názov: Správna hygienická prax v potravinárstve	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Jozef Čapla, PhD.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie významu a funkcii systému bezpečnosti potravín HACCP – dokáže správne aplikovať poznatky 7 princípov HACCP pre jednotlivé komoditné druhy potravín, ovláda aplikáciu a metodiku hodnotenia analýzy rizík, stanovenia kritických bodov a kritérií, dokáže identifikovať postupy verifikácie a validácie v systéme HACCP – aplikuje princípy kontroly zavedeného systému HACCP a jeho udržiavanie. Absolvent získa prehľad o osobitných požiadavkách štandardov bezpečnosti potravín na Správnu výrobnú prax tak, aby ich vedel aplikovať v potravinárskej praxi.		
Stručná osnova predmetu: Základné pojmy HACCP a podmienky jeho úspešného zavádzania. Vývoj HACCP plánu, pracovná skupina a jej činnosť. Popis výrobkov, spôsobu jeho distribúcie a použitia u spotrebiteľa. Tvorba prúdových diagramov a ich overovanie v procese výroby. Analýza nebezpečenstva – zásady, chyby, nedostatky. Určenie kritických bodov, stanovenie sledovaných znakov a určenie kritických limitov. Stanovenie monitorovacích postupov, nápravných opatrení a overovacích postupov. Stanovenie spôsobu vedenia dokumentácie a archivácie záznamov. Overovanie systému HACCP – verifikácia a validácia. Audit systému kritických bodov. Technické a ekonomické zabezpečenie systému HACCP.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Zajác, P. – Čapla, J. Automatizácia HACCP = HACCP automatization. In Potravinárstvo. Združenie HACCP Consulting : Nitrianske Hrnčiarovce, 2007. Roč. 1, č. 1, s. 23–27. ISSN 1338-0230. • Zajác, P. – Čapla, J. – Zeleňáková, L. – Vietoris, V. <i>Požiadavky na uplatňovanie zásad HACCP pre sushi a sashimi</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2011. 60 s. ISBN 978-80-552-0701-8 (brož.). • Čapla, J. – Zajác, P. – Vietoris, V. <i>Požiadavky na výrobu obalových materiálov určených pre potravinársky priemysel = Requirements of the production of the food packaging materials</i>. In Potravinárstvo. Združenie HACCP Consulting : Nitrianske Hrnčiarovce, 2008. Roč. 2, č. 3, s. 19–26. ISSN 1338-0230. • Zajác, P. – Čapla, J. – Golian, J. – Zeleňáková, L. – Vietoris, V. <i>Príručka správnej výrobnéj praxe pre zariadenia spoločného stravovania</i>. 1. vyd. Nitrianske Hrnčiarovce : HACCP Consulting, 2009. 220 s. ISBN 978-80-970214-8-1 (brož.). • Čapla, J. – Zajác, P. – Golian, J. – Belej, L. : <i>Správna hygienická prax v potravinárstve</i>, 2013 • Kerekréty, J.: <i>HACCP- nástroj na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti potravín</i>, 2000 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: SBS-P	Názov: Štátna bakalárska skúška	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Ján Tomáš, CSc.	Zabezpečuje: 96 – Dekanát FBP	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): neuvedená Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 0/0; ext: 0/0	Počet kreditov: 0
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu:		
Stručná osnova predmetu:		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: SIS-P	Názov: Štátna inžinierska skúška	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Ján Tomáš, CSc.	Zabezpečuje: 96 – Dekanát FBP	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): neuveďená Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 0/0; ext: 0/0	Počet kreditov: 0
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu:		
Stručná osnova predmetu:		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P418	Názov: Technológia mäsa II (spracovanie)	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Peter Haščík, PhD.	Zabezpečuje: 91 – Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie hygienicko-technologickým požiadavkám na výrobné mäsových výrobkov v zmysle legislatívy EÚ a Potravinového kódexu SR. Absolvent dokáže realizovať základné technologické úkony a operácie pri kategorizácii mäsa a výrobe mäsových výrobkov.		
Stručná osnova predmetu: Technologické postupy delenia jatočných tiel, opracovania a triedenia mäsa pre výsek a mäsovú výrobu. Charakteristika a využitie základných surovín a technologických prísad v súčasnej mäsovýrobe. Technologické úkony a postupy pri výrobe jednotlivých sortimentných skupín mäsových výrobkov (mäkké, trvanlivé, špeciálne), ako aj mäsových konzerv a živočíšnych tukov. Zásady správnej výrobnéj praxe v odbore spracovania mäsa a kontrola kvality mäsových výrobkov.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Lagin, L.: Technológia mäsa II (spracovanie mäsa), SPU Nitra, 2006, 148 s. ISBN 80-869-671-3, reedícia 2008, ISBN 978-80-552-0034-7 • Pipek, J. : Technologie mäsa, Praha, 1998. • Steinhauser, L. : Hygiena a technologie masa, fy. Steinhauser – LAST 1995. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P405	Názov: Technológia mlieka I. (chémia)	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Margita Čanigová, CSc.	Zabezpečuje: 91 – Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie novým poznatkom o základných zložkách, o vlastnostiach mlieka ako aj faktoroch, ktoré ich ovplyvňujú. Dokáže aplikovať poznatky a analyzovať vzájomné vzťahy medzi zložkami a vlastnosťami mlieka. Je schopný analyzovať mlieko a mliečne výrobky, zhodnotiť získané výsledky, čo preukáže vypracovaním protokolov.		
Štručná osnova predmetu: Štúdium zloženia, senzorických, fyzikálno-chemických a technologických vlastností kravského mlieka. Činitele ovplyvňujúce vlastnosti a zloženie mlieka. Hygienická kvalita surového mlieka, kontaminácia mlieka mikroorganizmami a cudzorodými látkami. Získavanie a prvotné ošetrovanie mlieka na farme.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Burdová, O. et al.: Hygiena mlieka a mliečnych výrobkov, 2002. • Kažimír, L., Gemeri, L. : Návody na cvičenia z Mliekarstva, 1993. • Mattila-Sandholm, T., Saarela, M.: Functional dairy products, 2003 • Rosenthal, I. : Milk and Dairy Products, Weinheim, 1991. • Semjan, Š. : Mliekarstvo, 1994. • Varnam, H.A, Sutherland, P.J. : Milk and milk products. London, 1996. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Kód: 541P410	Názov: Technológia nealkoholických nápojov	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Andrea Mendelová, PhD.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/1; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca): Skúška		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je na teoretickej i praktickej úrovni poskytnúť študentom informácie o význame nealkoholických nápojov pre človeka, o členení nápojov, o základných surovinách používaných na výrobu nápojov, o výrobe jednotlivých skupín nealkoholických nápojov a tiež o spôsoboch hodnotenia kvality nápojov. Absolvent pred metu dokáže aplikovať poznatky pri výrobe rôznych typov nealkoholických nápojov. Dokáže identifikovať a navrhnúť opatrenia na odstránenie nedostatkov výroby, ktoré by mohli ohroziť zdravotnú nezávadnosť a bezpečnosť nápojov.		
Stručná osnova predmetu: Význam nealkoholických nápojov pre ľudskú výživu. Členenie nápojov a koncentrátov na ich prípravu. Suroviny a prísady používané na výrobu nealko nápojov. Minerálne vody. Technológia výroby nápojových koncentrátov, nápojov na báze ovocnej a zeleninovej drene, výroba sýtených a nesýtených nealko nápojov. Kvalita nealkoholických nápojov a systémy jej hodnotenia. Balenie a označovanie nápojov.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Horčin, V. : Technológia nealkoholických nápojov. SPU Nitra, 2007, 155 s. • Hrudková et al : Nealkoholické nápoje, SNTL Praha, 1989 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P427	Názov: Technológie potravín živočíšneho pôvodu	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Margita Čanigová, CSc.	Zabezpečuje: 91 – Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie technologickým postupom a procesom pri výrobe základných skupín mäsových a mliečnych výrobkov a dokáže prakticky aplikovať tieto poznatky. Študent sa oboznámi s legislatívnymi požiadavkami na prevádzky pre spracovanie mäsa, mlieka a ostatných živočíšnych produktov.		
Stručná osnova predmetu: Jatočné opracovanie jednotlivých druhov zvierat. Delenie jatočných tiel a triedenie mäsa pre výrobu a výsek. Základná charakteristika technologických postupov výroby mäsových výrobkov (mäkké, trvanlivé a špeciálne mäsové výrobky) a mliečnych výrobkov (konzumné mlieka, kyslomliečne výrobky, smotany, maslo, syry). Priemyselné spracovanie a triedenie vajec. Technologické linky a veterinárno-hygienické požiadavky na jatočné prevádzky, výrobné mäsových výrobkov a podniky na spracovanie mlieka.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Burdová, O. 2001. Hygiena a technológia mlieka a mliečnych výrobkov. Košice: UVL, 2001. 342 s. ISBN 80-88985-58-7. • Kadlec. P. a kol. 2002. Technológie potravín. Praha:VŠCHT, 2002, 238 s. ISBN 80-7080-510-2. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P415	Názov: Technológie spracovania záhradníckych produktov	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Andrea Mendelová, PhD.	Zabezpečuje: 94 – Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca): Skúška		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je poskytnúť študentom informácie o základných spôsoboch spracovania a o výrobe jednotlivých druhov konzervárenských výrobkov z ovocia a zeleniny. Absolvent predmetu je schopný samostatne navrhovať technologické linky pre výrobu ovocných kompótov, nakladanej zeeleniny, mliečne kvasených produktov, mrazenej a sušenej zeleniny a ovocia.		
Stručná osnova predmetu: Ovocie a zelenina ako konzervárenská surovina, jej obsahové zloženie. Skladovanie záhradníckych plodín. Prípravné a výrobné operácie. Málo upravované potraviny, tekuté, kašovité a kusovité výrobky na báze ovocia a zeleniny. Kvalita produktov, hodnotenie kvality.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Horčín, V. : Konzervovanie potravín. SPU Nitra, 2004, 161s. • Horčín, V. : Technológia spracovania ovocia a zeleniny. SPU Nitra, 2004, 142 s., ISBN 80-8069-399-4 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 322P201	Názov: Teória a metodológia záverečnej práce	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/1; ext: 0/0	Počet kreditov: 2
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie technike citovania podľa normy STN ISO 690, dokáže riešiť príklady uvádzania jednotlivých dokumentov, dokáže aplikovať poznatky pri písaní bakalárskej a diplomovej práce, dokáže analyzovať technickú, grafickú a gramatickú úroveň záverečnej práce, dokáže identifikovať nedostatky pri písaní záverečných prác .		
Stručná osnova predmetu: Základné zásady tvorby a vypracovania záverečnej bakalárskej práce a diplomovej práce. Štruktúra jednotlivých kapitol a ich nadväznosti. Zásady citácie bibliografických odkazov. Zásady tvorby tabuliek grafov , obrázkov a príloh. Technická, grafická a gramatická úroveň záverečných prác. Príprava prezentácie záverečnej práce. Príprava práce na študentskú vedeckú konferenciu. Zásady prípravy semestrálnych prác, referátov a iných písomných prezentácií.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Rataj, V. – Bellérová, B. – Černáková, E. – Golian, J. – Halászová, K. – Hlaváčová, Z. – Trakovická, A. – Wölczová, T. <i>Metodika písania záverečných prác na SPU v Nitre</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2010. 84 s. ISBN 978-80-552-0361-4 (brož.). • Rataj, V., Bellérová, B., Černáková, E., Golian, J., Halászová, K., Hlaváčová, Z., Trakovická, A., Wolczová, T., 2009. Metodika písania záverečných prác na SPU v Nitre, 2009, 98, s., ISBN 978-80-552-0186-3 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P102	Názov: Tovaro znalectvo	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. Ing. Juraj Čuboň, CSc.	Zabezpečuje: 91 – Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ a FAKULTA (FEM)		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, semestrálna práca Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Absolvent predmetu porozumie teoretickým a praktickým poznatkom o tovaroch s dôrazom na poľnohospodársko-potravinárske tovary. Študent dokáže prakticky hodnotiť kvalitatívne parametre tovarov v zmysle platnej legislatívy (Potravinový kódex SR, Nariadenia vlády SR a Nariadenia rady EÚ).		
Stručná osnova predmetu: Tovaro znalectvo ako súhrn poznatkov o konkrétnych vlastnostiach poľnohosp. potravin. tovarov, ktoré sa hodnotia pri nákupe, spracovaní a predaji. Sledovanie úžitkovej hodnoty tovarov, základné kritériá tovaroznaleckého hodnotenia, definícia kvality a jej aspektov z hľadiska Zákona o potravinách, potravinárskeho kódexu a medzinárodných štandardov. Zásady efektívneho zhodnocovania surovín a výroba zdravotne neškodných potravín.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Bojňanská, T. – Čuboň, J.: Tovaro znalectvo, edícia Trendy v poľnohospodárstve č.p. 337, SPU Nitra, 2003, 145s ISBN 80-8069-254-8 • Čuboň et al., Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu. Nitra : SPU, 2012, ISBN 978-80-552-0870-1 • Frančáková, H. – Čuboň, J. – Mareček, J.- Bobko, M. Hodnotenie poľnohospodárskych produktov. SPU: Nitra, 2010, 168 s. ISBN 978-80-552-0360-7. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P105	Názov: Verejné zdravie a produkcia potravín	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Alica Bobková, PhD.	Zabezpečuje: 89 – Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/1; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test, seminárna práca, projekty a iné Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: - ovládať vzájomné vzťahy produkcie potravín a jej dopady na verejné zdravie, – ovplyvňovať funkciu potravinárskeho priemyslu pri zabezpečovaní zdravých potravín, – ovplyvňovať funkciu obchodu a predaja vo vzťahu k verejnému zdraviu, – ovplyvňovať vývoj spotreby potravín, štruktúry spotreby potraviny a podiel potravín na chorobách, – ovplyvňovať etiku a ekonomiku produkcie potravín vo vzťahu k ochrane zdravia.		
Štručná osnova predmetu: Štátna politika zdravia ako základné ľudské právo. Determinanty zdravia, stratégia, podpora a posilňovanie zdravia zdravých občanov, ochrana zdravia u občanov ohrozených biologickými, chemickými či fyzikálnymi faktormi. Úloha agropotravinárskeho priemyslu pri tvorbe a ochrane verejného zdravia. Systém, nástroje a implemetácia faktorov ovplyvňujúcich verejné zdravie. Vplyv v spôsobov výroby potravín na verejné zdravie. Konvenčné a alternatívne spôsoby výroby potravín a ich vplyv na zdravie populácie. Etika a etické postupy výrobcov potravín a ich dopad na spotrebiteľov. Programy podpory verejného zdravia. Podpora verejného zdravia cestou legislatívy a svetovej normalizácie.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Fikselová, M. – Bobková, A. – Mellen, M. <i>Verejné zdravie a produkcia potravín</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. 120 s. ISBN 978-80-552-0748-3 (brož.). • BREEZE, C., HALL, R. 2002. Policy Learning Curve Series, Health Impact Assessment in Government policy – making: Developments in Wales. A case study. No. 6, May 2002, European Centre for Health Policy, Brussels. • EUROPEAN COMMISSION. 2003. The health status of the European Union (Narrowing the health gap). 1. vyd. 2003. ISBN 92-894-3802-9. • HARELL, J.A., BAKER, E.L. The Essential Services of Public Health. [online]. Dostupné na: http://www.apha.org/ppp/science/10ES.htm • WHO. Kancelária Svetovej zdravotníckej organizácie v Slovenskej republike. Zdravie 21 – Zdravie pre všetkých v 21. storočí. 2004. [online]. Dostupné na: http://www.who.sk/ 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 442P110	Názov: Všeobecná chémia	Stupeň: Bc.
Garantuje: prof. RNDr. Alena Vollmannová, PhD.	Zabezpečuje: 90 – Katedra chémie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ a FAKULTA (FESRR)		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test1, 2, 3, 4, laboratórne protokoly Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Získať základné poznatky zo všeobecnej chémie potrebné pre pochopenie javov a súvislostí v nadväzujúcich predmetoch užšej špecializácie. Absolvent predmetu porozumie základným princípom všeobecnej chémie a aplikovať získané poznatky v nadstavbových predmetoch.		
Stručná osnova predmetu: Základné poznatky o stavbe atómu, chemických väzbách, usporiadaní prvkov v periodickom systéme prvkov, chemických dejoch (základné pojmy z termodynamiky, termochémie, reakčnej kinetiky, chemických rovnováh). Poznatky z oblasti skupenských stavov látok so zameraním na vlastnosti koordinačných zlúčenín, analytických (roztoky) a koloidných disperzných sústav. Všeobecná laboratórna zručnosť.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Leško, J. a kol.: Obecná chemie, TU Ostrava, 1999 • Poláček, Š. a kol.: Anorganická chémie, SPU Nitra, 2006 • Polák, R., Zahradník, R.: Obecná chemie, Praha, 2000 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 421P103	Názov: Základy biochémie	Stupeň: Bc.
Garantuje: Mgr. Želmíra Balážová, PhD.	Zabezpečuje: 92 – Katedra biochémie a biotechnológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 2/2; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ a FAKULTA (FAPZ)		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): 1. písomný test, 2. písomný test, 3. písomný test, 4. písomný test Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Úvod do základných metabolických procesov v živých organizmoch. Absolvent predmetu porozumie základným princípom fotosyntézy, štruktúre a biochemickým premenám sacharidov, bielkovín, nukleových kyselín, charakterizuje štruktúru a funkciu enzýmov v živých organizmoch.		
Stručná osnova predmetu: Enzýmy, princípy enzýmovej katalýzy, klasifikácia enzýmov. Biochémia fotosyntézy. Energetika a metabolizmus sacharidov a dusíkatých látok. Štruktúra, biologická funkcia, biosyntéza nukleových kyselín a bielkovín.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Balážová, Ž. – Gálová, Z. – Urmínská, D. <i>Základy biochémie</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. 119 s. ISBN 978-80-552-0790-2 (brož.). • Michalík, I. – Gálová, Z. – Szabová, E. <i>Návody na laboratórne cvičenia z biochémie</i>. 3. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2011. 106 s. ISBN 978-80-552-0674-5 (brož.). • Ferenčík, M. a kol.: <i>Biochémia</i>, Slovak Academic Press s.r.o., Bratislava, 2000. • Murray, R.M. a kol.: <i>Harperova biochémia</i>, Nakladatelství a vydavatelství H&H, Praha, 1998 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 421P101	Názov: Základy mikrobiológie	Stupeň: Bc.
Garantuje: Ing. Jana Maková, PhD.	Zabezpečuje: 93 – Katedra mikrobiológie	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 4
Podmieňujúce predmety: FAKULTA (FAPZ) alebo FAKULTA (FZKI)		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Cieľom predmetu je získanie poznatkov o cytologickej, morfolologickej, fyziologickej a metabolickej aktivite mikroorganizmov v prostredí. Absolvent predmetu dokáže zaraďovať mikroorganizmy do systému živých organizmov. Dokáže pracovať s optickým mikroskopom, merať a počítať bunky mikroorganizmov, stanoviť ich metabolické produkty, identifikovať dôležité mikroorganizmy v kolobehoch prvkov.		
Stručná osnova predmetu: Cytológia, morfológia a ekologický význam mikroorganizmov. Výživa mikroorganizmov a faktory, ktoré ovplyvňujú ich rast a rozmnožovanie. Vzťahy medzi mikroorganizmami navzájom. Praktické osvojenie si základnej a mikrobiologickej techniky, príprava mikroskopických preparátov, pozorovanie základných morfológických znakov, spôsoby merania a počítania mikroorganizmov.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Javoreková, S. – Maková, J. <i>Mikrobiológia</i>. 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. 135 s. ISBN 978-80-552-0760-5 (brož.). • ŠTEVLÍKOVÁ, T. – JAVOREKOVÁ, S. – TANČINOVÁ, D. – MAKOVÁ, J. 2007. <i>Mikrobiológia</i> 1. časť. 4. vyd. Nitra : SPU, 2007. 105 s. ISBN 978-80-8069-847-8. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 541P309	Názov: Základy potravinárskych technológií	Stupeň: Bc.
Garantuje: Mgr. Ing. Adriana Pavelková, PhD.	Zabezpečuje: 91 – Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): prednáška, cvičenie Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 1/3; ext: 0/0	Počet kreditov: 6
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Písomný test Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu: Študent získa a dokáže aplikovať teoretické poznatky o základných operáciách používaných v potravinárskych technológiách pri spracovaní rastlinných a živočíšnych surovín.		
Stručná osnova predmetu: Princíp a podstata extrakcie, sedimentácie, filtrácie, destilácie, kvasných procesov, presládzania, odstredovania, homogenizácie, zahusťovania, sušenia, sterilizácie, solenia, chladenia a mrazenia, údenia, používané pri spracovaní rastlinných a živočíšnych surovín. Využitie jednotlivých technologických operácií pri výrobe konkrétnych druhov potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu.		
Literatúra: <ul style="list-style-type: none"> • Drdák, M. a kol. 1996. Základy potravinárskych technológií. Bratislava: Malé centrum, 1996. 512 s. ISBN 80-967064-1-1. • Kadlec. P. a kol. 2002. Technológie potravín. Praha:VŠCHT, 2002, 238 s. ISBN 80-7080-510-2. 		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: slovenčina		

Kód: 314P301	Názov: Záverečná práca	Stupeň: Bc.
Garantuje: doc. Ing. Helena Frančáková, CSc.	Zabezpečuje: 96 – Dekanát FBP	
Obdobie štúdia predmetu: LS 2013/2014 – FBP	Forma výučby (prednáška, seminár, lab. cvičenia ...): neuvedená Odporúčaný rozsah výučby (v hodinách): den, 0/0; ext: 0/0	Počet kreditov: 10
Podmieňujúce predmety: nie SBZ		
Spôsob hodnotenia a skončenia štúdia predmetu: Priebežné hodnotenie (napr. test, samostatná práca): Záverečné hodnotenie (napr. skúška, záverečná práca):		
Cieľ predmetu:		
Stručná osnova predmetu:		
Jazyk, v ktorom sa predmet vyučuje: angličtina, slovenčina		

Index kódov

541P422 – Akreditácia a certifikácia v potravinárstve	5	421P203 – Metódy mikrobiologického skúšania potravín . . .	44
442P201 – Analytická chémia	6	421P202 – Mikrobiológia	45
442P101 – Anorganická chémia	7	421P406 – Mikrobiológia a parazitológia	46
442P102 – Aplikovaná chémia	8	421P305 – Mikrobiológia potravín	47
541P007 – Bezpečnosť a hygiena potravín	9	640P409 – Molekulová fyziológia	48
541P202 – Bezpečnosť a kontrola potravín	10	421P405 – Mykológia	49
541P414 – Bezpečnosť potravín	11	541P106 – Náuka o nápojoch	50
621P401 – Biodiverzita v chove hospodárskych zvierat	12	911P301 – Odborná prax	51
421P302 – Biochémia výživy	13	640P101 – Ochrana zvierat a produkcia potravín	52
421P401 – Biochemické metódy	14	442P107 – Organická chémia	53
421P402 – Biochemické technológie	15	640P403 – Patofyziológia živočíchov	54
640P102 – Biológia živočíšnej produkcie	16	621P101 – Pivničné hospodárstvo	55
421P102 – Biologická chémia	17	911P302 – Prevádzková prax	56
421P307 – Biologicky aktívne zložky potravín	18	422P301 – Rádioaktivita v životnom prostredí	57
911P501 – Diplomová práca	19	640P405 – Reprodukčná biológia	58
621P301 – Enzymové inžinierstvo	20	345P101 – Seminár k praxi	60
541P204 – Epidemiológia a alergie z potravín	21	422P102 – Seminár z organickej chémie	61
541P417 – Falšovanie a autentifikácia potravín	22	541P302 – Senzorická analýza poľnohospodárskych produk- tov	62
640P103 – Funkčná cytológia	23	541P205 – Senzorická analýza potravín	63
640P202 – Fyziológia bunky	24	541P109 – Senzorické hodnotenie a kontrola kvality vín	64
640P408 – Fyziológia obranných mechanizmov	25	541P505 – Sladovníctvo a pivovarníctvo	65
640P407 – Fyziológia vtákov	26	541P426 – Spracovanie hydiny a minoritných ŽP	66
640P201 – Fyziológia živočíchov	27	541P305 – Správna hygienická prax v potravinárstve	67
621P201 – Hodnotenie poľnohospodárskych produktov	28	SBS-P – Štátna bakalárska skúška	68
541P101 – Hodnotenie potravín	29	SIS-P – Štátna inžinierska skúška	69
541P428 – Hodnotenie rizík	30	541P418 – Technológia mäsa II (spracovanie)	70
621P302 – Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu	31	541P405 – Technológia mlieka I. (chémia)	71
621P303 – Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu	32	541P410 – Technológia nealkoholických nápojov	72
541P107 – Hygiena a sanitácia vo vinárstve	33	541P427 – Technológie potravín živočíšneho pôvodu	73
541P401 – Hygiena potravín	34	541P415 – Technológie spracovania záhradníckych produk- tov	74
541P402 – Hygiena výživy a stravovania	35	322P201 – Teória a metodológia záverečnej práce	75
422P101 – Chémia odpadov	36	541P102 – Tovaroznalectvo	76
422P103 – Chémia vína	37	541P105 – Verejné zdravie a produkcia potravín	77
442P501 – Chémia vody	38	442P110 – Všeobecná chémia	78
442P304 – Chemická toxikológia	39	421P103 – Základy biochémie	79
541P307 – Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve	40	421P101 – Základy mikrobiológie	80
481P201 – Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	41	541P309 – Základy potravinárskych technológií	81
621P404 – Metabolizmus vysokoúžitkových zvierat	42	314P301 – Záverečná práca	82
421P304 – Metódy a techniky génových manipulácií	43		