

DEKANÁT FAKULTY BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA

Trieda A. Hlinku 2, 949 76 Nitra,
tel.: 037/ 641 5524, fax: 037/ 641 5387, E-mail: dekfbp@uniag.sk
<http://www.uniag.sk>

Tajomníčka fakulty: Ing. ZUZANA GÁLOVÁ tel.: 037/ 641 5382
Sekretariát dekana: RADMILA PAVLÍKOVÁ tel.: 037/ 641 5524
Študijné oddelenie: Ing. KATARÍNA GURČÍKOVÁ tel.: 037/ 641 5384
Ing. BEÁTA ZELENÁKOVÁ tel. 037/ 641 5386
**Oddelenie vedecko-výskumné
a zahraničných vzťahov** VERONIKA KOVÁČOVÁ tel.: 037/ 641 5385

Pedagogická komisia dekana: doc. Ing. HELENA FRANČÁKOVÁ, CSc.
doc. RNDr. DANA URMINSKÁ, CSc.
doc. RNDr. ALENA VOLLMANNOVÁ, PhD.
doc. Ing. SOŇA JAVOREKOVÁ, PhD.
doc. Ing. TATIANA BOJŇANSKÁ, CSc.
doc. Ing. MARGITA ČANIGOVÁ, CSc.
prof. Ing. JOZEF GOLIAN, Dr.
doc. Ing. ADRIANA KOLESÁROVÁ, PhD.
RNDr. DANIEL BAJČAN, PhD.
Ing. KATARÍNA ZBYŇOVSKÁ

KATEDRY FAKULTY BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA

- 05310 Katedra biochémie a biotechnológie (KBB)** Pavilón RI
vedúci katedry: Mgr. Želmíra Balážová, PhD.
telefón: 641 4474
sekretariát: 641 4273
E-mail: Zelmira.Balazova@uniag.sk
- 05130 Katedra chémie (KCH)** pavilón CH, 1. posch.
vedúci katedry: prof. RNDr. Alena Vollmannová, PhD.
telefón: 641 4374
sekretariát: 641 4377
E-mail: Alena.Vollmannova@uniag.sk
- 05400 Katedra fyziológie živočíchov (KFŽ)** pavilón T, prízemie
vedúci katedry: prof. MVDr. Peter Massanyi, DrSc.
telefón: 641 4284
sekretariát: 641 4286
e-mail: Peter.Massanyi@uniag.sk
- 05260 Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov (KHSŽP)** pavilón T, 3. posch.
vedúci katedry: doc. Ing. Peter Haščík, PhD.
telefón: 641 4708
sekretariát: 641 4312
E-mail: Peter.Hascik@uniag.sk
- 05110 Katedra hygieny a bezpečnosti potravín (KHBP)** pavilón BA
vedúci katedry: prof. Ing. Jozef Golian, Dr.
telefón: 641 4325
sekretariát: 641 4373
E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
- 05330 Katedra mikrobiológie (KMí)** pavilón Z, 3. posch.
vedúci katedry: doc. Ing. Soňa Javoreková, PhD.
telefón: 641 4431
sekretariát: 641 4435
E-mail: Sona.Javorekova@uniag.sk
- 05360 Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov (KSSRP)** pavilón T, 4. posch.
vedúci katedry: doc. Ing. Tatiana Bojnanská, CSc.
telefón: 641 4703
sekretariát: 641 4429
E-mail: Tatiana.Bojnanska@uniag.sk

**FAKULTA BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA ORGANIZUJE
OD AK. R. 2013/2014 ŠTÚDIUM V NASLEDOVNÝCH AKREDITOVANÝCH
ŠTUDIJNÝCH PROGRAMOCH :**

Bakalárske študijné programy :

1. Agropotravinárstvo (APb)

Garant ŠP: doc. Ing. Helena Frančáková, CSc.,
Študijná poradkyňa: doc. Ing. Tatiana Bojňanská, CSc.,
Štúdium sa uskutočňuje v dennej a v externej forme.

2. Aplikovaná biológia (ABb)

Garant ŠP: doc. Ing. Soňa Javoreková, CSc.,
Študijné poradkyne: doc. Ing. Dana Tančinová, PhD.,
Ing. Eva Szabová, PhD.,
Štúdium sa uskutočňuje v dennej a externej forme.

3. Agrobiotechnológia (ATb)

Garant ŠP: doc. RNDr. Dana Urminská, CSc.,
Študijná poradkyňa: Mgr. Želmíra Balážová, PhD.,
Štúdium sa uskutočňuje v dennej forme.

4. Bezpečnosť a kontrola potravín (BKb)

Garant ŠP: prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,
Študijná poradkyňa: Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.,
Štúdium sa uskutočňuje v dennej a externej forme.

5. Vinárstvo

Garant ŠP: doc. Ing. Tatiana Bojňanská, CSc.
Študijná poradkyňa : Ing. Peter Czako, PhD.
Štúdium sa uskutočňuje v dennej a externej forme.

Inžinierske študijné programy :

1. ŠP Technológia potravín (TNi)

Garant ŠP: prof. Ing. Ján Tomáš, CSc.,

Študijná poradkyňa: doc. Ing. Margita Čanigová, CSc.,

Štúdium sa uskutočňuje v dennej a externej forme.

2. ŠP Biotechnológie (BIi)

Garant ŠP: prof. RNDr. Zdenka Gálová, CSc.,

Študijná poradkyňa: doc. RNDr. Dana Urminská, CSc.,

Štúdium sa uskutočňuje v dennej forme.

3. ŠP Aplikovaná biológia (ABi)

Garant ŠP: prof. Ing. Jaroslav Kováčik, PhD.,

Študijná poradkyňa: doc. Ing. Soňa Javoreková, CSc.,

Štúdium sa uskutočňuje v dennej forme.

4. ŠP Bezpečnosť a kontrola potravín (BKl)

Garant ŠP: prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc.,

Študijný poradca: prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,

Štúdium sa uskutočňuje v dennej a externej forme.

ŠTUDIJNÉ PROGRAMY

I. Charakteristika bakalárskych študijných programov

Študijný program : AGROPOTRAVINÁRSTVO

Garant študijného programu : **doc. Ing. Helena Francčáková, CSc.**

Profil absolventa

Absolvent bude poznať faktory ovplyvňujúce formovanie kvality produkcie vrátane genotypu, pestovateľského prostredia, technológie pestovania a chovu hospodárskych zvierat. Získa znalosti o biochemických, chemických a fyzikálnych zmenách, procesoch prebiehajúcich v poľnohospodárskych produktoch ako počas ich tvorby, tak aj pri pozberovom ošetrovaní a skladovaní. Zvládne moderné spôsoby uskladnenia (úschovy) poľnohospodárskych produktov a potravín z hľadiska kvality a ekonomiky. Dokáže hodnotiť a analyzovať suroviny a potraviny z rôznych aspektov kvality v zmysle Zákona o potravinách SR a medzinárodných štandardov. Oboznámi sa s možnosťami spracovania a finalizácie poľnohospodárskej produkcie a jej výhodnejšieho speňažovania. Môže pokračovať v štúdiu inžinierskeho programu „Technológia potravín”, alebo v inom príbuznom študijnom programe.

Uplatnenie absolventa

- potravinárske podniky a akciové spoločnosti – hlavne na úseku nákupu, skladovania a hodnotenia kvality surovín a výrobkov
- poľnohospodárske podniky rôznych foriem, najmä s realizáciou spracovania produkcie podniky služieb, kontrolné inštitúcie, poisťovníctvo a organizácie pre vnútorný a medzinárodný obchod s poľnohospodárskymi produktmi a potravinami

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety (min.10 kreditov)	Hodiny/týždeň			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
090P101	Úvod do štúdia	1	0	z	1					
442P112	Seminár z anorganickej chémie	0	1	z	2					
422P102	Seminár z organickej chémie	0	1	z		2				
345P101	Seminár k praxi	2	0	z		2				
222EXXX	Svetový jazyk	0	2,2	z,s	2	2	2	2		
640P202	Fyziológia bunky	1	2	s		4				
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	z		2				
541P201	Všeobecná hygiena potravín	1	2	s			4			
442P301	Biofyzikálna chémia	1	3	s			4			
541P205	Senzorická analýza potravín	2	2	s				6		
541P407	Sanitácia v potravinárstve	1	2	s					4	
422P301	Rádioaktivita v životnom prostredí	2	1	s					4	
541P308	Hygiena distribúcie a predaja potravín	1	2	s					4	
345E305	Manažment kvality potravín	2	2	s					6	
422A304	Základy biologickej bezpečnosti	2	1	s						4
442P304	Chemická toxikológia	2	0	s						3
541P305	Správna hygienická prax v potravinárstve	1	2	s						4

Štátnicové predmety:

1. Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu
2. Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu

Bakalársky študijný program
Študijný program: AGROPOTRAVINÁRSTVO (APb)
externé štúdium

Kód predmetu	Povinné predmety	Rozsah			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
421A108	Zoológia	1	2	S	4					
442P101	Anorganická chémia	2	2	S	6					
441M109	Biofyzika a fyzikálne vlastnosti potravín	1	3	S	6					
481E104	Informačné a komunikačné technológie	2	2	S	6					
640A103	Morfológia stavovcov	1	3	S	6					
345P101	Seminár k praxi	2	0	Z	2					
442P112	Seminár z anorganickej chémie *	0	1	Z	2					
461E104	Matematika	1	3	S		6				
640P202	Fyziológia bunky	1	2	S		4				
442P107	Organická chémia	2	2	S		6				
421A101	Botanika	1	3	S		6				
640P101	Ochrana zvierat a produkcia potravín	2	1	S		4				
421P102	Biologická chémia	1	2	S		4				
422P102	Seminár z organickej chémie *	0	1	Z		2				
421A103	Genetika	1	3	S			6			
421P201	Biochémia	2	2	S			6			
421A203	Fyziológia rastlín	1	3	S			6			
621A221	Manažment živín v agroekosystéme	1	3	S			6			
541P201	Všeobecná hygiena potravín	1	2	S			4			
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	Z			2			
421P202	Mikrobiológia	1	3	S				6		
621A218	Integrovaná rastlinná výroba	1	3	S				6		
621A219	Integrovaná živočíšna výroba	1	3	S				6		
640P201	Fyziológia živočíchov	1	3	S				6		
322P201	Teória a metodológia záverečnej práce	2	0	Z				2		
621P403	Skladovanie rastlinných produktov	1	2	S					4	
621P303	Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu	1	3	S					6	
541P306	Označovanie a balenie potravín	2	2	S					6	
345E305	Manažment kvality potravín	2	2	S					6	
541P407	Sanitácia v potravinárstve	1	2	S					4	
621P302	Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu	2	2	S						6
541P401	Hygiena potravín	2	2	S						6
442P201	Analytická chémia	1	3	S						6
421P307	Biologicky aktívne zložky potravín	1	2	S						4
314P301	Záverečná práca (bakalárska práca)			Z					5	5
911P302	Prevádzková prax			Z				3		3
Celkový počet kreditov za semester					32	32	30	29	31	30

* odporúčané predmety

Štátnicové predmety:

1. Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu

2. Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu

Študijný program : APLIKOVANÁ BIOLÓGIA

Garant študijného programu : **doc. Ing. Soňa Javoreková, PhD.**

Profil absolventa

Absolvent študijného programu Aplikovaná biológia ovláda zákonitosti podstaty biologických procesov živých organizmov na bunkovej a molekulovej úrovni, na úrovni organizmov, populácií a ekosystémov využiteľných v technologických procesoch výroby a hodnotenia poľnohospodárskych produktov, potravinárskych výrobkov, príbuzných biologických a environmentálnych odboroch.

Na základe absolvovania povinných a povinne voliteľných predmetov študijného plánu absolvent:

- disponuje vedomosťami o mechanizmoch regulácie životných pochodov, metabolických a fyziologických procesov v mikrobiálnej, rastlinnej a živočíšnej bunke, vrátane biosyntézy metabolitov, regulačných, zásobných a konštitučných látok,
- získa základné poznatky z ekológie a genetiky organizmov, toxikológie a právnych noriem,
- dokáže využiť získané poznatky pri riešení problematiky v oblasti základného a aplikovaného biologického výskumu s rešpektom na ochranu a tvorbu životného prostredia, biodiverzitu, hygienu a humanizáciu v zmysle moderných trendov výskumu a platnej legislatívy EÚ a SR,
- jeho odbornosť dotvárajú vedomosti z oblasti výpočtovej techniky a znalosti cudzích jazykov.

Absolvovaním praktických cvičení z príslušných predmetov a odbornej praxe získa schopnosť a zručnosť:

- používať metodologické postupy v oblasti biologických a chemických vedných disciplín aplikovateľných v rôznych oblastiach výroby a hodnotenia kvality produktov,
- pracovať s prístrojmi používanými v základnom a aplikovanom biologickom výskume, s dôrazom na zručnosti v oblasti chemických, biochemických a mikrobiologických laboratórnych techník,
- syntetizovať údaje v experimentálnom výskume a ich štatisticky vyhodnocovať,
- na základe získaných výsledkov hľadať a navrhovať možné riešenia zadaných úloh a problémov.

Uplatnenie absolventa

Absolvent odboru má možnosť uplatnenia sa v kontrolných biologických a biochemických laboratóriách, vo výskumných a šľachtiteľských pracoviskách, semenárskych podnikoch, vo výrobných technologických prevádzkach v rezorte poľnohospodárstva, agropotravinárstva, pracoviskách štátnej správy zameraných na oblasť životného prostredia, v školstve, pracoviskách zameraných na využitie poznatkov z molekulárnej biológie, v organizáciách biologických služieb, v súkromnom sektore pri výrobe, distribúcii a predaji biologického materiálu a v plemenárskej práci pri usmerňovaní reprodukcie zvierat.

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety(min.10 kreditov)	Hodiny/týždeň			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
090P101	Úvod do štúdia	1	0	z	1					
222EXXX	Svetový jazyk	0	2,2	z,s	2	2	2	2		
442P112	Seminár z anorganickej chémie	0	1	z	2					
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	z	2					
640P101	Ochrana zvierat a produkcia potravín	2	1	s		4				
422P102	Seminár z organickej chémie	0	1	z		2				
345P101	Seminár k praxi	2	0	z		2				
621A221	Manažment živín v agroekosystéme	1	3	s			6			
422A204	Ochrana a tvorba životného prostredia	1	2	s			4			
541P307	Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve	1	2	s				4		
422U205	Ekológia	2	2	s					6	
421A312	Genetika mikroorganizmov	2	1	s					4	
421P302	Biochémia výživy	1	2	s					6	
421P402	Biochemické technológie	2	2	s						6
422A304	Základy biologickej bezpečnosti	2	1	s						4

Štátnicové predmety:

1. Molekulárna biológia
2. Mikrobiológia

Bakalársky študijný program
Študijný program: APLIKOVANÁ BIOLÓGIA (ABb)
externé štúdium

Kód predmetu	Povinné predmety	Hodiny/týždeň			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
442P101	Anorganická chémia	2	2	s	6					
421A108	Zoológia	1	2	s	4					
441M109	Biofyzika a fyzikálne vlastnosti potravín	1	3	s	6					
640P102	Biológia živočíšnej produkcie	2	2	s	6					
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	z	2					
345P101	Seminár k praxi	2	0	z	2					
481E104	Informačné a komunikačné technológie	2	2	s	6					
442P112	Seminár z anorganickej chémie *	0	1	z	2					
461E104	Matematika	1	3	s		6				
421A101	Botanika	1	3	s		6				
442P107	Organická chémia	2	2	s		6				
640P202	Fyziológia bunky	1	2	s		4				
380U102	Základy práva	2	1	s		4				
422P102	Seminár z organickej chémie *	0	1	z		2				
422A204	Ochrana a tvorba životného prostredia	1	2	s			4			
421A106	Všeobecná genetika	1	3	s			6			
421P201	Biochémia	2	2	s			6			
421A203	Fyziológia rastlín	1	3	s			6			
462E101	Bioštatistika	1	2	s			4			
442P301	Biofyzikálna chémia	1	2	s			4			
541P307	Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve	1	2	s				4		
421P202	Mikrobiológia	1	3	s				6		
621A219	Integrovaná živočíšna výroba	1	3	s				6		
621A218	Integrovaná rastlinná výroba	1	3	s				6		
322P201	Teória a metodológia záverečnej práce	2	1	z				2		
640P201	Fyziológia živočíchov	1	3	s				6		
421P306	Molekulárna biológia	2	2	s					6	
421P301	Bakteriológia	1	2	s					4	
621P201	Hodnotenie poľnohospodárskych produktov	1	3	s					6	
422P301	Rádioaktivita v životnom prostredí	2	1	s					4	
421P302	Biochémia výživy	1	2	s					4	
421P405	Mykológia	1	2	s						4
442P201	Analytická chémia	1	3	s						6
442P304	Chemická toxikológia	2	0	s						3
421P401	Biochemické metódy	2	1	S						4
421P402	Biochemické technológie	2	2	s						6
314P301	Záverečná práca (Bakalárska práca)			z					5	5
911P302	Prevádzková prax (4 týždne)			z				3		3
Celkový počet kreditov za semester					34	28	30	33	29	31

* odporúčané predmety

Štátnicové predmety:

1. Molekulárna biológia
2. Mikrobiológia

Študijný program : **AGROBIOTECHNOLÓGIE**

Garant študijného programu : **doc. RNDr. Dana Urminská, CSc.**

Profil absolventa

Absolvent získa vedomosti o podstate biologických procesov živých organizmov a mechanizmu ich regulácie. Oboznámi sa s ich praktickou aplikáciou v technologických procesoch. Je schopný samostatne riadiť niektoré technologické operácie a procesy, vykonávať priebežné laboratórne kontroly, vyhodnocovať získané analytické dáta a vyvodiť z nich príslušné uzávery.

Na základe absolvovania povinných a povinne voliteľných predmetov študijného plánu absolvent:

- získa vedomosti o fyzikálno-chemických a biologických zákonitostiach biochemických procesov živých organizmov, vrátane ich regulácie.
- ovláda moderné biotechnologické metódy a postupy výroby biologicky a nutrične významných látok a produktov
- má vedomosti o ekonomických a právnych aspektoch biotechnológií.

Absolvovaním praktických cvičení z príslušných predmetov a odbornej praxe získa schopnosti a zručnosti:

- používať metódy, techniky a technológie kultivácie mikroorganizmov, somatických, reprodukčných buniek, pletív a orgánov, pre účely prípravy ekonomicky významných bioproduktov s vyššími úžitkovými parametrami pre ich špeciálne aplikácie
- používať bioanalytické metódy a techniky izolácie, separácie a purifikácie biologicky aktívnych látok. Poznatky základných vedných disciplín vie tvorivo uplatniť v praxi

Uplatnenie absolventa

Absolventi majú dostatok teoretických vedomostí a praktických zručností, čo im umožňuje riadiť čiastkové technologické procesy a operácie. Sú schopní vykonávať kontroly v laboratóriách, podieľať sa na výskumnej činnosti a riadení výrobných biotechnologických procesov. Absolventi sú odborne spôsobilí vykonávať práce spojené s produkciou, izoláciou, separáciou a purifikáciou produktov, hodnotením ich kvality s použitím moderných fyzikálno – chemických analytických metód. Dokážu spolupracovať s manažermi výrobných organizácií a so špecialistami iných profesií v oblasti inovácie technologických liniek a výrobkov, ako aj v oblasti hodnotenia akostných parametrov kvality a marketingu.

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety (min.10 kreditov)	Hodiny/týždeň			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
090P101	Úvod do štúdia	1	0	z	1					
222EXXX	Svetový jazyk	0	2,2	z,s	2	2	2	2		
442P112	Seminár z anorganickej chémie	0	1	z	2					
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	z	2					
422P102	Seminár z organickej chémie	0	1	z		2				
345P101	Seminár k praxi	2	0	z		2				
462E101	Bioštatistika	1	2	s			4			
621A221	Manažment živín v agroekosystéme	1	3	s			6			
621A222	Základy výživy	1	3	s				6		
621A219	Integrovaná živočíšna výroba	1	3	s				6		
621A218	Integrovaná rastlinná výroba	1	3	s				6		
422U205	Ekológia	2	2	s					6	
421P308	Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve	1	3	s					6	
541P407	Sanitácia v potravinárstve	1	2	s					4	
422P301	Rádioaktívita v životnom prostredí	2	1	s					4	
541P401	Hygiena potravín	2	2	s						6
541P309	Základy potravinárskych technológií	1	3	s						6

Štátnicové predmety:

1. Biochemické technológie
2. Výber z predmetov : Bakteriológia
Mykológia

Študijný program : BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVÍN

Garant študijného programu : **prof. Ing. Jozef Golian, Dr.**

Profil absolventa

Absolvent ovláda problematiku všeobecných hygienických požiadaviek na podmienky, ktoré musia potravinárske podniky, sklady a predajne splniť, špeciálne hygienické požiadavky na hygienu výroby jednotlivých potravín, hygienu skladovania, prepravy a predaja potravín. Ovláda tiež základné legislatívne požiadavky v zmysle potravinárskej legislatívy SR a EÚ, systém HACCP, sanitačný program, metrologický program, ISO normy, štandardy kvality a bezpečnosti potravín, epidemiológiu a prevenciu alimentárnych ochorení a alergií z potravín a zásady správnej hygienickej praxe.

Na základe absolvovania povinných a povinne voliteľných predmetov študijného plánu absolvent:

- získa a pochopí zásady vnútorného (podnikového) systému hygieny, kontroly a bezpečnosti potravín
- získa poznatky o zásadách vypracovania systému HACCP, vedenia dokumentácie, overovania a navrhovania nápravných opatrení a verifikácie v systéme HACCP,
- dôkladne sa oboznámi so zásadami sanitácie, zostavovania sanitačného programu, výberu sanitačných prostriedkov a metód hodnotenia účinnosti sanitácie,
- je schopný zabezpečovať školenia hygienického minima pracovníkov, kontrolu dodržiavania hygienického stavu prevádzok, dopravných prostriedkov a dodržiavanie hygienických zásad pracovníkmi,
- vypracúva a zodpovedá za metrologický program, aplikáciu ISO noriem a štandardov kvality a bezpečnosti potravín (ISO 22 000),
- aktualizuje posudky a špecifikácie k používaným pomocným surovinám, obalom a čistiacim a dezinfekčným prostriedkom,
- používa moderné laboratórne metódy a prístroje na kontrolu potravín, kontrolu hygieny a sanitácie, na kontrolu prítomnosti alergénov v potravinách,
- analyzuje príčiny nevyhovujúcich hygienických podmienok, mikrobiálnej kontaminácie, šírenia alimentárnych nákaz, nedodržiavania kontroly na kritických bodoch vo výrobe,
- organizuje pracovné operácie v oblasti zabezpečovania sanitácie a hygieny, metrologie, analýzy rizík, navrhovania nápravných opatrení, overovania systému HACCP, validácie a verifikácie procesov, vedenia dokumentácie

Uplatnenie absolventa

Absolventi sa uplatnia v potravinárskych podnikoch, pri predaji a distribúcii potravín ako manažéri pre hygienu a sanitáciu, manažéri pre riadenie rizika resp. manažéri pre kontrolu potravín. Uplatnenie nájdu aj v podnikoch zaoberajúcich sa sanitáciou a deratizáciou v potravinárstve, v poradenských a konzultačných firmách zaoberajúcich sa systémom HACCP, zavádzaním ISO noriem, aplikáciou legislatívy a štandardov kvality a bezpečnosti potravín a systémov manažmentu bezpečnosti potravín. Ďalšie uplatnenie nájdu v potravinárskom školstve, potravinárskom výskume, súkromných vzdelávacích zariadeniach a konzultačných a poradenských strediskách, akreditovaných laboratóriách, podnikových laboratóriách a podnikovej kontrole.

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety (min. 10 kreditov)	Hodiny/týždeň			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
090P101	Úvod do štúdia	1	0	Z	1					
442P112	Seminár z anorganickej chémie	0	1	Z	2					
422P102	Seminár z organickej chémie	0	1	Z		2				
345P101	Seminár k praxi	2	0	Z		2				
222EXXX	Svetový jazyk	0	2,2	Z,S	2	2	2	2		
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	Z		2				
640P202	Fyziológia bunky	1	2	S		4				
442P301	Biofyzikálna chémia	1	3	S			4			
541P307	Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve	1	2	S				4		
421P302	Biochémia výživy	1	2	S					4	
541M301	Základy potravinárskej techniky	1	2	S					4	
345E305	Manažment kvality potravín	2	2	S					6	
422P301	Rádioaktívita v životnom prostredí	2	1	S					4	
421P307	Biologicky aktívne zložky potravín	1	2	S						4
422A304	Základy biologickej bezpečnosti	2	1	s						4

Štátnicové predmety:

1. Hygiena potravín
2. Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve

Bakalársky študijný program
Študijný program: BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVÍN (BKb)
externé štúdium

Kód predmetu	Povinné predmety	Rozsah			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
640P102	Biológia živočíšnej produkcie	2	2	S	6					
442P101	Anorganická chémia	2	2	S	6					
441M109	Biofyzika a fyzikálne vlastnosti potravín	1	3	S	6					
481E104	Informačné a komunikačné technológie	2	2	S	6					
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	Z	2					
345P101	Seminár k praxi	2	0	Z	2					
442P112	Seminár z anorganickej chémie *	0	1	Z	2					
461E104	Matematika	1	3	S		6				
442P107	Organická chémia	2	2	S		6				
421A115	Biológia rastlinnej produkcie	2	2	S		6				
541P105	Verejné zdravie a produkcia potravín	2	1	S		4				
640P101	Ochrana zvierat a produkcia potravín	2	1	S		4				
421P102	Biologická chémia	1	2	S		4				
422P102	Seminár z organickej chémie *	0	1	Z		2				
421P201	Biochémia	2	2	S			6			
541P203	Riziká pri produkcii potravín	2	2	S			6			
421P202	Mikrobiológia	1	3	S			6			
541P201	Všeobecná hygiena potravín	1	2	S			4			
442P301	Biofyzikálna chémia	1	2	S			4			
462E101	Bioštatistika	1	3	S			4			
541P205	Senzorická analýza potravín	2	2	S				6		
442P201	Analytická chémia	1	3	S				6		
541P204	Epidemiológia a alergie z potravín	1	2	S				4		
421P203	Metódy mikrobiologického skúšania potravín	1	2	S				4		
322P201	Teória a metodológia záverečnej práce	2	1	Z					2	
541P307	Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve	1	2	S				4		
621P303	Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu	1	3	S					6	
541P306	Označovanie a balenie potravín	2	2	S					6	
421P308	Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve	1	3	S					6	
541P407	Sanitácia v potravinárstve	1	2	S					4	
541P308	Hygiena distribúcie a predaja potravín	1	2	S					4	
621P302	Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu	2	2	S						6
541P401	Hygiena potravín	2	2	S						6
541P305	Správna hygienická prax v potravinárstve	1	2	S						4
541P309	Základy potravinárskych technológií	1	3	S						6
421P307	Biologicky aktívne zložky potravín	1	2	S						4
314P301	Záverečná práca (bakalárska práca)			Z				2	4	4
911P302	Prevádzková prax			Z				3		3
Celkový počet kreditov za semester					30	32	30	31	30	33

* odporúčané predmety

Štátnicové predmety:

1. Hygiena potravín
2. Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve

Bakalársky študijný program: Vinárstvo

Garant študijného programu : doc. Ing. Tatiana Bojňanská, CSc.

Forma štúdia: denná, externá

Profil absolventa: absolvent študijného programu vinárstvo bude poznať problematiku pestovania viniča hroznorodého, ale jeho hlavným zameraním bude predovšetkým spracovanie hrozna, vrátane súvisiacich činností. Bude vzdelaným v oblasti základnej suroviny a technologických postupov výroby vín klasickými metódami aj modernými technológiami. Zvládne problematiku faktorov ovplyvňujúcich kvalitu vín, ošetrovanie a školenie vín, ich stabilizáciu a finalizáciu, a kultúrne použitie vín. Dokáže hodnotiť a analyzovať hrozno, mušty aj vína inštrumentálnymi metódami a významná pozornosť bude venovaná aj senzorickému hodnoteniu, marketingovej a ekonomickej oblasti. Absolventi bakalárskeho štúdia budú pripravení na prácu v oblasti vinárstva, ale budú môcť pokračovať v štúdiu aj na inžinierskych programoch „Technológia potravín“, prípadne ďalších príbuzných študijných programoch.

Uplatnenie absolventa

Absolventi nájdu možnosť uplatnenia v poľnohospodárskych podnikoch a akciových spoločnostiach, najmä s realizáciou produkcie špeciálnej rastlinnej výroby na spracovanie hrozna a výrobu vína, v poľnohospodárskych podnikoch so zameraním na spracovanie svojej produkcie (hrozna), v obchodných organizáciách, podnikoch služieb, stravovacích zariadeniach, vinotékach, obchodných organizáciách (vnútorný a medzinárodný obchod).

Absolventi budú pripravení na činnosť v špecializovaných laboratóriách všetkých typov inštitúcií a podnikov, v kontrolných, vývojových alebo výskumných pracoviskách potravinárskeho priemyslu, vo firmách zaoberajúcich sa dovozom a vývozom poľnohospodárskych produktov a potravín.

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety (min 10 kreditov)	Hodiny/týždeň			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
090P101	Úvod do štúdia	1	0	Z	1					
442P112	Seminár z anorganickej chémie	0	1	Z	2					
222EXXX	Svetový jazyk	0	2	Z	2	2				
442P111	Chemické laboratórne techniky	0	2	Z	3					
211E201	Estetika	0	2	S	3					
380U102	Základy práva	2	1	S	4					
422P102	Seminár z organickej chémie	0	1	Z		2				
345P101	Seminár k praxi	2	0	Z		2				
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	Z		2				
622Z101	Ovocinárstvo	2	2	S			6			
442P301	Biofyzikálna chémia	1	2	S			4			
621A221	Manažment živín v agroekosystéme	1	3	S			6			
222XXX	Svetový jazyk	0	2	Z, S			2	2		
622Z003	Kurz rezu viniča hroznorodého	2	0	Z				2		
621P303	Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu	1	3	S					6	
421P308	Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve	1	3	S					6	
222XXX	Svetový jazyk	0	2	Z, S					2	2
421P307	Biologicky aktívne zložky potravín	2	2	S						4
421P402	Biochemické technológie	2	2	S						6

Štátnicové predmety :

1. Spracovanie hrozna
2. Mikrobiológia vína

Bakalársky študijný programŠtudijný program: **VINÁRSTVO (VINb)**

externé štúdium

Kód predmetu	Povinné predmety	Hodiny/týždeň			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
442P101	Anorganická chémia	2	2	S	6					
441M109	Biofyzika a fyzikálne vlastnosti potravín	1	3	S	6					
443Z102	Biometeorológia	2	2	S	6					
443Z101	Agrohydroológia	2	2	S	6					
442P112	Seminár z anorganickej chémie	0	1	Z	2					
345P101	Seminár k praxi	2	0	Z	2					
481E104	Informačné a komunikačné technológie	2	2	S	6					
442P107	Organická chémia	2	2	S		6				
380U102	Základy práva	2	1	S		4				
461 E104	Matematika	1	3	S		6				
622Z325	Biológia viniča hroznorodého	1	2	S		4				
640P103	Funkčná cytológia	1	3	S		6				
422P102	Seminár z organickej chémie	0	1	Z		2				
481P201	Informačné zdroje v biológii a v potravinárstve	0	2	Z			2			
421P201	Biochémia	2	2	S			6			
421P202	Mikrobiológia	1	3	S			6			
622Z326	Vinohradníctvo I.	2	2	S			6			
622A101	Choroby a škodcovia viniča hroznorodého	1	2	S			4			
541M301	Základy potravinárskej techniky	1	2	S			4			
422P103	Chémia vína	1	2	S				4		
622Z003	Kurz rezu viniča hroznorodého	2	0	Z				2		
541P205	Senzorická analýza potravín	2	2	S				6		
541P106	Náuka o nápojoch	1	2	S				4		
541P107	Hygiena a sanitácia vo vinárstve	1	2	S				4		
621 E303	Základy ekonomiky	2	2	S				6		
322P201	Teória a metodológia záverečnej práce	2	0	Z				2		
541P108	Spracovanie hrozna	2	2	S					6	
622Z327	Vinohradníctvo II.	1	2	S					4	
421P104	Mikrobiológia vína	1	2	S					4	
345E305	Manažment kvality potravín	2	2	S					6	
541Z504	Vínne cesty a agroturistika	1	2	S					4	
541P109	Senzorické hodnotenie a kontrola kvality vín	1	3	S						6
621P101	Pivničné hospodárstvo	2	2	S						6
621P302	Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu	1	3	S						6
541Z505	Víno v gastronómii	1	2	S						4
911P302	Prevádzková prax			Z				3		3
314P301	Záverečná práca (bakalárska práca)			Z					5	5
Celkový počet kreditov za semester					34	28	28	31	29	30

Štátnicové predmety :

1. Spracovanie hrozna
2. Mikrobiológia vína

Študijný program : TECHNOLOGIA POTRAVIN (TNi)

Garant študijného programu : **prof. Ing. Ján Tomáš, CSc.**

Profil absolventa

Absolvent ovláda problematiku technológií potravín poľnohospodárskeho pôvodu. Je pripravený uplatniť sa v riadení výrobných procesov podnikov agropotravinárskeho sektoru rôzneho typu, so širokým zameraním na technológie potravín, tak rastlinného ako aj živočíšneho pôvodu a zužitkovanie vznikajúcich vedľajších produktov.

Na základe absolvovania povinných, povinne voliteľných a voliteľných predmetov študijného plánu absolvent:

Ovláda moderné spôsoby spracovania rastlinných a živočíšnych produktov z pohľadu zachovania nutričnej, hygienickej a senzorickej hodnoty z nich vyrábaných potravín. Vie pracovať s literatúrou, informáciami, udržiavať kontakt s vývojom svojej profesie.

- Je preto schopný uplatniť sa v riadiacej tímovej práci výrobných procesov podnikov rôzneho typu zameraných na potraviny.
- Uplatnenie je podporené teoretickými poznatkami konštrukčných prvkov, funkčnosti, technických a technologických princípov procesov kompletných výrobných liniek a regulačnej techniky pri rešpektovaní kvality (biologickej podstaty) finálnych produktov, ekologických požiadaviek a rentability výroby.

Na základe získaných praktických poznatkov z oblasti technologických postupov spracovania poľnohospodárskych komodít, založené na súčasnom stave poznania, absolvent dokáže:

- aplikovať vedecké, technické, sociálne princípy do zachovania kvality prírodných zdrojov potravín a ich efektívneho využitia s osobitným zreteľom na regionálnu politiku v zmysle požiadaviek EÚ,
- kreatívne pristupovať k inovácii výrobkov,
- kriticky analyzovať a navrhovať komplexné riešenia.

Uplatnenie absolventa

Absolventi nájdu možnosť uplatnenia v podnikoch a akciových spoločnostiach rôznych typov: malo-, veľkoprevádzky, kombináty so širokým spektrom technológií potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu.

V poradenstve, vzdelávacích a výskumných inštitúciách – v združeniach pestovateľov, chovateľov, spracovateľov (efektívna práca v tíme ako člen, prípadne vedúci), v poľnohospodárskom školstve (stredné, vysoké) a agropotravinárskom výskume.

V inštitúciách odbornej správy v oblasti zachovania kvality a zdravotnej nezávadnosti potravín, s osobitným zreteľom na regionálnu politiku a efektívne uplatnenie sa SR na európskom (svetovom) potravinárskom trhu.

V organizáciách pripravujúcich štandardy/normy pre potravinárske suroviny a potraviny.

Inžiniersky študijný program
Študijný program: TECHNOLOGIA POTRAVÍN (TNi)
denné štúdium

Kód predmetu	Povinné predmety	Hodiny/týždeň			Semester - kredity			
		P	C	S	1	2	3	4
442P402	Chémia potravín	2	2	s	6			
541P404	Konzervovanie potravín	2	2	s	6			
541P412	Technológie spracovania cereálií	1	3	s	6			
541P304	Technológia mäsa I	1	3	s	6			
421P305	Mikrobiológia potravín	1	3	s		6		
541P418	Technológia mäsa II	1	3	s		6		
541P405	Technológia mlieka I	1	3	s		6		
541P505	Sladovníctvo a pivovarníctvo	1	2	s		4		
541P413	Technológie spracovania okopanín a špeciálnych plodín	2	2	s			6	
541P419	Technológia mlieka II	1	3	s			6	
621M409	Potravinárska technika	2	2	s			6	
541P403	Legislatíva a kontrola potravín	1	2	s			4	
342E302	Marketing	2	2	s			6	
911P501	Diplomová práca			z				20
911P301	Odborná prax			z				10
Spolu - povinné kredity					24	22	28	30
Spolu - povinne voliteľné a výberové kredity					6	8	2	0
Celkový počet kreditov za semester					30	30	30	30

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety (min.16 kreditov)	Hodiny/týždeň			Semester - kredity			
		P	C	S	1	2	3	4
421M001	Bioinžinierstvo	2	2	s	6			
541P417	Falšovanie a autentifikácia potravín	1	2	s	4			
541P410	Technológia nealkoholických nápojov	2	1	s		4		
621P301	Enzýmové inžinierstvo	2	1	s		4		
541P415	Technológie spracovania záhradníckych produktov	2	2	s		6		
541P426	Spracovanie hydiny a minoritných ŽP	1	3	s		6		
421P503	Geneticky modifikované potraviny	2	2	s			6	
442P302	Cudzorodé látky v potravinovom reťazci	1	2	s			4	
541P506	Potravinárska mykológia	1	2	s			4	
541P507	Enológia	1	3	s			6	
541P502	Syrárstvo	1	3	s			6	

Štátnicové predmety:

1. Technológie potravín živočíšneho pôvodu
2. Technológie potravín rastlinného pôvodu

Inžiniersky študijný program
Študijný program: TECHNOLÓGIA POTRAVÍN (TNi)
externé štúdium

Kód predmetu	Povinné predmety	Hodiny/týždeň			Semester - kredity			
		P	C	S	1	2	3	4
442P402	Chémia potravín	2	2	s	6			
541P404	Konzervovanie potravín	2	2	s	6			
541P412	Technológie spracovania cereálií	1	3	s	6			
541P304	Technológia mäsa I	1	3	s	6			
421P305	Mikrobiológia potravín	1	3	S	6			
541P415	Technológie spracovania záhradníckych produktov	2	2	s		6		
541P418	Technológia mäsa II	1	3	s		6		
541P405	Technológia mlieka I	1	3	s		6		
541P505	Sladovníctvo a pivovarníctvo	1	2	s		4		
541P410	Technológia nealkoholických nápojov	2	1	s		4		
541P426	Spracovanie hydiny a minoritných ŽP	1	3	s		6		
541P413	Technológie spracovania okopanín a špeciálnych plodín	2	2	s			6	
541P419	Technológia mlieka II	1	3	s			6	
621M409	Potravinárska technika	2	2	s			6	
541P403	Legislatíva a kontrola potravín	1	2	s			4	
342E302	Marketing	2	2	s			6	
911P501	Diplomová práca			z				20
911P301	Odborná prax			z				10
Celkový počet kreditov za semester					30	32	28	30

Štátnicové predmety:

1. Technológie potravín živočíšneho pôvodu
2. Technológie potravín rastlinného pôvodu

Študijný program : APLIKOVANÁ BIOLÓGIA

Garant študijného programu : **prof. Ing. Jaroslav Kováčik, PhD.**

Profil absolventa

Absolvent študijného programu aplikovaná biológia disponuje poznatkami z genetickej, štruktúrnej a molekulárnej podstaty biosyntetických procesov produkčných a reprodukčných schopností organizmov. Ovláda biochemické, analytické a mikrobiologické metódy, je zručný v technikách génového inžinierstva pri cielenej konštrukcii nových vysokoprodukčných odrôd, plemien, vrátane geneticky modifikovaných organizmov pre špeciálne aplikácie. Disponuje vedomosťami z oblasti ochrany a tvorby životného prostredia.

Absolvent študijného programu aplikovaná biológia dokáže samostatne a tvorivo realizovať molekulové a bunkové techniky pre mapovanie, charakterizovanie a cieleňú úpravu genómu, vrátane metód a techník pre identifikáciu molekulárných markérov hospodársky významných vlastností organizmov.

Uplatnenia absolventa:

Absolvent študijného programu aplikovaná biológia je pripravený pôsobiť predovšetkým vo výskumných a vzdelávacích inštitúciách zameraných na oblasť molekulárnej biológie a životného prostredia. Tvorivo dokáže aplikovať získané odborné vedomosti v štátnej správe pri ochrane a tvorbe životného prostredia. Uplatnenie nájde v šľachtiteľskej praxi pri riešení cielenej tvorby nového genetického materiálu na úrovni molekulovej genetiky. Svoju sebarealizáciu nájde aj v potravinárskom priemysle, kde aktívne pôsobí pri inovácii zdravých a funkčne neškodných potravín, prípadne potravín podporujúcich zdravie konzumenta. Dokáže komunikovať vo svetovom jazyku a aktívne ovláda informačné a komunikačné technológie.

Inžiniersky študijný program
Študijný program: APLIKOVANÁ BIOLÓGIA (ABi)
denné štúdium

Kód predmetu	Povinné predmety	Hodiny/týždeň			Semester - kredity			
		P	C	S	1	2	3	4
314U003	Ekonomika životného prostredia a prírod. zdrojov	2	2	s	6			
640P409	Molekulová fyziológia	2	2	s	6			
421P401	Biochemické metódy	2	1	s	4			
721A401	Toxikológia potravín	2	2	s		6		
421P406	Mikrobiológia a parazitológia	1	3	s		6		
422P101	Chémia odpadov	1	2	s		4		
442P501	Chémia vody	1	2	s		4		
421P304	Metódy a techniky génových manipulácií	2	2	s		6		
621P301	Enzymové inžinierstvo	2	1	s		4		
442P303	Environmentálna chémia	2	1	s			4	
721P201	Fyziológia výživy	1	2	s			4	
422P401	Ekológia mikroorganizmov	2	1	s			4	
442P302	Cudzorodé látky v potravinovom reťazci	1	2	s			4	
640P501	Fyziologická genetika	2	2	s			6	
911P501	Diplomová práca			z				20
911P301	Odborná prax (6 týždňov)			z				10
Spolu - povinné kredity					16	30	22	30
Spolu - povinne voliteľné a výberové kredity					14	0	8	0
Celkový počet kreditov za semester					30	30	30	30

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety (min.16 kreditov)	Hodiny/týždeň			Semester - kredity			
		P	C	S	1	2	3	4
421A502	Molekulová genetika a imunogenetika	1	2	s	4			
640P406	Fyziológia regulačných sústav	1	3	s	6			
421A308	Ekogenetika	1	2	s	4			
522M401	Bioenergetika	1	3	s	6			
422A407	Využitie odpadov v poľnohospodárstve	2	1	s	4			
541P202	Bezpečnosť a kontrola potravín	2	2	s	6			
640P405	Reprodukčná biológia	1	2	s		4		
640P408	Fyziológia obranných mechanizmov	1	2	s		4		
380U103	Právo životného prostredia	2	1	s		4		
640P403	Patofyziológia živočíchov	1	2	s		4		
421P305	Mikrobiológia potravín	1	3	s		6		
422A402	Ochrana genofondu rastlín	1	2	s			4	
541P506	Potravinárska mykológia	1	2	s			4	
421P502	Biotechnológie v rastlinnej produkcii	2	2	s			6	

Štátnicové predmety:

1. Metódy a techniky génových manipulácií
2. Výber z predmetov: Molekulová fyziológia
Ekológia mikroorganizmov

Študijný program : BIOTECHNOLÓGIE

Garant študijného programu: **prof. RNDr. Zdenka Gálová, CSc.**

Profil absolventa

Absolvent študijného programu biotechnológie, má vedomosti o podstate biologických, biochemických, biotechnologických a bioinžinierskych procesov, spojených s uplatnením moderných biotechnologických metód a techník kultivácie mikroorganizmov, tkanivových kultúr, prípravy biologicky významných látok, transformácie rôznych substrátov. Dokáže aplikovať metódy analýzy biologického materiálu vrátane mapovania genómu živých organizmov, metódy a postupy jeho úpravy, genetickej modifikácie, izolácie a identifikácie génov a molekulárnych markerov. Absolvent má znalosti o poľnohospodárskych, potravinárskych, farmaceutických, chemických a environmentálnych biotechnológiách a uplatní sa v poľnohospodárskych a potravinárskych podnikoch, vo výskumných a šľachtiteľských ústavoch, vo výrobných biotechnologických prevádzkach.

Uplatnenie absolventa

Absolvent študijného programu biotechnológie je schopný tvorivo aplikovať získané poznatky pri vývoji a riadení biotechnologických výrob. V príbuzných oblastiach vie modelovať, simulovať a kontrolovať biotechnologické postupy a optimalizovať výrobné procesy. Absolvent má vedomosti a zručnosti pre hodnotenie surovín z hľadiska ich možného biotechnologického spracovania aplikáciou fyzikálno-chemických a biologických metód analýzy i ekonomického a legislatívneho posúdenia výsledných efektov. Výskumnú prácu realizuje s vysokou mierou samostatnosti a tvorivosti a má schopnosti trvalým samoštúdiom udržiavať kontakt s rozvojom vedných disciplín tvoriacich biotechnológie.

Inžiniersky študijný program
Študijný program: BIOTECHNOLÓGIE (Bi)
denné štúdium

Kód predmetu	Povinné predmety	Hodiny/týždeň			Semester - kredity			
		P	C	S	1	2	3	4
442P402	Chémia potravín	2	2	s	6			
421A308	Ekogenetika	1	2	s	4			
421M001	Bioinžinierstvo	2	2	s	6			
621P405	Embryotechnológie	2	2	s	6			
421P401	Biochemické metódy	2	1	s	4			
422P101	Chémia odpadov	1	2	s		4		
421P305	Mikrobiológia potravín	1	3	s		6		
421P304	Metódy a techniky génových manipulácií	2	2	s		6		
621P301	Enzýmové inžinierstvo	2	1	s		4		
622A405	Genetické zdroje potravín	1	2	s		4		
621P304	Biotechnológie v živočíšnej produkcii	2	2	s			6	
422P401	Ekológia mikroorganizmov	2	1	s			4	
442P302	Cudzorodé látky v potravinovom reťazci	1	2	s			4	
421A504	Genomika a bioinformatika	2	2	s			6	
421P502	Biotechnológie v rastlinnej produkcii	2	2	s			6	
911P501	Diplomová práca			s				20
911P301	Odborná prax			z				10
Spolu - povinné kredity					26	24	26	30
Spolu - povinne voliteľné a výberové kredity					4	6	4	0
Celkový počet kreditov za semester					30	30	30	30

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety (min. 16 kreditov)	Hodiny/týždeň			Semester - kredity			
		P	C	S	1	2	3	4
522M401	Bioenergetika	1	3	s	6			
422A407	Využitie odpadov v poľnohospodárstve	2	1	s	4			
640P409	Molekulová fyziológia	2	2	s	6			
541P202	Bezpečnosť a kontrola potravín	2	2	s		6		
421P406	Mikrobiológia a parazitológia	1	3	s		6		
640P403	Patofyziológia živočíchov	1	2	s		4		
442P501	Chémia vody	1	2	s		4		
640P405	Reprodukčná biológia	1	2	s		4		
442P303	Environmentálna chémia	2	1	s			4	
721P201	Fyziológia výživy	1	2	s			4	
541P502	Syrárstvo	1	3	s			6	
541P506	Potravinárska mykológia	1	2	s			4	
541P507	Enológia	1	3	s			6	

Štátnicové predmety:

1. Biotechnológie v rastlinnej produkcii
2. Biotechnológie v živočíšnej produkcii

Študijný program : BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVÍN

Garant študijného programu: **prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc.**

Profil absolventa:

Absolvent ovláda princípy mikrobiologickej a chemickej bezpečnosti potravín horizontálne aj vertikálne, uplatňovanie integrovaného prístupu z farmy po stôl a od stola po farmu. Zabezpečuje a riadi výsledovateľnosť potravín, vyhodnocovanie informácií a ich analýzu z rýchleho výstražného systému a stiahnutie výrobkov z trhu. Aplikuje, rozvíja a vyhodnocuje systém analýzy rizika s využívaním matematických a prediktívnych modelov v zmysle preventívneho princípu v záujme ochrany zdravia ľudí a komunikácie o bezpečnosti produkovaných potravín.

Uplatnenie absolventa

Absolventi sa uplatnia v potravinárskych podnikoch v tímoch pre bezpečnosť potravín, v podnikových laboratóriách a na úseku riadenia, kontroly a auditov. Uplatnenie nájdu v štátnych aj súkromných laboratóriách zameraných na kontrolu a bezpečnosť potravín, uplatnia sa v rámci poradensko-konzultačných služieb, v oblasti systémov akreditácie v potravinárstve, tvorby legislatívy, odhadovania rizík v potravinárstve. Široké uplatnenie nájdu aj v oblasti riadenia bezpečnosti v distribučnej a obchodnej sfére ako aj vo verejnom stravovaní. Uplatnenie nájdu aj v potravinárskom školstve, v štátnych orgánoch, v zahraničných kontrolných inštitúciách, v rámci spolupráce s Európskym úradom pre bezpečnosť potravín, vo vedeckých paneloch a pracovných skupinách.

Inžiniersky študijný program**Študijný program: BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVÍN (BKİ)****denné štúdium**

Kód predmetu	Povinné predmety	Hodiny/týždeň			Semester - kredity			
		P	C	S	1	2	3	4
421P305	Mikrobiológia potravín	1	3	s	6			
442P402	Chémia potravín	2	2	s	6			
541P417	Falšovanie a autentifikácia potravín	1	2	s	4			
541P430	Senzometrika a informatika v potravinárstve	2	2	s	6			
721A401	Toxikológia potravín	2	2	s		6		
541P428	Hodnotenie rizík	2	1	s		4		
541P414	Bezpečnosť potravín	2	2	s		6		
541P422	Akreditácia a certifikácia v potravinárstve	1	2	s		4		
541P427	Technológie potravín živočíšneho pôvodu	1	3	s		6		
421P503	Geneticky modifikované potraviny	2	2	s			6	
541P403	Legislatíva a kontrola potravín	1	2	s			4	
541P501	Ochorenia z potravín	1	2	s			4	
541P506	Potravinárska mykológia	1	2	s			4	
541P431	Technológie potravín rastlinného pôvodu	2	2	s			6	
911P501	Diplomová práca			z				20
911P301	Odborná prax (6 týždňov)			z				10
Spolu - povinné kredity					22	26	24	30
Spolu - povinne voliteľné a výberové kredity					8	4	6	0
Celkový počet kreditov za semester					30	30	30	30

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety (min.16 kreditov)	Hodiny/týždeň			Semester - kredity			
		P	C	S	1	2	3	4
541P429	Nutrigenomika	2	2	s	6			
422P101	Chémia odpadov	1	2	s		4		
541P402	Hygiena výživy a stravovania	2	2	s		6		
442P303	Environmentálna chémia	2	1	s			4	
442P302	Cudzorodé látky v potravinovom reťazci	1	2	s			4	
721P201	Fyziológia výživy	1	2	s			4	
342E007	Marketing potravín	2	2	s			6	
621M409	Potravinárska technika	2	2	s			6	
541P508	Zdravotná bezpečnosť potravín	2	2	s			6	

Štátnicové predmety:

1. Bezpečnosť a kontrola potravín
2. Mikrobiológia potravín

Inžiniersky študijný program
Študijný program: BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVÍN (BKİ)
externé štúdium

Kód predmetu	Povinné predmety	Hodiny/týždeň			Semester - kredity			
		P	C	S	1	2	3	4
421P305	Mikrobiológia potravín	1	3	s	6			
442P402	Chémia potravín	2	2	s	6			
541P417	Falšovanie a autentifikácia potravín	1	2	s	4			
541P430	Senzometrika a informatika v potravinárstve	2	2	s	6			
541P429	Nutrigenomika	2	2	s	6			
721A401	Toxikológia potravín	2	2	s		6		
541P428	Hodnotenie rizík	2	1	s		4		
541P414	Bezpečnosť potravín	2	2	s		6		
541P422	Akreditácia a certifikácia v potravinárstve	1	2	s		4		
541P427	Technológie potravín živočíšneho pôvodu	1	3	s		6		
541P402	Hygiena výživy a stravovania	2	2	s		6		
421P503	Geneticky modifikované potraviny	2	2	s			6	
541P403	Legislatíva a kontrola potravín	1	2	s			4	
541P501	Ochorenia z potravín	1	2	s			4	
541P506	Potravinárska mykológia	1	2	s			4	
541P431	Technológie potravín rastlinného pôvodu	2	2	s			6	
541P508	Zdravotná bezpečnosť potravín	2	2	s			6	
911P501	Diplomová práca			z				20
911P301	Odborná prax (6 týždňov)			z				10
Celkový počet kreditov za semester					28	32	30	30

Štátnicové predmety:

1. Bezpečnosť a kontrola potravín
2. Mikrobiológia potravín

PRAX

V profilovaní absolventov bakalárskeho a inžinierskeho stupňa štúdia má nezastupiteľné miesto prax študentov. Cieľom praxe študentov je získať praktické vedomosti, potrebné návyky a technologickú zručnosť z výrobných a pracovných postupov i metód, ktoré tvoria súčasť študijného programu.

Prax študentov sprostredkováva spojenie fakulty s výrobnými, kontrolnými, riadiacimi a vedecko-výskumnými pracoviskami pričom získané poznatky absolventi praxe majú možnosť po ukončení štúdia uplatniť vo výrobnej a riadiacej sfére.

Počas štúdia je určené študentom bakalárskeho štúdia absolvovať 4 týždne a študentom inžinierskeho štúdia absolvovať 6 týždňov praxe.

Rozdelenie praxe podľa jednotlivých stupňov je nasledovné:

Študijný program	bakalárske štúdium			inžinierske štúdium
	semester	2.	4.	
aplikovaná biológia	i	2T (Z)	2T (Z)	
agropotravinárstvo	i	2T (Z)	2T(Z)	
agrobiotechnológie	i	2T (Z)	2T(Z)	
bezpečnosť a kontrola potr.	i	2T (Z)	2T (Z)	
biotechnológie				6T (Z)
aplikovaná biológia				6T (Z)
technológia potravín				6T (Z)
fyziológia živočíchov				6T (Z)

Z – zápočet, i – inštruktáž, T – týždeň

Vyhodnotenie praxe:

Študent je povinný po ukončení praxe vypracovať písomnú správu.

Názov praxe

- prevádzková prax : 2. – 4. semester - individuálna počas letných prázdnin (3 kredity za 2 týždne (4 týždne) spolu 6 kreditov za bakalársky stupeň)

- odborná prax : 8. – 10. semester – počas letných prázdnin, v prípade dostatočného počtu (6 týždňov) spolu 10 kreditov za predmety, je možné odbornú prax realizovať aj v priebehu 10. semestra (maximálne 4 týždne na odbornej katedre)

Zápočet z praxe udeľuje pedagóg zodpovedný za prax.

Doplňujúce pedagogické štúdium (súbežná denná forma) pre študentov SPU

a) Cieľ

Doplňujúcim pedagogickým štúdiom sa získava pedagogická spôsobilosť na výchovno-vzdelávaciu činnosť.

Cieľom doplňujúceho pedagogického štúdia je nadobúdať a rozvíjať učiteľské kompetencie spolu s rozvíjaním odborovo predmetovej spôsobilosti študujúcich. Rozvinúť ich didaktickú a pedagogickú spôsobilosť (riadiť výučbu), komunikačnú spôsobilosť a étos učiteľskej profesie v zmysle koncepcie tvorivo-humanistickej výučby a zvyšovania kvality riadenia výučby. Doplňujúce pedagogické štúdium zabezpečuje prípravu učiteľov profesijných odborných predmetov v oblasti formálneho i neformálneho vzdelávania pre komplexné rozvíjanie kompetencií žiakov, študentov i dospelých účastníkov vzdelávania, vedie k motivácii študujúcich k sebarozvoju a pre celoživotné učenie sa a k utváraniu vlastného ega. A to v sociálnom kontexte (postoj k škole, učiteľská rola, vzťah edukátor a edukant, reflexia a sebareflexia, zvládanie problémových situácií a záťaže).

b) Organizácia štúdia:

Doplňujúce pedagogické štúdium sa organizuje k tým študijným odborom, ktoré má vysoká škola akreditované v prvom stupni alebo druhom stupni vysokoškolského štúdia.

Doplňujúce pedagogické štúdium je 4-semestrové (6. až 9. semester). Študent denného štúdia na SPU si môže podať prihlášku na Katedru pedagogiky a psychológie FEM SPU v Nitre v druhom ročníku štúdia. V rámci výberového konania uchádzač vypracuje psychologický dotazník a absolvuje ústny pohovor pred komisiou. Pri výbere sa zohľadňuje študijný priemer za prvé dva ročníky štúdia, fyzická a psychická spôsobilosť a absolvovanie výberových predmetov počas štúdia na jednotlivých fakultách SPU (všeobecná pedagogika, všeobecná psychológia, úvod do psychológie, sociálna psychológia, etika, estetika, filozofia, sociológia).

Počas štyroch semestrov štúdia absolvuje študent zápočty a skúšky z pedagogických, psychologických a spoločenskovedných predmetov a trojtýždňovú súvislú výstupovú pedagogickú prax s klasifikovaným pedagogickým výstupom na strednej odbornej škole.

Doplňujúce pedagogické štúdium sa ukončuje obhajobou záverečnej práce a úspešným vykonaním záverečnej skúšky pred skúšobnou komisiou z predmetov všeobecná pedagogika, psychológia, didaktika vyučovacích predmetov. Skúšobnú komisiu tvorí predseda komisie a najmenej ďalší dvaja členovia komisie

d) Uplatnenie absolventa:

Absolvent získava pedagogickú spôsobilosť podľa inžinierskeho študijného programu alebo študijného odboru v neučiteľských študijných odboroch na vyučovanie predmetov, ktorých obsah nadväzuje na obsah študijných programov alebo študijných odborov a vykonané štátne skúšky. O úspešnom vykonaní záverečnej skúšky sa vydá absolventovi doplňujúceho pedagogického štúdia vysvedčenie, ktoré je dokladom o získaní pedagogickej spôsobilosti. Vysvedčenie o pedagogickej spôsobilosti obdrží spolu s diplomom o ukončení inžinierskeho štúdia na slávnostnej promócií absolventov jednotlivých fakúlt SPU. Získanie vysvedčenia ho oprávňuje učiť vyučovacie predmety (podľa odborného zamerania štúdia) na stredných odborných školách ako i na ďalších školách v zmysle Vyhlášky MŠ SR č. 581/2007

Centrum univerzitného športu

Vyučovanie telesnej výchovy sa realizuje v priestoroch Katedry telesnej výchovy a športu FZKI SPU v Nitre, kde sa nachádzajú nasledovné športoviská:

- krytý bazén
- športová hala
- rytmické štúdio
- fitcentrum (a malá posilňovňa)
- regeneračné zariadenie
- vonkajšie hádzanárske ihrisko
- tenisové kurty
- lodenica.

Organizácia štúdia:

Študent pri zápise na telesnú výchovu si môže vybrať z nasledovných pohybových aktivít a športových disciplín: rytmická gymnastika, joga, kalanetika, posilňovanie, plávanie, volejbal, basketbal, futbal, tenis, stolný tenis, korčuľovanie, hokej, vodáctvo, plážový volejbal.

Vyučovanie jednotlivých pohybových aktivít a športov je spravidla delené na skupiny začiatočníkov a pokročilých, prípadne sa takéto skupiny vyčleňujú počas vyučovacích hodín. Podľa uvedených kritérií sa stanovuje aj obsah jednotlivých hodín.

Študenti absolvujú predmet vo forme povinnej, nep povinnej a dobrovoľnej telesnej výchovy, pričom na predmet sa prihlasuje spravidla prostredníctvom „Informačného systému študent“, resp. má možnosť sa dohlásiť počas prvého týždňa každého semestra, keď do uvedeného systému ich zapisuje gestor jednotlivých športov CUŠ.

Okrem uvedených foriem telesnej výchovy, za ktorú sa udeľujú kredity, môže študent využívať športoviská školy aj v iných organizovaných a neorganizovaných formách cvičenia ako sú: dobrovoľné plavecké kurzy, voľné plávanie, posilňovanie, cvičenie pri hudbe, vysokoškolská liga, ale aj (pri primeranej výkonnosti) v športových kluboch ZŠK Slávia SPU.

Študent môže absolvovať aj tzv. blokovú formu vyučovania na kurzoch, pri ktorých si všetky pobytové a cestovné náklady hradí z vlastných zdrojov.

Po ukončení zimného semestra sa organizujú zimné kurzy, ktoré sú zamerané na vyučovanie základov zjazdového a bežeckého lyžovania, ako aj na zdokonaľovací kurz pre pokročilých.

V letnom semestri sa organizujú splavy na Hrone a Malom Dunaji ako nadväzná činnosť na vyučovanie vodáctva počas zimného a letného semestra. V prípade záujmu sa organizujú aj vodácke kurzy na stojatej vode a turistické zázazdy do hôr.

V ponuke od akad. r. 2007/2008 je nový 3-kreditový predmet „Zdravý životný štýl“. Študenti sa môžu prihlásiť u gestora Ing. PaedDr. Jaroslava Jedličku, PhD.

Štúdium cudzích jazykov na Katedre odborného jazykového vzdelávania

Štúdium cudzích jazykov sa realizuje na Katedre odborného jazykového vzdelávania FEM SPU v Nitre, kde si študent I. – IV. ročníka môže zvoliť ako voliteľný predmet nasledovné cudzie jazyky:

- jazyk anglický (JA)
- jazyk francúzsky (JF)
- jazyk nemecký (JN)
- jazyk ruský (JR)
- jazyk španielsky (JŠ)
- jazyk slovenský (JS), (zahranční študenti) – všeobecný jazyk, odborný jazyk

Organizácia štúdia:

Štúdium cudzieho jazyka je dvojsemestrálne, pričom podmienkou získania kreditov je ukončený zimný semester zápočtom a letný semester skúškou. Študent má možnosť zvoliť si cudzí jazyk vždy v I., II., III., a IV. ročníku štúdia, pričom sa študentovi za celé štúdium započíta len 12 kreditov.

Nasledujúca tabuľka ilustruje možnosti štúdia cudzieho jazyka vzhľadom na stupeň pokročilosti v danom jazyku:

Stupeň pokročilosti	Jazyk
Základný stupeň (ZS)	jazyk francúzsky, ruský, španielsky
Stredne pokročilý (SP)	všetky jazyky (JA, JF, JN, JR, JŠ)
Pokročilý stupeň (PS)	všetky jazyky (JA, JF, JN, JR, JŠ)
Odborný jazyk (OJ)	všetky jazyky (JA, JF, JN, JR, JŠ)
Svetový jazyk A, B	JA, JN, JR
Svetový jazyk C, D	JA, JN, JR

Podmienkou štúdia odborného jazyka je absolvovanie pokročilého stupňa. Študent, ktorý získal 12 kreditov a ešte má záujem zdokonaľovať sa v cudzom jazyku, môže tak urobiť formou špecializovaných honorovaných kurzov, ktoré Katedra odborného jazykového vzdelávania organizuje v rozsahu 60 hodín (2 semestre) v nadväznosti na ukončený stupeň. Okrem toho katedra otvára predmet Svetový jazyk A, B, C, D (jazyk anglický, jazyk nemecký, jazyk ruský) za predpokladu, že uchádzači splnia kritériá vstupného testu v I. alebo II. ročníku bakalárskeho štúdia a minimálneho počtu študentov v skupine (10 študentov).

Uvedené predmety A, B, C, D sú prípravou na vykonanie štátnej základnej jazykovej skúšky v II. alebo III. ročníku štúdia po absolvovaní všetkých uvedených štyroch predmetov (A, B, C, D). Katedra organizuje aj intenzívne kurzy zamerané na vykonanie štátnej jazykovej skúšky (základnej a odbornej štátnej skúšky) podľa záujmu študenta (informácie: na Katedre odborného jazykového vzdelávania kl. 517).

**PREHĽAD PREDMETOV VYUČOVANÝCH NA FBP KATEDRAMI FBP
NA BAKALÁRSKOM STUPNI ŠTÚDIA**

5310 Katedra biochémie a biotechnológie

Predmet	Vyučujúci
Biochémia	doc. Urminská, Ing. Szabová, RNDr. Miššík, Mgr. Balážová,
	Ing. Chňapek, Ing. Vívodík
Biochémia výživy	Ing. Szabová
Biochemické technológie	doc. Urminská, Ing. Szabová
Molekulárna biológia	prof. Gálová, Ing. Chňapek, Ing. Vívodík
Rádioaktivita v životnom prostredí	doc. Urminská, RNDr. Miššík
Biologická chémia	doc. Urminská, RNDr. Miššík, Ing. Chňapek

05130 Katedra chémie

Predmet	Vyučujúci
Anorganická chémia	prof. Vollmannová, doc. Lazor, Ing. Stanovič, RNDr. Bajčan,
	Ing. Jonášová
Organická chémia	prof. Tomáš, doc. Bystrická,
	doc. Musilová, Ing. Timoracká, Ing. Trebichalský
Biofyzikálna chémia	Ing. Stanovič, Ing. Timoracká
Analytická Chémia	RNDr. Bajčan, Ing. Stanovič
Chemická toxikológia	doc. Bystrická, doc. Musilová
Seminár z anorganickej chémie	RNDr. Bajčan, doc. Lazor, Ing. Stanovič,
	Ing. Harangozo, Ing. Árvay
Seminár z organickej chémie	doc. Musilová, Ing. Timoracká, doc. Bystrická, Ing. Trebichalský

05400 Katedra fyziológie živočíchov

Predmet	Vyučujúci
Biológa živočíšnej produkcie	prof. Massányi, Ing. Kročková
Fyziológia bunky	doc. Lukáč
Fyziológia živočíchov	doc. Capcarová, doc. Kolesárová, prof. Kováčik, prof. Massányi,
	prof. Bulla, Ing. Kalafová, Ing. Kročková

05260 Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov

Predmet	Vyučujúci
Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu	prof. Čuboň, doc. Haščík, Ing. Kročko,
Označovanie a balenie potravín	Ing. Ducková, Ing. Pavelková
Základy potravinárskych technológií	Ing. Pavelková, doc. Mareček

05110 Katedra hygieny a bezpečnosti potravín

Predmet	Vyučujúci
Hygiena potravín	prof. Golian, Ing. Kunová , Ing. Revák (D), Ing. Šnirc (D)
Všeobecná hygiena potravín	MVDr. Lopašovský, Ing. Lukáčová (D)
Sanitácia v potravinárstve	Ing. Kunová, Ing. Gálová (D)
Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve	doc. Židek
Verejné zdravie a produkcia potravín	Ing. Bobková
Ochrana zvierat a produkcia potravín	prof. Angelovičová, doc. Rafay, Ing. Král(D),
Riziká pri produkcii potravín	prof. Angelovičová, doc. Fikselová
Hygiena distribúcie a predaja potravín	Ing. Zajác
Správna hygienická prax v potravinárstve	Ing. Čapla
Epidemiológia a alergie z potravín	MVDr. Lopašovský, doc. Fikselová
Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	Ing. Čurlej
Teória a metodológia záverečnej práce	prof. Golian, Ing. Kozelová
Seminár k praxi	Ing. Kozelová

05330 Katedra mikrobiológie

Predmet	Vyučujúci
Mikrobiológia	doc. Javoreková, Ing. Maková, Ing. Medo, Ing. Kováčsová (D),
	Ing. Rybárik (D), Ing. Cisárová (D)
Bakteriológia	doc. Kačániová
Mykológia	doc. Tančinová, Ing. Mašková, Ing. Kačinová (D), Ing. Cisárová
Metódy mikrobiologického skúšania potravín	Ing. Maková, Ing. Medo
Prediktívna mikrobiológia	doc. Tančinová, doc. Kačániová, Ing. Mašková

05360 Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov

Predmet	Vyučujúci
Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu	doc. Bojňanská, Ing. Solgajová, Ing. Mocko (D),
	Ing. Dráb, Ing. Balková (D), Ing. Ivanišová
Skladovanie rastlinných produktov	doc. Mareček
Senzorická analýza potravín	Ing. Vietoris, Ing. Czako, Ing. Balková (D)
Biologicky aktívne zložky potravín	doc. Bojňanská, Ing. Ivanišová
Hodnotenie poľnoh. produktov (1/2 KHSŽP)	doc. Frančáková, doc. Mareček, Ing. Dráb
	Ing. Kročko, Ing. Kňazovická

**PREHĽAD PREDMETOV VYUČOVANÝCH NA FBP KATEDRAMI FBP
NA INŽINIERSKOM STUPNI ŠTÚDIA**

05310 Katedra biochémie a biotechnológie

Predmet	Vyučujúci
Biochemické metódy	doc. Urminská, RNDr. Miššík
Metódy a techniky génových manipulácií	prof. Gálová, prof. Chrenek, Mgr. Balážová, Ing. Chňapek
Enzymové inžinierstvo	doc. Urminská
Biotechnológie v rastlinnej produkcii	Mgr. Balážová
Biotechnológie v živočíšnej produkcii	prof. Chrenek
Embryotechnológie	prof. Chrenek
Geneticky modifikované potraviny	prof. Gálová, Mgr. Balážová, Ing. Chňapek, Ing. Vívodík

05400 Katedra fyziológie živočíchov

Predmet	Vyučujúci
Biodiverzita v chove HZ	prof. Bulla
Biotechnológia oplodnenia a embryonálneho vývoja	doc. Lukáč, doc. Kolesárová, prof. Massányi
Reprodukčná biológia	prof. Massányi, doc. Kolesárová, Ing. Kalafová
Fyziologická genetika	prof. Bulla
Fyziológia výživy	prof. Kováčik, doc. Capcarová, doc. Kolesárová, Ing. Kalafová
Fyziológia neprežúvavcov	prof. Massányi, Ing. Kročková
Fyziológia obranných mechanizmov	doc. Lukáč,
Fyziológia prežúvavcov	doc. Lukáč
Fyziológia regulačných sústav	prof. Kováčik, doc. Capcarová, doc. Kolesárová
	prof. Massányi, doc. Lukáč
Fyziológia vtákov	doc. Capcarová, doc. Kolesárová, Ing. Kalafová
Metabolizmus vysokoúžitkových zvierat	prof. Kováčik
Molekulová fyziológia	doc. Lukáč, prof. Kováčik
Patofyziológia živočíchov	prof. Massányi, doc. Lukáč

Predmet	Vyučujúci
Technológia mlieka I.(chémia)	doc. Čanigová , Ing. Ducková
Technológia mlieka II. (Spracovanie)	doc. Čanigová
Syrárstvo	doc. Čanigová
Technológia mäsa I. (jatočníctvo)	prof.Cuboň, Ing. Bobko, Ing. Kročko
Technológia mäsa II. (Spracovanie)	doc.Haščík, Ing. Bobko, Ing.Kročko
Mikrobiológia mlieka a mliečnych výrobkov	doc. Čanigová
Spracovanie hydiny a minoritných živočíšnych produktov	doc. Haščík
Technológie potravín živočíšneho pôvodu	doc. Čanigová, Ing. Bobko, Ing. Ducková

05330 Katedra mikrobiológie

Predmet	Vyučujúci
Mikrobiológia potravín	doc. Tančinová , doc. Kačániová
	Ing. Mašková, Ing. Felsöciová
Ekológia mikroorganizmov	doc. Javoreková, Ing.Maková
Mikrobiológia a parazitológia	doc. Kačániová, prof. Massanyi, doc. Lukáč
Potravinárska mykológia	doc. Tančinová, Ing. Felšöciová

05110 Katedra hygieny a bezpečnosti potravín

Predmet	Vyučujúci
Bezpečnosť potravín	prof. Golian, MVDr. Lopašovský
Ochorenia z potravín	prof. Golian, Ing.Belej
Legislatíva a kontrola potravín	prof. Golian, Ing. Čapla, Ing. Belej
Hygiena výživy a stravovania	prof.Golian, Ing. Belej, Ing.Lukáčová (D)
Falšovanie a autentifikácia potravín	Ing. Bobková, Ing. Gálová(D)
Akreditácia a certifikácia v potravinárstve	Ing. Zajác
Hodnotenie rizík	prof. Angelovičová, Ing. Kunová
Nutrigenomika	doc. Rafay, doc.Židek
Zdravotná bezpečnosť potravín	doc.Fikselová
Bezpečnosť a kontrola potravín	prof. Golian, Ing. Čurlej

5360 Katedra skladovania a spracovania rastlinných produktov

Predmet	Vyučujúci
Technológie spracovania cereálií	doc. Bojňanská, Ing. Ivanišová
Technológie spracovania okopanín a špeciálnych plodín	doc. Bojňanská
Konzervovanie potravín	Ing. Mendelová,
Technológia nealkoholických nápojov	Ing. Mendelová
Sladovníctvo a pivovarníctvo	doc. Francáková, Ing. Tóth, Ing. Dráb
Technologie spravovania záhradníckych produktov	Ing. Mendelová,
Enológia	Ing. Czako
Technológie potravín rastlinného pôvodu	doc.Bojňanská, Ing.Solgajová
Seznometrika a informatika v potravinárstve	Ing. Vietoris, Ing. Balková (D)

ABECEDNÝ ZOZNAM PREDMETOV

KÓD	NÁZOV PREDMETU	Kredit	Zápočet	Semester										
			Skúška	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
621A401	Agroturistika	6	S						x	x				
541P422	Akreditácia a certifikácia v potravinárstve	4	S									x		
442P201	Analytická chémia	6	S							x				
222E154	Anglický jazyk A	2	Z				x	x						
222E155	Anglický jazyk B	2	S				x	x						
222E257	Anglický jazyk C	3	Z				x	x						
222E258	Anglický jazyk D	3	S				x	x						
442P101	Anorganická chémia	6	S	x										
421P301	Bakteriológia	4	S						x					
541P202	Bezpečnosť a kontrola potravín	6	S								x			
541P414	Bezpečnosť potravín	6	S									x		
421P201	Biochémia	6	S				x							
421P302	Biochémia výživy	4	S					x						
421P401	Biochemické metódy	4	S								x			
421P402	Biochemické technológie	6	S							x				
621P401	Biodiverzita v chove hospodárskych zvierat	3	S										x	
522M401	Bioenergetika	6	S									x		
441M109	Biofyzika a fyz.vlastnosti potravín	6	S	x										
442P301	Biofyzikálna chémia	4	S				x							
421M001	Bioinžinierstvo	6	S											x
421A115	Biológia rastlinnej produkcie	6	S			x								
640P102	Biológia živočíšnej produkcie	6	S	x										
421P307	Biologicky aktívne zložky potravín	4	S							x				
462E101	Bioštatistika	4	S				x							
640P502	Biotechnológia oplodnenia a embryonálneho vývoja	4	S											x
421P502	Biotechnológie v rastlinnej produkcii	6	S											x
421A319	Biotechnológie v šľachtení rastlín	4	S						x					
621P304	Biotechnológie v živočíšnej produkcii	6	S											x
421A101	Botanika	6	S			x								
422P101	Chémia odpadov	4	S										x	
442P402	Chémia potravín	6	S								x			
442P501	Chémia vody	4	S										x	
442P304	Chemická toxikológia	3	S							x				
442P302	Cudzorodé látky v potravinovom reťazci	4	S											x
421A307	Dendrológia	4	S					x						
911P501	Diplomová práca	20	Z											x
312E201	Ekofilozofia	2	Z				x	x						
421A308	Ekogenetika	4	S								x			
422U205	Ekológia (Základy ekológie)	6	S						x					
422A411	Ekológia agroekosystémov	6	S										x	
422P401	Ekológia mikroorganizmov	4	S											x
621E405	Ekonomika potravinárstva	6	S								x			
314U003	Ekonomika životného prostredia a prírod. zdrojov	6	S									x		
621P405	Embryotechnológie	4	S									x		
541P507	Enológia	6	S											x
442P303	Environmentálna chémia	4	S									x		
KÓD	NÁZOV PREDMETU	Kredit	Zápočet	Semester										

			Skúška	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
422U303	Environmentálna ekológia	4	S							x			
313E202	Environmentálna politika	2	Z			x	x						
621P301	Enzýmové inžinierstvo	4	S								x		
541P204	Epidemiológia a alergie z potravín	4	S				x						
211E201	Estetika	3	S	x	x								
226E201	Etika	3	S	x	x								
380U403	Európska únia	4	S									x	
421A309	Explantátové kultúry rastlín	4	S				x						
541P417	Falšovanie a autentifikácia potravín	4	S							x			
226E202	Filozofia	2	S	x	x								
222E156	Francúzsky jazyk A	2	Z			x	x						
222E157	Francúzsky jazyk B	2	S			x	x						
222E259	Francúzsky jazyk C	3	Z			x	x						
222E260	Francúzsky jazyk D	3	S			x	x						
640P202	Fyziológia bunky	4	S		x								
640P410	Fyziológia neprežúvavcov	4	S							x			
640P408	Fyziológia obranných mechanizmov	4	S								x		
640P411	Fyziológia prežúvavcov	4	S							x			
421A203	Fyziológia rastlín	6	S			x							
640P406	Fyziológia regulačných sústav	6	S							x			
640P407	Fyziológia vtákov	4	S								x		
721P201	Fyziológia výživy	4	S									x	
640P201	Fyziológia živočíchov	6	S				x						
640P501	Fyziologická genetika	6	S									x	
421A501	Genetické inžinierstvo rastlín	3	S									x	
421A103	Genetika	6	S			x							
421A312	Genetika mikroorganizmov	4	S					x					
640A402	Genetika produkčných a reprodukčných vlastností H	4	S								x		
421A504	Genomika a bioinformatika	6	S									x	
621P201	Hodnotenie poľnohospodárskych produktov	6	S					x					
541P428	Hodnotenie rizík	4	S								x		
621P302	Hodnotenie surovín a potravín rast. pôvodu	6	S						x				
3621P30	Hodnotenie surovín a potravín živoč. pôvodu	6	S					x					
541P308	Hygiena distribúcie a predaja potravín	4	S					x					
541P401	Hygiena potravín	6	S						x				
541P402	Hygiena výživy a stravovania	6	S								x		
541P307	Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve	4	S				x						
481E104	Informačné a komunikačné technológie	6	S	x									
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	2	Z		x								
621A218	Integrovaná rastlinná výroba	6	S				x						
621A219	Integrovaná živočíšna výroba	6	S				x						
621A319	Inulínové plodiny	4	S				x						
142M101	Konštrukcia a riadenie vozidiel	4	S	x	x								
541P404	Konzervovanie potravín	6	S							x			
421A205	Kurz elektrónovej mikroskopie	2	Z		x								
441M105	Kurz fyziky	3	Z	x									
621A206	Kurz jazdectva pre pokročilých	2	Z			x	x						
621A207	Kurz jazdectva pre začiatočníkov	2	Z			x	x						
421A104	Kurz mikroskopickej techniky	2	Z	x									
KÓD	NÁZOV PREDMETU	Kredit	Zápočet	Semester									
			Skúška	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

