

Bakalársky študijný program : AGROPOTRAVINÁRSTVO

Garant študijného programu : doc. Ing. Helena **Frančáková**, 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

Štátnicové predmety:

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

| Kód predmetu | Povinne voliteľné predmety (min.10 kreditov) | Hodiny/týždeň | | | Semester - kredity | | | | | |
|--------------|---|---------------|-----|-----|--------------------|---|---|---|---|---|
| | | P | C | S | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 090E101 | Úvod do štúdia | 1 | 0 | z | 1 | | | | | |
| 442P112 | Seminár z anorganickej chémie | 0 | 1 | z | 1 | | | | | |
| 422P102 | Seminár z organickej chémie | 0 | 1 | z | | 1 | | | | |
| 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 | | | | |
| 541P302 | Senzorická analýza potravín | 1 | 2 | s | | | 4 | | | |
| 541P201 | Všeobecná hygiena potravín | 1 | 2 | s | | | 4 | | | |
| 442P301 | Biofyzikálna chémia | 1 | 2 | s | | | 4 | | | |
| 621A406 | Choroby a škodcovia skladovaných produktov | 1 | 2 | s | | | | 4 | | |
| 541P407 | Sanitácia v potravinárstve | 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 |