

Inžiniersky študijný program: BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVÍN (BKİ)

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.

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

- získa a uplatňuje zásady výsledovateľnosti surovín a potravín v celom reťazci ich produkcie a aplikuje ich na konkrétne podmienky potravinárskeho podniku,
- získa a uplatňuje poznatky o stratégii analýzy rizík na vedeckom základe v zmysle hodnotenia riadenia a komunikácie,
- aplikuje poznatky matematických modelov, štatistického vyhodnocovania javov a ich uplatnenie v riadiacej práci,
- využíva moderné analytické metódy na kontrolu potravín, na ich autentifikáciu, resp. falšovanie,
- odborne sa vyjadruje k návrhom legislatívy, na jej základe navrhuje zmeny napr. v označovaní potravín, v uvádzaní výživových a zdravotných tvrdení na potravinách a pod.,
- ovláda systémy certifikácie, akreditácie, organizovania auditov na úrovni podniku aj u dodávateľov,
- ovláda potravinárske informačné systémy a databázy, riadi a dokumentuje systém vnútornej kontroly v podniku v rámci tímu pre bezpečnosť potravín a vrcholového manažmentu,
- analyzuje, dokumentuje a vyhodnocuje krízové situácie s identifikáciou možných rizík na úrovni podniku aj pri komunikácii s verejnosťou a médiami,
- riadi, kontroluje a usmerňuje činnosť krízového tímu,
- aplikuje inžinierske metódy a postupy pri konzervovaní potravín, senzorickej analýze potravín a mikrobiologickej a fyzikálno-chemickej analýze potravín,
- vykonáva predikciu a prevenciu alimentárnych ochorení, toxikologických a mykologických vyšetrení,
- riadi a usmerňuje činnosť podnikového laboratória, ovláda a zabezpečuje chod činností akreditovaného laboratória na kontrolu potravín,
- aplikuje poznatky ISO noriem a štandardov kvality a bezpečnosti potravín,
- zavádza a vyhodnocuje vývojové štúdie nových výrobkov,

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: 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	1	3	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		
541P006	Technológie potravín živočíšneho pôvodu	1	3	s		6		
421P001	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	
541P005	Technológie potravín rastlinného pôvodu	1	3	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	
Celkový počet kreditov za semester					30	30	30	30

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety	Hodiny/týždeň			Semester - kredity			
		P	C	S	1	2	3	4
422P101	Chémia odpadov	2	1	s	4			
442P303	Environmentálna chémia	2	1	s	4			
541P429	Nutrigenomika	2	1	s	6			
541P402	Hygiena výživy a stravovania	2	2	s		6		
442P302	Cudzorodé látky v potravinovom reťazci	1	2	s			4	
721P201	Fyziológia výživy	1	2	s			4	
342E308	Marketing potravín	2	2	s			6	
621M409	Potravinárska technika	2	2	s			6	

Štátnicové predmety:

1. Bezpečnosť a kontrola potravín
2. Mikrobiológia potravín

Inžiniersky 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	1	3	s	6			
541P429	Nutrigenomika	2	1	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		
541P006	Technológie potravín živočíšneho pôvodu	1	3	s		6		
541P402	Hygiena výživy a stravovania	2	2	s		6		
421P001	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	
541P005	Technológie potravín rastlinného pôvodu	1	3	s			6	
342E308	Marketing potravín	2	2	s			6	
911P501	Diplomová práca			z				20
911P301	Odborná prax (6 týždňov)			z				10
Spolu - povinné kredity					28	32	30	30
Celkový počet kreditov za semester					28	32	30	30