



FAKULTA BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA SLOVENSKEJ POĽNOHOSPODÁRSKEJ UNIVERZITY V NITRE KATEDRA HYGIENY A BEZPEČNOSTI POTRAVÍN

Tr. A. Hlinku 2
949 01 Nitra

www.fbp.uniag.sk



PRACOVNÍCI KATEDRY

Vedúci katedry:

doc. Ing. Jozef Golian, Dr. / Jozef.Golian.AF@uniag.sk

Sekretariát:

Ing. Jela Denkerová / Jela.Denkerova@uniag.sk

Pedagógovia katedry:

prof. MVDr. Jozef Sokol, DrSc.

doc. Ing. Mária Angelovičová, CSc. / Maria.Angelovicova@uniag.sk

MVDr. Ľubomír Lopašovský / Lubomir.Lopasovsky@uniag.sk

Ing. Lucia Zeleňáková, PhD. – MD / Lucia.Zelenakova@uniag.sk

Ing. Simona Pavličová / Simona.Pavlicova@uniag.sk

Ing. Alica Bobková, PhD. / Alica.Bobkova@uniag.sk

Ing. Jozef Čapla / Jozef.Capla@uniag.sk

Ing. Dagmar Kozelová, PhD. – MD / Dagmar.Kozelova@uniag.sk

Doktorandi:

Ing. Michal Bošiak

Ing. Ján Čarnogurský

Ing. Branislav Šiška

Ing. Martin Chovanec – ext.

Ing. Peter Zajac – ext.

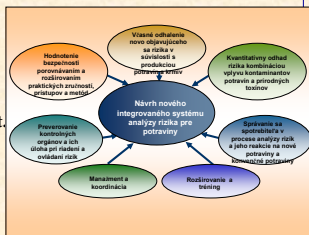
Ing. Zuzana Čapková – ext.

Ing. Marta Slanická – ext.

Ing. Andrea Jurčáková – ext.

Technickí pracovníci:

Helena Ladyková



RIEŠENÉ PROJEKTY

VEGA: ZVYŠOVANIE BEZPEČNOSTI POTRAVÍN PROSTREDNÍCTVOM INETGROVANÉHO PRÍSTUPU ANALÝZY RIZIKA VO VZŤAHU K ZDRAVIU ČLOVEKA
KEGA: ADAPTABILITA A FLEXIBILITA ŠTRUKTÚRY A OBSAHOVÉHO ZAMERANIA ŠTUDIJNÝCH PROGRAMOV PROFILUJÚCICH POTRAVINÁRSKE ŠTUDIJNÉ ODBORY PO VSTUPE DO EÚ

Pedagogický proces katedry hygieny a bezpečnosti potravín

Vyučované predmety:

Povinné: HYGIENA POTRAVÍN, HYGIENA VÝŽIVY A STRAVOVANIA, BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN, LEGISLATÍVA A KONTROLA POTRAVÍN, TEÓRIA A METODOLÓGIA ZÁVEREČNEJ PRÁCE

POVINNÉ VOLITEĽNÉ:

VŠEOBECNÁ HYGIENA POTRAVÍN, SANITÁCIA V POTRAVINÁRSTVE, OCHORENIA Z POTRAVÍN, FALŠOVANIE A AUTENTIFIKÁCIA POTRAVÍN, POTRAVINY A IMUNOLÓGIA, INFORMAČNÉ ZDROJE V BIOLÓGII A POTRAVINÁRSTVE, SEMINÁR K PRAXI

SPOLUPRACUJÚCE INŠTITÚCIE

- ➔ Juhočeská univerzita České Budějovice
- ➔ Veterinárna a farmaceutická univerzita Brno
- ➔ Mendelova zemědělská a lesnická univerzita Brno
- ➔ Vysoká škola chemicko-technologická Praha
- ➔ Univerzita veterinárneho lekárstva Košice
- ➔ Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU Bratislava
- ➔ SAV Ústav fyziológie zvierat Košice
- ➔ Výskumný ústav potravinársky Bratislava
- ➔ Výskumný ústav mliekarenský Žilina

SPOLUPRÁCA S PRAXOU:

Potravinárske podniky:

PM Zbrojníky
SVAMAN Myjava
NESTLÉ Prievidza
Partners Nové Mesto nad Váhom
ARDO Galanta
AGROKONZULT s.r.o. Dvory nad Žitavou
Hydinárne Zámotie



Laboratória:

ŠVPU Nitra
ŠVPU Dolný Kubín
EL s.r.o. Spišská Nová Ves
AGRIFOOD s.r.o. Prievidza
NOACK s.r.o.



Pri katedre pôsobí rada pre odbornú spoluprácu s praxou

Vedecké a odborné podujatia
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín každoročne organizuje: Vedeckú konferenciu s medzinárodnou účasťou „Bezpečnosť a kontrola potravín“

a odborný seminár „Sanitácia v potravinárstve“



Prezentácia výsledkov vedeckovýskumnej činnosti:

- publikácie v karentovaných časopisoch,
- publikovanie v domácich vedeckých časopisoch,
- publikovanie v zborníkoch z konferencií Hygiena Alimentorum, Výživa- potraviny-legislativa, Výživa a potraviny pre 3. tisícročie, Agropotravinárska legislativa, Hoklovy a Lenfeldovy dny VFU Brno, Laboralim, a i.

Katedra hygieny a bezpečnosti potravín je gestorm akreditovaného bakalárskeho študijného programu: „Bezpečnosť a kontrola potravín“

Certifikáty zamestnancov



Katedra hygieny a bezpečnosti potravín ponúka:

- kontrola hygieny v potravinárskych podnikoch a spoločnom stravovaní rýchlymi a screeningovými metódami,
- vypracovanie zásad správnej výrobnéj a hygienickej praxe, hygienického a sanitačného programu a systému HACCP,
- vypracovanie príručky kvality pre akreditáciu,
- školenia pre pracovníkov v potravinárstve a spoločnom stravovaní, školenia o systémoch riadenia bezpečnosti potravín pre manažérov v potravinárskom priemysle, školenia a o aplikácii medzinárodných štandardov v potravinárstve a príprave podnikov na certifikáciu podľa noriem BRC a IFS.
- školenia o novej potravinárskej legislatíve EÚ v hygiene potravín.