

## **Inžiniersky študijný program : TECHNOLÓGIA POTRAVÍN (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: TECHNOLOGIA POTRAVIN (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				
41P404	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	2	1	s			4		
342E302	Marketing	2	2	s			6		
911P501	Diplomová práca			z				20	
911P301	Odborná prax			z				10	
<b>Spolu - povinné kredity</b>						24	22	28	30
<b>Spolu - povinne voliteľné a výberové kredity</b>						6	8	2	
<b>Celkový počet kreditov za semester</b>						<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety	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	Enzymové inžinierstvo	2	1	s		4		
541P415	Technológia spracovania záhradníckych produktov	2	2	s		6		
541P426	Spracovanie hydiny a minoritných ŽP	1	3	s		6		
541P504	Praktiká z mlynárstva a pekárstva	0	2	s			3	
421P001	Geneticky modifikované potraviny	2	2	s			6	
442P302	Cudzorodé látky v potravinovom reťazci	1	2	s			4	
541P506	Potravinárska mykológia	1	2	s			4	
421P501	Mikrobiológia mlieka a mliečnych výrobkov	1	3	s			6	
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: TECHNOLOGIA POTRAVIN (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			
541P415	Technológia spracovania záhradníckych produktov	2	2	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		
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	2	1	s			4	
342E302	Marketing	2	2	s			6	
911P501	Diplomová práca			z				20
911P301	Odborná prax			z				10
<b>Spolu - povinné kredity</b>					<b>30</b>	<b>32</b>	<b>28</b>	<b>30</b>
<b>Celkový počet kreditov za semester</b>					<b>30</b>	<b>32</b>	<b>28</b>	<b>30</b>