



Plán vedeckých a odborných podujatí na rok 2020

Fakulta biotechnológie a potravinárstva Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

FEBRUÁR

TERMÍN KONANIA	Február 2020	03.- 07. 02. 2020	06. 02. 2020
NÁZOV PODUJATIA v SJ	Kurz syrárstva	Zimná škola bezpečnosti potravín	Živočíšne biotechnológie
NÁZOV PODUJATIA v AJ	Course of Cheese Production	Winter School of Food Safety	Animal Biotechnology 2020
TYP PODUJATIA	Odborne—vzdelávací program	Odborné vzdelávanie	Zimná škola (Winter school)
MIESTO KONANIA	Katedra technológie a kvality živočíšnych produktov, FBP, SPU v Nitre	Katedra hygieny a bezpečnosti potravín, poslucháreň BH, FBP, SPU v Nitre	VC AgroBiotech SPU v Nitre
GARANT PODUJATIA	doc. Ing. Margita Čanigová, CSc. Katedra technológie a kvality živočíšnych produktov	prof. Ing. Jozef Golian, Dr., Ing. Peter Zajác, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	prof. Ing. Peter Chrenek, DrSc. Katedra biochémie a biotechnológie
KONTAKTNÁ ADRESA	Margita.Canigova@uniag.sk	Jozef.Golian@uniag.sk 037/6414325 www.bezpecnostpotravin.sk	peter.chrenek@uniag.sk www.vuzv.sk
ROKOVACÍ JAZYK	slovenský	slovenský	anglický
KRÁTKY POPIS	Absolvent vzdelávacieho programu ovláda teoreticky aj prakticky ukazovatele technologickej kvality mlieka a ostatných materiálov potrebných k výrobe syrov. Oboznámi sa a získa praktické poznatky zo základov výroby syrov, praktické skúsenosti z posúdenia chýb syrov a vie predchádzať ich vzniku. Získa vedomosti z oblasti správnej výrobnéj praxe a uplatňovania systému HACCP pri spracovaní mlieka. Má znalosti o podmienkach certifikácie mliečnych výrobkov. Nadobudnuté vedomosti, zručnosti a schopnosti umožnia lepšiu spôsobilosť na výkon	Cieľom podujatia je rozvoj vzdelávania v oblasti štandardov kvality a bezpečnosti potravín predovšetkým HACCP, ISO noriem, IFS FOOD a ďalšie, ktoré sú dnes súčasťou obchodných vzťahov. Vzdelávanie bude zamerané aj na prípravu interných audítorov systému HACCP, manažérstva bezpečnosti potravín a špecialistov na označovanie potravín. Cieľom vzdelávania je tiež získavanie praktických	Zimná škola je zameraná na živočíšne biotechnológie „Zviera ako biologický model pre biotechnologický výskum“, so zreteľom na genetiku, reprodukciu, výživu, welfare a zdravotný status.

pracovnej činnosti súvisiacej s výrobou syrov.	skúseností zo systému FSSC 22 000.	
--	------------------------------------	--

MAREC

TERMÍN KONANIA	11. 03. 2020	26. - 27. 03. 2020
NÁZOV PODUJATIA v SJ	Škola – veda – prax - kariéra	XVII. Bezpečnosť a kontrola potravín
NÁZOV PODUJATIA v AJ	School – Science – Practice - Career	XVII. Food Safety and Control
TYP PODUJATIA	Odborný seminár	Vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou
MIESTO KONANIA	Katedra hygieny a bezpečnosti potravín, poslucháreň BH, FBP, SPU v Nitre	PARK Hotel Piešťany
GARANT PODUJATIA	prof. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	prof. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
KONTAKTNÁ ADRESA	Jozef.Golian@uniag.sk 037/6414325 www.bezpecnostpotravivn.sk	Jozef.Golian@uniag.sk 037/6414325 www.bezpecnostpotravivn.sk
ROKOVACÍ JAZYK	slovenský	slovenský, český, poľský, anglický
KRÁTKY POPIS	Podujatie je zamerané na rozvoj študijného programu Bezpečnosť a kontrola potravín s cieľom podať informácie z praxe o požiadavkách na vzdelávanie, orientáciu záverečných prác a rozvoj kariérnych schopností študentov. Zástupcovia potravinárskeho priemyslu budú prezentovať požiadavky na orientáciu vzdelávania, riešenia záverečných prác, požiadavky na výkon pracovných pozícií ako aj požiadavky na ostatné predpoklady pre výkon práce na jednotlivých stupňoch výroby a riadenia na pracovisku.	Konferencia je zameraná na prezentovanie najnovších poznatkov v oblasti legislatívy a kontroly potravín, systémov riadenia bezpečnosti potravín, mikrobiologickej a mykologickej bezpečnosti, chemickej bezpečnosti potravín, aplikácie perspektívnych technológií pre bezpečnejšie potraviny, hľadanie vzťahov medzi bezpečnosťou potravín, zdravím, výživovou hodnotou potravín, welfare a inými vplyvmi.

APRÍL

TERMÍN KONANIA	16. 04. 2020	20. - 24. 04. 2020	23. 04. 2020
NÁZOV PODUJATIA v SJ	EIT Awareness day	Týždeň bezpečnosti potravín	XVIII. medzinárodná vedecká konferencia študentov I. a II. stupňa vysokoškolského štúdia
NÁZOV PODUJATIA v AJ	EIT Awareness day	Week of Food Safety	XVIII. International Scientific Conference of Bachelor and Master Degree Students
TYP PODUJATIA	Workshop / Súťaž pre študentov I., II. a III. stupňa VŠ so zástupcami praxe	Odborné prednášky, prezentácie, dotazníkové prieskumy	Medzinárodná študentská vedecká konferencia
MIESTO KONANIA	VC AgroBioTech SPU v Nitre	Priestory SPU v Nitre, poslucháreň BH, mesto Nitra	Cvičebne katedier FBP SPU v Nitre
GARANT PODUJATIA	prof. Ing. Adriana Kolesárová, PhD. Fakulta biotechnológie a potravinárstva	prof. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín	doc. Ing. Alica Bobková, PhD. Fakulta biotechnológie a potravinárstva
KONTAKTNÁ ADRESA	adriana.kolesarova@uniag.sk eitfoodhub@uniag.sk www.eit.uniag.sk	Jozef.Golian@uniag.sk , 037/6414325 www.bezpecnostpotravin.sk	Alica.Bobkova@uniag.sk dekfbp@uniag.sk
ROKOVACÍ JAZYK	slovenský	slovenský	slovenský, český, poľský, anglický
KRÁTKY POPIS	Nosné témy workshopu: Aktuálne otázky inovácií v oblasti potravinového systému vrátane procesov a infraštruktúry súvisiacich s poľnohospodárstvom, obchodom, maloobchodným predajom a spotrebou potravinových výrobkov na Slovensku a úlohy vzdelávania. Problémy a úspechy v oblasti poľnohospodárstva, potravinárstva, obchodu, kontroly a bezpečnosti potravín ako aj súkromného sektora. Trvalo udržateľný rozvoj a ekologické správanie v súčasnosti. Riešenie odpadov v potravinárstve a systém samokontroly.	Podujatie je zamerané na propagáciu bezpečnosti potravín, činnosti Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín, činnosť jeho vedeckých výborov, propagáciu národných vedeckých skupín, úlohy odboru bezpečnosti potravín a výživy MPRV SR. Súčasne sa bude robiť propagácia bezpečnosti potravín na základných a stredných školách ako aj medzi spotrebiteľmi pri nakupovaní potravín. Budú prebiehať diskusie s vybranými odborníkmi na aktuálnu problematiku. Pedagógovia katedry budú v stanovených termínoch poskytovať odborné konzultácie k aktuálnym problémom bezpečnosti potravín.	Cieľom medzinárodnej študentskej vedeckej konferencie je prezentovať výsledky vedeckovýskumnej činnosti študentov, ako aj výmena skúseností s poznatkami dosiahnutými u zúčastnených študentov domácich a zahraničných vysokých škôl.

MÁJ

TERMÍN KONANIA	Máj 2020	Máj 2020	Máj 2020
NÁZOV PODUJATIA v SJ	Fyziológia živočíchov 2020	EIT RIS Fellowship Workshop	EIT Awareness day
NÁZOV PODUJATIA v AJ	Animal Physiology 2020	EIT RIS Fellowship Workshop	EIT Awareness Day
TYP PODUJATIA	Medzinárodná vedecká konferencia	Workshop študentov	Inovačný tréning študentov
MIESTO KONANIA	MU Brno, Česká Republika	VC AgroBioTech SPU v Nitre	VC AgroBioTech SPU v Nitre
GARANT PODUJATIA	prof. Ing. Jaroslav Kováčik, PhD., Katedra fyziológie živočíchov	prof. Ing. Adriana Kolesárová, PhD. Fakulta biotechnológie a potravinárstva	prof. Ing. Adriana Kolesárová, PhD. Fakulta biotechnológie a potravinárstva
KONTAKTNÁ ADRESA	jaroslav.kovacik@uniag.sk	adriana.kolesarova@uniag.sk , eitfoodhub@uniag.sk , www.eit.uniag.sk	adriana.kolesarova@uniag.sk , eitfoodhub@uniag.sk , www.eit.uniag.sk
ROKOVACÍ JAZYK	anglický, slovenský, český, poľský	anglický	slovenský
KRÁTKY POPIS	Cieľom konferencie je vedecká diskusia o najnovších výsledkoch výskumov v oblasti fyziológie živočíchov, fyziológie výživy, bunkovej a molekulovej fyziológie. Konferencia je realizovaná v spolupráci s Mendelovou univerzitou v Brne, Pedagogickou univerzitou v Krakove a Ústavom fyziológie zvierat SAV v Košiciach.	Workshop študentov o medzinárodné štipendium EIT. Viacstupňovým testovaním študentov v oblasti matematiky, logického myslenia, anglického jazyka a práce v kolektíve sa bude realizovať výber študentov, ktorí postúpia do priamych pohovorov so zástupcami európskych potravinárskych firiem o možnosť zúčastniť sa pracovnej sťaže v ich podnikoch. Program bude zameraný na predstavenie príležitostí EIT Food Hub a prípadovú štúdiu riešenia „flamingo“, matematický a analytický test, pri ktorom kandidáti preukážu svoje zručnosti, tvorivé a logické myslenie, ako aj schopnosť pracovať v tíme na vysokej profesionálnej úrovni.	Inovačný workshop zameraný na rozvoj inovatívneho a kreatívneho myslenia a podnikania študentov vysokých škôl. Počas štyroch hodín sa účastníci zoznámia s inovačným procesom, dozvedia sa o úspešných podnikateľoch zo Slovenska, o inovatívnom financovaní projektov, osvoja si pozitívne a kreatívne myslenie, precvičia si prezentačné zručnosti, naučia sa techniku generovania nových nápadov a hneď ju aplikujú na príklade z praxe.

JÚN

TERMÍN KONANIA	04. 06. 2020
NÁZOV PODUJATIA v SJ	EIT Demo Day
NÁZOV PODUJATIA v AJ	EIT Demo Day
TYP PODUJATIA	Súťaž potravinárskych startupov
MIESTO KONANIA	Priestory SPU, VC AgroBioTech, SPU v Nitra
GARANT PODUJATIA	prof. Ing. Adriana Kolesárová, PhD., Fakulta biotechnológie a potravinárstva
KONTAKTNÁ ADRESA	adriana.kolesarova@uniag.sk , eitfoodhub@uniag.sk , www.eit.uniag.sk
ROKOVACÍ JAZYK	anglický
KRÁTKY POPIS	Prestížna súťaž startupistov v agropotravinárskom sektore v rámci EIT FOOD Innovation Prize. Desať najúspešnejších finalistov predstaví svoje nápady a zabojuje o ceny na podporu vývoja nových produktov a služieb v agrosektore. Podujatie podporuje stratégiu Európskej únie v oblasti podpory SME a rozvoji podnikania.

AUGUST

TERMÍN KONANIA	August 2020
NÁZOV PODUJATIA v SJ	Letná škola Viva la Science
NÁZOV PODUJATIA v AJ	Viva la Science Summer School
TYP PODUJATIA	Odborné vzdelávanie
MIESTO KONANIA	Poslucháreň Z-03, laboratóriá katedier FBP, VC AgroBioTech, SPU v Nitre
GARANT PODUJATIA	Ing. Eva Tvrdá, PhD., prof. Ing. Norbert Lukáč, PhD. Katedra fyziológie živočíchov, FBP, SPU v Nitre

KONTAKTNÁ ADRESA	evina.tvrda@gmail.com 037/641 4918
ROKOVACÍ JAZYK	slovenský
KRÁTKY POPIS	Letná škola Viva la Science je intenzívny mesačný program pre študentov biologických a biotechnologických vied zložený z prednášok, seminárov, workshopov a praktickej experimentálnej činnosti s cieľom motivácie vysokoškolských študentov pre kariéru vedcov na Slovensku.

SEPTEMBER

TERMÍN KONANIA	September 2020	
NÁZOV PODUJATIA v SJ	Rizikové faktory potravinového reťazca	
NÁZOV PODUJATIA v AJ	Risk Factors of Food Chain	
TYP PODUJATIA	Medzinárodná vedecká konferencia	
MIESTO KONANIA	UR, Rzeszów, Poľsko	
GARANT PODUJATIA	prof. MVDr. Peter Massányi, DrSc., prof. Ing. Norbert Lukáč, PhD., Katedry fyziológie živočíchov	
KONTAKTNÁ ADRESA	peter.massanyi@uniag.sk , norbert.lukac@uniag.sk	
ROKOVACÍ JAZYK	slovenský, anglický, poľský, český	
KRÁTKY POPIS	Cieľom medzinárodnej konferencie je sprostredkovať najnovšie informácie z výskumu v oblasti rizikových faktorov potravinového reťazca dosiahnutých na jednotlivých pracoviskách, ako aj informácie o vedeckovýskumnom zameraní pracovísk. Konferencia je realizovaná v spolupráci s Pedagogickou univerzitou v Krakove v Poľsku, Szent István University v Gödöllő v Maďarsku a Rzesovskou univerzitou v Rzesowe v Poľsku.	

OKTÓBER

TERMÍN KONANIA	október 2020	október 2020
-----------------------	--------------	--------------

NÁZOV PODUJATIA v SJ	Hackathon – EIT Additional activity	Sladovník - pivovarník II.
NÁZOV PODUJATIA v AJ	Hackathon – EIT Additional activity	Maltster - brewer II.
TYP PODUJATIA	Súťaž študentov I., II. a III. stupňa vysokoškolského štúdia	akreditovaný kurz
MIESTO KONANIA	VC AgroBioTech SPU Nitra	Katedra technológie a kvality rastlinných produktov
GARANT PODUJATIA	prof. Ing. Adriana Kolesárová, PhD., Fakulta biotechnológie a potravinárstva	doc. Ing. Ján Mareček, PhD. Katedra technológie a kvality rastlinných produktov
KONTAKTNÁ ADRESA	adriana.kolesarova@uniag.sk , www.eit.uniag.sk	Jan.Marecek@uniag.sk ,
ROKOVACÍ JAZYK	slovenský	slovenský
KRÁTKY POPIS	Súťaž študentov v riešení modelových situácií v potravinárstve. Podstatou takejto súťaže vo všeobecnosti je, že tímy mladých ľudí riešia konkrétny problém, ktorý zadávajú ľudia z praxe. Vybrané tímy študentov budú pod odborným vedením hľadať riešenia najčastejších problémov v potravinárstve. Podujatie je podporené Európskym technologickým inštitútom.	Akreditovaný odborný kurz celoživotného vzdelávania realizovaný v spolupráci so Slovenskou živnostenskou komorou zameraný na nadobudnutie znalostí a zručností z oblasti výroby sladu a piva.

NOVEMBER

TERMÍN KONANIA	November 2020 v Týždni vedy a techniky		12. november 2020	November 2020	November 2020
NÁZOV PODUJATIA v SJ	EIT Inovačný Workshop – EIT Additional activity	XIV. vedecká konferencia doktorandov	Aktuálne trendy systémov riadenia a kontroly potravín	Chlieb náš každodenný	Klobásovica
NÁZOV PODUJATIA v AJ	EIT Inovative Workshop – EIT Additional activity	XIV. International Scientific Conference of PhD. students	Current trends of management system and food control	Our daily bread	Sausage festival
TYP PODUJATIA	Workshop	Medzinárodná študentská vedecká konferencia	Odborný seminár	Odborná prezentácia pekárskych výrobkov	Propagačné a súťažné podujatie
MIESTO KONANIA	VC AgroBioTech SPU v Nitre	Cvičebne katedier FBP SPU v Nitre	Kongresové centrum SPU v Nitre	Priestory pod aulou SPU v Nitre	ŠD A. Bernolák SPU v Nitre

GARANT PODUJATIA	prof. Ing. Adriana Kolesárová, PhD. Fakulta biotechnológie a potravinárstvaS PU v Nitre	prof. Ing. Adriana Kolesárová, PhD. Fakulta biotechnológie a potravinárstvaS PU v Nitre	prof. Ing. Jozef Golian, Dr., Ing. Jozef Čapla, PhD., Katedra hygieny a bezpečnosti potravín, FBP, SPU v Nitre	Ing. Anna Kolesárová, PhD., Katedra technológie a kvality rastlinných produktov, FBP, SPU v Nitre	doc. Ing. Marek Bobko, PhD. študentská časť AS FBP
KONTAKTNÁ ADRESA	adriana.kolesarova@uniag.sk , aitfoodhub@uniag.sk www.eit.uniag.sk	adriana.kolesarova@uniag.sk , dekfbp@uniag.sk www.fbp.uniag.sk	Jozef.Golian@uniag.sk 037/6414325 www.bezpecnospotravin.sk	Anna.Kolesarova@uniag.sk	Marek.Bobko@uniag.sk , studentfbp@gmail.com
ROKOVACÍ JAZYK	slovenský, anglický	slovenský, český, poľský, anglický	slovenský, český	slovenský	slovenský
KRÁTKY POPIS	Workshop so zadávateľom témy - biznis dizajnérom z inovačného štúdia KIUUB, ktorý má skúsenosti s vedením inkubačných a akceleračných programov pre startupy a malé a stredné podniky.	Cieľom medzinárodnej študentskej vedeckej konferencie je prezentovať výsledky vedeckovýskumnej činnosti doktorandov, ako aj výmena skúseností s poznatkami dosiahnutými u zúčastnených študentov domácich a zahraničných vysokých škôl.	Seminár je určený manažérom v potravinárskom priemysle s cieľom poskytnutia najnovších informácií o uplatňovanej legislatíve SR a EÚ v oblasti označovania potravín, výživových a zdravotných tvrdení a systémov riadenia v potravinárstve. Budú prezentované poznatky z uplatňovania doterajších systémov kontroly potravín, problematika riadenia krízových situácií, likvidácie odpadov a vzorkovania potravín.	Cieľom podujatia je prezentácia pekárskeho výrobku z domácej (študenti, zamestnanci) i komerčnej výroby spojená s degustáciou a poskytnutím informácií o význame chleba a pečiva vo výžive človeka, nutričnom zložení výrobkov, ich výrobe a balení pri príležitosti Svetového dňa výživy, Svetového dňa chleba a Nitrianskych univerzitných dní.	Náplňou podujatia je príprava klobás v profesionálnych podmienkach KTKŽP a následná prezentácia študentských tímov a ich výrobkov. Cieľom podujatia je návrat k tradičným spôsobom prípravy a spracovania potravín, pričom je kladený veľký dôraz aj na zachovávanie hygienických predpisov a pochopenie senzorických parametrov hodnotených produktov. V rámci podujatia sú prezentované aj produkty KTKRP.