**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.sk037/6414325 [www.bezpecnostpotravin.sk](http://www.bezpecnostpotravin.sk) | peter.chrenek@uniag.sk [www.vuzv.sk](http://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 výrobnej 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 pracovnej činnosti súvisiacej s výrobou syrov. | 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 skúseností zo systému FSSC 22 000. | Zimná škola je zameraná na živočíšne biotechnológie „Zviera ako biologický model pre biotechnologický výskum“, so zreteľom na genetiku, reprodukciu, výživu, welfare a zdravotný status. |

|  |  |
| --- | --- |
| 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.sk037/6414325 [www.bezpecnostpotravin.sk](http://www.bezpecnostpotravin.sk) | Jozef.Golian@uniag.sk,037/6414325 [www.bezpecnostpotravin.sk](http://www.bezpecnostpotravin.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 Awa reness 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 AgroBioTechSPU 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.skeitfoodhub@uniag.sk [www.eit.uniag.sk](http://www.eit.uniag.sk) | Jozef.Golian@uniag.sk,037/6414325 [www.bezpecnostpotravin.sk](http://www.bezpecnostpotravin.sk) | Alica.Bobkova@uniag.skdekfbp@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 AgroBioTechSPU 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](http://www.eit.uniag.sk) | adriana.kolesarova@uniag.sk,eitfoodhub@uniag.sk, [www.eit.uniag.sk](http://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 stáže 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](http://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 potravového 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 potravového reťazca dosiahnutých na jednotlivých pracoviskách, ako aj informácie o vedecko-výskumnom zameraní pracovísk. Konferencia je realizovaná v spolupráci s Pedagogickou univerzitou v Krakove v Poľsku, Szent István University v Gödöllö 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](http://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 potravinárstvaSPU v Nitre | prof. Ing. Adriana Kolesárová, PhD.Fakulta biotechnológie a potravinárstvaSPU 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, eitfoodhub@uniag.sk[www.eit.uniag.sk](http://www.eit.uniag.sk) | adriana.kolesarova@uniag.sk, dekfbp@uniag.sk [www.fbp.uniag.sk](http://www.fbp.uniag.sk/) | Jozef.Golian@uniag.sk037/6414325 [www.bezpecnostpotravin.sk](http://www.bezpecnostpotravin.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 pekárskych výrobkov 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 balenípri 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.  |