

Študijný program : BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVÍN (BKİ)

Garant študijného programu: prof. Ing. Jozef Golian, Dr.

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.