

Študijný program : TECHNOLÓGIA POTRAVÍN (TNI)

Garant študijného programu : prof. Ing. Juraj Čuboň, 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.