



**Aktualizácia dlhodobého zámeru rozvoja**  
**Fakulty biotechnológie a potravinárstva SPU v Nitre**  
**2013**

**Predkladá:**

prof. Ing. Ján Tomáš, CSc.  
dekan FBP

**Spracovali:**

doc. Ing. Helena Frančáková, CSc.  
doc. RNDr. Dana Urminská, CSc.  
doc. Ing. Miroslava Kačániová, PhD.  
doc. Ing. Norbert Lukáč, PhD.

## 1. Ľudské zdroje

### *Ciele v roku 2012 a ich plnenie:*

- podporenie a spolupodieľanie sa na vytváraní nových štandardnejších a systematickejších minimálnych kritérií habilitačného konania a konania na vymenúvanie profesorov v rámci jednotlivých študijných odborov,
  - *nesplnené, fakulta sa bude podieľať v súčinnosti s celouniverzitnými návrhmi resp. prípravou novej ministerskej koncepcie stanovenia minimálnych kritérií habilitačného konania a konania na vymenúvanie profesorov v rámci jednotlivých študijných odborov*
- začatie štyroch habilitačných konaní a dvoch konaní na vymenúvanie za profesorov,
  - *splnené*
- prijatie systemizácie pracovných miest na fakulte udržať personálne požiadavky pre obsadenie pedagogických a zvýšiť podiel vedecko-výskumných pracovníkov,
  - *splnené, v štádiu plnenia*
- príprava a akceptácia kritérií pre rozdelenie osobných príplatkov na základe evaluácie pedagogických pracovníkov,
  - *splnené, v štádiu plnenia*
- v rámci výberových konaní naďalej dôsledne dbať na odbornú a jazykovú pripravenosť uchádzačov a ich počítačové vedomosti a zručnosti,
  - *splnené, v štádiu plnenia*
- pripraviť systém vnútornej evaluácie na fakulte a systém riadenia kvality na fakulte,
  - *nesplnené, v štádiu plnenia*

### *Ciele v roku 2013:*

- začatie siedmich habilitačných konaní a ukončenie troch habilitačných konaní,
- začatie troch vymenúvacích konaní za profesorov a ukončenie jedného vymenúvacieho konania za profesora,
- obsadenie pedagogického miesta na Katedre mikrobiológie,
- obsadenie dvoch miest vedecko-výskumných pracovníkov na Katedre spracovania a skladovania rastlinných produktov a Katedre hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov

## 2. Výchovnovzdelávacia činnosť

### *Ciele v roku 2012 a ich plnenie:*

- v roku 2012 FBP pripravila na akreditáciu ŠP Vinárstvo pre I. stupeň štúdia v ŠO 6.1.13 Spracovanie poľnohospodárskych produktov a akreditačný spis pre priznanie habilitácie a inaugurácie v ŠO Biológia,
  - *splnené*
- v rámci operačného programu Vzdelávanie, do ktorého je fakulta zapojená, sa v roku 2012 kompletizuje pedagogická dokumentácia a učebné texty v jazyku anglickom pre ŠP Bezpečnosť a kontrola potravín pre II. stupeň štúdia. Výučba v jazyku anglickom celého ŠP sa začne realizovať od ak. roku 2013/2014,
  - *splnené*

- v letnom semestri ak. roku 2011/12 fakulta hodnotí 6 predmetov v rámci Smernice na priebežné zisťovanie a vyhodnocovanie úrovne kvality nadobúdania vedomostí a rozvoja zručností, ktorá bola vypracovaná v zmysle európskeho systému hodnotenia kvality vzdelávania,
  - *splnené*

#### **Ciele v roku 2013**

- príprava podkladov pre komplexnú akreditáciu študijných programov FBP, ktorá sa uskutoční v roku 2014,
- zavedenie a využívanie E-learning v module MOODLE,
- aktualizácia ponúkaných predmetov katedrami FBP.

### **3. Vedeckovýskumná činnosť**

#### **Ciele v roku 2012 a ich plnenie:**

Na základe zamerania výskumných projektov riešených na FBP v roku 2012 sa vedeckovýskumná práca v oblasti **biotechnologického** výskumu koncentruje na nasledovné oblasti:

- determinácia genetických markerov na úrovni polymorfizmu DNA a bielkovín pre účely zistenia genetickej diverzity cereálií a pseudocereálií,
- príprava prírodných zdrojov selénu a iných mikroelementov s využitím mikrobiálnych producentov,
- magnetická separácia spermií a kmeňových buniek (izolácia z krvi a kostenej drene),
- kryokonzervácia spermií, embryí a kmeňových buniek hospodárskych zvierat,
- detekcia spermiefagocytujúcich buniek v ejakuláte kráľika,
- nutrigenomika,
- analýza účinkov prírodných látok protekčných (peľ, propolis, resveratrol, probiotiká), škodlivých (mykotoxíny), ako aj nebezpečných (ťažké kovy, pesticídy) na živočíšne bunky (*in vitro*) ako aj organizmus zvierat (*in vivo*),
- testovanie účinkov prírodných látok (včelie produkty, probiotiká, polyfenoly) na mikrobiálne bunky (*in vitro*) ako aj na organizmus malých hospodárskych zvierat (*in vivo*),
- antibiotická rezistencia mikroorganizmov vo vzťahu k bezpečnosti potravín,
- izolácia a charakteristika vzoriek mikroorganizmov izolovaných zo substrátov alebo produktov zo sledovaných procesov fermentovania (kompostovanie, tvorba bioplynu, výroba vína), obilnín a z pôdy ošetrenej pesticídmi a charakteristika izolovanej mikrocenózy konvenčnými a molekulárno-biologickými metódami
  - *väčšina cieľov vedeckovýskumnej činnosti jednotlivých vedeckovýskumných tímov biotechnologického výskumu je splnená resp. v štádiu plnenia, pracovníci fakulty sa výrazne zapojili do prípravy konštrukčných a odborných činností v rámci budovania výskumného centra AgroBioTech, Aktivita 1.4 (Aplikovaný výskum v experimentálnych biotechnológiách)*
- V oblasti biotechnologického výskumu sa na fakulte buduje Centrum excelentnosti pre bielo–zelenú biotechnológiu,
  - *splnené, realizácia prvých odborných aktivít*



V oblasti **potravinárskeho** výskumu bola v roku 2012 pozornosť sústredená na nasledovné oblasti:

- bezpečnosť potravinového reťazca z hľadiska prítomnosti rizikových faktorov životného prostredia, obsahu rizikových kovov v potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, ako aj na skúmanie vzťahu kontaminácie jednotlivých zložiek životného prostredia k hygienickej kvalite potravinových surovín,
- posudzovanie kvality potravinových surovín a potravín z hľadiska obsahu bioaktívnych zložiek s pozitívnym vplyvom na ľudské zdravie, ako sú polyfenolové zlúčeniny, vitamíny a vybrané stopové prvky,
- analýza obsahu a antioxidačnej aktivity vybraných flavonoidov a fenolových kyselín, a možnosti pozitívneho ovplyvňovania ich zmien v potravinách,
- bezpečná produkcia hydínového mäsa,
- environmentálne, fytopatologické a toxikologické aspekty fuzarióz obilnín vo vzťahu k potravinovej bezpečnosti cereálnych produktov,
- využitie biologicky aktívnych zložiek rastlinných surovín pri výrobe potravín s definovanými vlastnosťami (potravín s pridanou hodnotou),
- sledovanie a hodnotenie reologických modelov správania sa pekárskeho polotovaru a ich vzťah ku kvalite finálnych výrobkov,
- hodnotenie kvality sladovníckeho jačmeňa z hľadiska jeho ďalšieho spracovania na slad a pivo, optimalizáciu sladovníckych a pivovarských technológií,
- aplikácia senzorických, chemických a biologických metód hodnotenia kvality surovín a potravín pri zhodnocovaní poľnohospodárskych produktov s cieľom rozšírenia zdrojov získavania cenných funkčných segmentov potravín,
- autentifikácia potravín vo vzťahu k alergénom s využitím molekulárno-biologických a imunochemických metód,
- optimalizácia molekulárno-biologických metód na detekciu mikroorganizmov v potravinách.
  - *väčšina cieľov vedeckovýskumnej činnosti jednotlivých vedeckovýskumných tímov v rámci potravinárskeho výskumu je splnená resp. v štádiu plnenia, pracovníci fakulty sa výrazne zapojili do prípravy konštrukčných a odborných činností v rámci budovania výskumného centra AgroBioTech, Aktivita 1.3 (Aplikovaný výskum v experimentálnych technológiách potravín a výžive ľudí)*

#### **Ciele v roku 2013**

Na základe aktuálne riešených projektov a návrhov projektov bude v oblasti **biotechnologického výskumu** pozornosť sústredená na:

- aplikáciu molekulárno-biologických metód pri analýzach markerov kvality rastlinných surovín, detekciu genetickej variability obilnín, detekciu exogénnych a endogénnych regulátorov reprodukčných funkcií živočíchov, toxínogénnych mikromycét, mykotoxínov a biologicky aktívnych látok v hrozne a vo víne, aplikáciu biotechnologických metód za účelom zachovania živočíšnych genetických zdrojov,
- využitie baktérií, mikroskopických húb a kvasiniek na prípravu enzýmov, sacharidov a mikroelementmi fortifikovaných buniek využiteľných na úpravu nutričných vlastností surovín a potravín,



- výskum účinkov prírodných látok – protekčných, ako je peľ, propolis, resveratrol, probiotiká, škodlivých (mykotoxíny) aj nebezpečných, akými sú napr. ťažké kovy alebo pesticídy, na živočíšne bunky (*in vitro*) a organizmus zvierat (*in vivo*),
- štúdium odolnosti vybraných skupín mikroorganizmov ovplyvňujúcich kvalitu mlieka voči podmienkam sanitácie a ich schopnosti tvoriť biofilmy,
- izoláciu a charakteristiku mikrocenózy zo substrátov alebo produktov zo sledovaných procesov fermentovania (kompostovanie, tvorba bioplynu, výroba vína), obilnín a z pôdy ošetrenej pesticídmi,
- vysledovateľnosť a autentifikáciu potravín vo vzťahu k alergénom a nealergénom zložkám pomocou molekulárno genetických metód,
- výskum v oblasti magnetickej separácie a kryokonzervácie spermií a kmeňových buniek hospodárskych zvierat alebo aplikácie regulátorov hormonálnych látok za účelom získavania embryí.

V oblasti **potravinárskeho výskumu** je pozornosť sústredená na:

- bezpečnosť potravinového reťazca z hľadiska obsahu rizikových kovov v potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, ako aj na skúmanie vzťahu kontaminácie jednotlivých zložiek životného prostredia ku hygienickej kvalite potravinových surovín, štúdium nutričných a antinutričných látok v poľnohospodárskych plodinách s dlhodobou pestovateľskou tradíciou,
- analýza výskytu a možnosti vstupu rizikových skupín mikroorganizmov do potravín živočíšneho pôvodu a štúdium toxických aspektov mykotoxínov na živočíšne bunky *in vitro*,
- analýzy antioxidačného potenciálu prírodných látok ich vplyvu na elimináciu negatívnych účinkov kontaminantov prostredia na živočíšne bunky,
- štúdium rastlinných biologicky aktívnych zložiek a možností ich využitia pri výrobe potravín s pridanou hodnotou, ako aj využitie tradičných a nekonvenčných strukovín pre prípravu funkčných potravín a analýzy biologicky účinných komponentov netradičných a tradičných marginálnych plodín,
- štúdium termochemických zmien a textúry potravín vo vzťahu k ich bezpečnosti a kvalite,
- determináciu účinkov a celulárnych mechanizmov biologicky aktívnych látok.

Pre ďalší rozvoj vedecko–výskumnej práce na FBP je nevyhnutné:

- zabezpečiť zodpovedajúce priestorové vybavenie fakulty, vrátane rekonštrukcií infraštruktúry,
- výskumnú činnosť základných pracovísk zamerať na európsky výskumný priestor a priority vedeckých programov EÚ,
- každoročne vyhodnocovať publikačnú činnosť v konkurze „Cena dekana FBP za najlepší výstup vedecko–výskumnej činnosti“,
- vytvárať medzi-katedrové kolektívy s využitím interdisciplinárnych prístupov a efektívneho využívania špičkovej techniky,
- zvyšovať kvalitu doktorandskej výchovy s dôrazom na úroveň poznania, exaktnosť výskumu, pobyty v zahraničí a publikačnú aktivitu,
- zvýšiť publikačnú aktivitu vedecko-pedagogických a vedecko–výskumných pracovníkov najmä v karentovaných časopisoch,
- podporovať organizovanie a aktívnu účasť na národných a medzinárodných vedeckých podujatiach, pracovných stretnutiach a prezentáciách,

- racionalizovať počet technických pracovníkov v oblasti vedy a výskumu tak, aby boli výskumné úlohy kapacitne optimálne zabezpečené,
- technický personál výrazne zainteresovať na úspešnosti riešenia výskumných úloh,
- príspevok 15 % z pridelených finančných BP ponechaných na energie na R-SPU, navrhujeme znížiť na pôvodných 10 %,
- zhodnotiť efektívnosť zmlúv, ktoré má fakulta podpísané s partnermi a ich reálny prínos v rámci obojstrannej spolupráce,
- vytvárať konzorciá s výskumnými pracoviskami a potravinárskym priemyslom s cieľom efektívneho riešenia projektov a využitia prístrojového potenciálu fakulty,
- v rámci projektu **AgroBioTech** vybudovať laboratória zamerané na: Vývoj potravín s pridanou hodnotou, Laboratórium tukov a olejov, Experimentálny pivovar, Laboratórium nápojov, Laboratórium potravín živočíšneho pôvodu, Laboratórium analýz biologicky cenných látok, Laboratórium výživy ľudí, Laboratórium fyzikálnych vlastností surovín a potravín, Laboratórium živočíšnych biotechnológií, Laboratórium rastlinných biotechnológií, Laboratórium experimentálnej biológie a Laboratórium experimentálnej mikrobiológie.

Na fakulte v ak. roku 2013/2014 bude aktívne študovať 56 doktorandov v dennej forme štúdia a 20 doktorandov v externej forme štúdia, predpokladá sa prijatie 8 doktorandov do dennej formy štúdia a 5 doktorandov do externej formy štúdia.

Témy dizertačných prác vychádzajú z aktuálne riešených vedeckých projektov.

#### 4. Medzinárodné vzťahy

##### *Ciele v roku 2012 a ich plnenie:*

- zvýšenie zapojenia sa fakulty do medzinárodných projektov,
  - *v štádiu plnenia*
- rozširovanie spolupráce s tradičnými, ale aj novými partnermi v rámci Európy pri príprave vedeckých projektov a výmene poznatkov z oblasti výchovno-vzdelávacieho procesu,
  - *splnené, v štádiu plnenia*
- vysielanie pracovníkov fakulty na medzinárodné vedecké konferencie, na študijné pobyty a pracovné cesty do zahraničia,
  - *splnené, v štádiu plnenia*
- stimulovať záujem na rozsiahlejšie zapojenie vedecko-pedagogických pracovníkov fakulty do učiteľských mobilit,
- získanie vyššieho počtu hosťujúcich lektorov, resp. zahraničných učiteľov na fakulte,
  - *nesplnené, v štádiu plnenia*
- rozvíjať medzinárodnú spoluprácu a zahraničné vzťahy fakulty s dôrazom na participáciu na programoch EÚ a bilaterálnych a multilaterálnych zmluvách;
- hľadanie možnosti rozšírenia počtu študijných pobytov študentov, pedagógov a vedeckých pracovníkov v zahraničí na základe bilaterálnych zmlúv, ale aj cestou medzinárodných programov Socrates, Phare, Erasmus, Leonardo da Vinci, CEEPUS, SAIA, SCIEX, NŠP a ďalších,
  - *čiastočne splnené, v štádiu plnenia*
- koncipovanie študijných programov v cudzom jazyku,
  - *čiastočne splnené,*



- vytváranie predpokladov na rozvoj nových foriem vzdelávania v spolupráci so zahraničnými partnermi a podporovanie medzinárodných a interdisciplinárnych programov v cudzom jazyku najmä na druhom a treťom stupni štúdia,
  - *čiasťočne splnené,*
- rozvíjať prihraničnú spoluprácu v rámci vedeckovýskumnej a výchovnovzdelávacej činnosti,
  - *čiasťočne splnené,*
- implementovať ECTS ako komunikatívny a prenosový nástroj na uznávanie výsledkov zahraničných študijných pobytov,
  - *čiasťočne splnené,*
- zvýšiť stupeň internacionalizácie vzdelávania a prostredníctvom využívania nových foriem výučby a jej neustálou aktualizáciou pripraviť absolventov fakulty na úspešné pôsobenie v multikultúrnom prostredí v európskom i svetovom rozmere,
  - *čiasťočne splnené,*
- vytvárať predpoklady na zvýšenie záujmu študentov zo zahraničia o študijné pobyty na fakulte a dosiahnuť dvojsmernosť študentských mobilit,
  - *splnené, v štádiu plnenia*
- skvalitňovať prostredie a podmienky pre prijímanie zahraničných hostí a zabezpečenie ich pobytu.
  - *splnené, v štádiu plnenia*

#### **Ciele v roku 2013**

- stanoviť kritériá pre motiváciu a hodnotenie výučby v cudzom jazyku pre študentov Erasmus a CEEPUS,
- vyčleniť finančné prostriedky na odmeny učiteľov, zabezpečujúcich výučbu študentov Erasmus a Ceepus v cudzom jazyku podľa vopred stanovených kritérií,
- postupne odstraňovať nedostatky v uplatňovaní ECTS na FBP, SPU v Nitre. V rámci toho na fakulte zabezpečiť vydávanie „Potvrdenia o uznaní skúšok“ študentom, ktorí absolvovali študijný pobyt Erasmus v zahraničí,
- vytvárať širšie možnosti pre odborné stáže Erasmus našich študentov v zahraničí formou uzatvárania bilaterálnych zmlúv so spoľahlivými partnermi ako prijímajúcimi (alebo sprostredkovateľskými) organizáciami,
- venovať vyššiu pozornosť definovaniu pracovnej náplne študenta na stáži tak, aby bola v súlade s požiadavkami jeho študijného programu. V prihláške jasne deklarovať spôsob uznania stáže (pridelený počet kreditov alebo iba súčasť dodatku k diplomu),
- za účelom zatriktívnenia štúdia na FBP, SPU v Nitre pre samoplatcov z tretích krajín, začať vyučovať jeden študijný program v anglickom jazyku,
- zvýšiť aktivity, zamerané na propagáciu FBP, SPU za účelom zvýšenia počtu zahraničných študentov,
- rozvoj interdisciplinárnych projektových aktivít a príležitostí pre akademické mobility a profesionálne kontakty. V roku 2012 zorganizovať nasledovné centrálné koordinované aktivity (využívajúce doterajšie bilaterálne zmluvné a členské vzťahy):
  - Medzinárodná letná škola v Rusku pre študentov z členských krajín EÚ (júl 2013)
  - Návrh aktivít s partnermi z Kazachstanu, Indonézie a Thajska.

- návrh a spolu v súčinnosti s vedením univerzity udelenie titulu čestného doktora Dr.h.c. prof. MVDr. Lászlóvi Bárdosovi, PhD. zo Szent Istvan University v Gödöllő, Maďarsko.

## 5. Práca s verejnosťou

### Ciele v roku 2012 a ich plnenie:

- kontinuálne sa zúčastňovať všetkých prezentačných akcií fakulty na základe výzvy univerzity, ministerstva resp. regionálnych a národných organizácií,
  - **plnenie priebežne**
- pri príležitosti 10. výročia založenia fakulty zorganizovať slávnostné zasadnutie Vedeckej rady FBP a pracovníkov fakulty, pri tejto príležitosti vydať publikáciu o fakulte,
  - **splnené**
- prípravu šablóny charakteristiky katedrií a jej využitie za účelom spracovania slovenskej a anglickej verzie pre web stránku fakulty,
  - **splnené**
- aktívne využívať dostupné masmediálne prostriedky k propagácii fakulty.
  - **splnené, plnenie priebežne**

### Ciele v roku 2013

- aktualizácia novej web stránky fakulty,
- kontinuálne sa zúčastňovať všetkých prezentačných akcií fakulty na základe výzvy univerzity, ministerstva resp. regionálnych a národných organizácií,
- aktívne využívať dostupné masmediálne prostriedky k propagácii fakulty.

## 6. Technický a materiálny rozvoj fakulty

### Ciele v roku 2012 a ich plnenie:

- naďalej hľadať možnosti riešenia priestorových potrieb FBP SPU v Nitre
  - **v prípade realizácie projektu AgroBioTech - splnené**

#### Návrh na rekonštrukčné práce a opravy pre rok 2012

Katedra	Názov práce
KFŽ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekonštrukcia digestorov v cvičebni AT 01 a Laboratóriu klinickej hematológie a biochémie, stavebné a maliarske práce - <b>nesplnené</b></li> <li>• Rekonštrukcia laboratória v pivničných priestoroch - <b>splnené</b></li> </ul>
KSSRP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekonštrukcia laboratória – kompletná výmena stolov a digestorov – čiastočne splnené</li> <li>• Dokončiť rekonštrukciu technologického laboratória</li> </ul>
KMi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekonštrukcia digestorov – <b>splnené čiastočne</b></li> <li>• Oprava podlahy a rozvodov v AZ-32 - <b>nesplnené</b></li> </ul>
KHSŽP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekonštrukcia digestorov – <b>splnené</b></li> </ul>
KBB	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oprava vnútorných omietok - <b>splnené</b></li> <li>• Maliarske práce - <b>splnené</b></li> </ul>



## Ciele v roku 2013

### Návrh na rekonštrukčné práce a opravy pre rok 2013

Katedra	Názov práce
KFŽ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rekonštrukcia digestorov v cvičebni AT 01 a Laboratóriu klinickej hematológie a biochémie, stavebné a maliarske práce.</li><li>• Úprava miestnosti pre doktorandov – stavebné a maliarske práce.</li><li>• Úprava chodby – výmena podlahoviny, vstavaných vitrín a maliarske práce</li></ul>
KHBP	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rekonštrukcia cvičebne BA 11.</li><li>• Oprava strechy a toaliet.</li><li>• Výmena okien, radiátorov a dverí.</li><li>• Úprava chodby – výmena podlahoviny a maliarske práce.</li><li>• Výmena podlahovej krytiny na 2 chodbách,</li><li>• Výmena okien v starej časti budovy,</li><li>• Zateplenie starej časti budovy,</li><li>• Oprava strechy -zatekanie v niektorých častiach,</li></ul>
KHSŽP	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rekonštrukcia cvičebne AP-02</li></ul>
KSSRP	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oprava skladu chemikálií.</li><li>• Rekonštrukcia laboratória – kompletná výmena stolov a digestorov</li><li>• Rekonštrukcia cvičebne AT-41 KSSRP,</li><li>• Dokončiť rekonštrukciu technologického laboratória.</li><li>• Rekonštrukčné práce pod schodiskom, rovnako ako celej chodby až po dvere do Vivária. (havarijný stav po zatopení v roku 2010),</li><li>• Stropné kazety sú poškodené, nesedia na nosníkoch a nie sú bezpečné pre prechádzajúcich pracovníkov a študentov.</li></ul>
KMi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Montáž hlásičov únikov plynu vo všetkých miestnosti kde sa pracuje s plynom.</li><li>• V cvičebni AZ-31-úplná rekonštrukcia (lab. stoly, steny, osvetlenie, podlaha, úložné a nosné priestory atď.).</li><li>• Výmena podlahoviny na chodbe katedry.</li><li>• Vymalovať a vymeniť podlahovinu aspoň v 3 miestnostiach na katedre určených pre pedagógov.</li><li>• Rekonštrukcia digestorov</li></ul>
KCH	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rekonštrukcia výskumných laboratórií č. 23, 24 a 21.</li><li>• Odstránenie nefunkčných digestorov.</li></ul>

## 7. Podnikateľská činnosť

### Ciele v roku 2012 a ich plnenie:

- pripraviť databázu analýz a sprístupniť pre oblasť prvovýroby, spracovania surovín a potravín - poradenská činnosť,
  - **splnené**
- prípadné príjmy z podnikateľskej činnosti účelovo využiť na inováciu zdrojov a na rozvoj výchovnovzdelávacej, vedeckovýskumnej, aplikačnej a edičnej činnosti,
  - **splnené, v plnenie priebežne**

V Nitre, dňa 22. apríla 2013

  
prof. Ing. Ján Tomáš, CSc.  
dekan FBP