

Študijný program : **AGROBIOTECHNOLÓGIE**

Garant študijného programu : doc. RNDr. Dana **Urminská**, CSc.

Profil absolventa

Absolvent získa vedomosti o podstate biologických procesov živých organizmov a mechanizmu ich regulácie. Oboznámi sa s ich praktickou aplikáciou v technologických procesoch. Je schopný samostatne riadiť niektoré technologické operácie a procesy, vykonávať priebežné laboratórne kontroly, vyhodnocovať získané analytické dáta a vyvodiť z nich príslušné uzávery.

Na základe absolvovania povinných a povinne voliteľných predmetov študijného plánu absolvent:

- získa vedomosti o fyzikálno – chemických a biologických zákonitostiach biochemických procesov živých organizmov, vrátane ich regulácie.
- ovláda moderné biotechnologické metódy a postupy výroby biologicky a nutrične významných látok a produktov
- má vedomosti o ekonomických a právnych aspektoch biotechnológií.

Absolvovaním praktických cvičení z príslušných predmetov a odbornej praxe získa schopnosti a zručnosti:

- používať metódy, techniky a technológie kultivácie mikroorganizmov, somatických, reprodukčných buniek, pletív a orgánov, pre účely prípravy ekonomicky významných bioproduktov s vyššími úžitkovými parametrami pre ich špeciálne aplikácie
- používať bioanalytické metódy a techniky izolácie, separácie a purifikácie biologicky aktívnych látok. Poznatky základných vedných disciplín vie tvorivo uplatniť v praxi

Uplatnenie absolventa

Absolventi majú dostatok teoretických vedomostí a praktických zručností, čo im umožňuje riadiť čiastkové technologické procesy a operácie. Sú schopní vykonávať kontroly v laboratóriách, podieľať sa na výskumnej činnosti a riadení výrobných biotechnologických procesov. Absolventi sú odborne spôsobilí vykonávať práce spojené s produkciou, izoláciou, separáciou a purifikáciou produktov, hodnotením ich kvality s použitím moderných fyzikálno – chemických analytických metód. Dokážu spolupracovať s manažermi výrobných organizácií a so špecialistami iných profesií v oblasti inovácie technologických liniek a výrobkov, ako aj v oblasti hodnotenia akostných parametrov kvality a marketingu.

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety (min.10 kreditov)	Hodiny/týždeň			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
090P101	Úvod do štúdia	1	0	z	1					
222EXXX	Svetový jazyk	0	2,2	z,s	2	2	2	2		
442P112	Seminár z anorganickej chémie	0	1	z	2					
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	z	2					
422P102	Seminár z organickej chémie	0	1	z		2				
345P101	Seminár k praxi	2	0	z		2				
462E101	Bioštatistika	1	2	s			4			
621A221	Manažment živín v agroekosystéme	1	3	s			6			
621A222	Základy výživy	1	3	s				6		
621A219	Integrovaná živočíšna výroba	1	3	s				6		
621A218	Integrovaná rastlinná výroba	1	3	s				6		
422U205	Ekológia	2	2	s					6	
421P308	Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve	1	3	s					6	
541P407	Sanitácia v potravinárstve	1	2	s					4	
422P301	Rádioaktivita v životnom prostredí	2	1	s					4	
541P401	Hygiena potravín	2	2	s						6
541P309	Základy potravinárskych technológií	1	3	s						6

Štátnicové predmety:

1. Biochemické technológie
2. Výber z predmetov : Bakteriológia
Mykológia