

## **Študijný program : AGROPOTRAVINÁRSTVO**

Garant študijného programu : doc. Ing. Helena **Frančáková**, CSc.

### **Profil absolventa**

Absolvent bude poznať faktory ovplyvňujúce formovanie kvality produkcie vrátane genotypu, pestovateľského prostredia, technológie pestovania a chovu hospodárskych zvierat. Získa znalosti o biochemických, chemických a fyzikálnych zmenách, procesoch prebiehajúcich v poľnohospodárskych produktoch ako počas ich tvorby, tak aj pri pozberovom ošetrovaní a skladovaní. Zvládne moderné spôsoby uskladnenia (úschovy) poľnohospodárskych produktov a potravín z hľadiska kvality a ekonomiky. Dokáže hodnotiť a analyzovať suroviny a potraviny z rôznych aspektov kvality v zmysle Zákona o potravinách SR a medzinárodných štandardov. Oboznámi sa s možnosťami spracovania a finalizácie poľnohospodárskej produkcie a jej výhodnejšieho speňažovania. Môže pokračovať v štúdiu inžinierskeho programu „Technológia potravín”, alebo v inom príbuznom študijnom programe.

### **Uplatnenie absolventa**

- potravinárske podniky a akciové spoločnosti – hlavne na úseku nákupu, skladovania a hodnotenia kvality surovín a výrobkov
- poľnohospodárske podniky rôznych foriem, najmä s realizáciou spracovania produkcie podniky služieb, kontrolné inštitúcie, poisťovníctvo a organizácie pre vnútorný a medzinárodný obchod s poľnohospodárskymi produktmi a potravinami



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					
442P112	Seminár z anorganickej chémie	0	1	z	2					
422P102	Seminár z organickej chémie	0	1	z		2				
345P101	Seminár k praxi	2	0	z		2				
222EXXX	Svetový jazyk	0	2,2	z,s	2	2	2	2		
640P202	Fyziológia bunky	1	2	s		4				
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	z		2				
541P201	Všeobecná hygiena potravín	1	2	s			4			
442P301	Biofyzikálna chémia	1	3	s			4			
541P205	Senzorická analýza potravín	2	2	s				6		
541P407	Sanitácia v potravinárstve	1	2	s					4	
422P301	Rádioaktivita v životnom prostredí	2	1	s					4	
541P308	Hygiena distribúcie a predaja potravín	1	2	s					4	
345E305	Manažment kvality potravín	2	2	s					6	
422A304	Základy biologickej bezpečnosti	2	1	s						4
442P304	Chemická toxikológia	2	0	s						3
541P305	Správna hygienická prax v potravinárstve	1	2	s						4

### Štátnicové predmety:

1. Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu
2. Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu

**Bakalársky študijný program**  
**Študijný program: AGROPOTRAVINÁRSTVO (APb)**  
**externé štúdium**

Kód predmetu	Povinné predmety	Rozsah			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
421A108	Zoológia	1	2	S	4					
442P101	Anorganická chémia	2	2	S	6					
441M109	Biofyzika a fyzikálne vlastnosti potravín	1	3	S	6					
481E104	Informačné a komunikačné technológie	2	2	S	6					
640P202	Fyziológia bunky	1	2	S	4					
345P101	Seminár k praxi	2	0	Z	2					
442P112	Seminár z anorganickej chémie	0	1	Z	2					
461E104	Matematika	1	3	S		6				
442P107	Organická chémia	2	2	S		6				
421A101	Botanika	1	3	S		6				
640A103	Morfológia stavovcov	1	3	S		6				
640P101	Ochrana zvierat a produkcia potravín	2	1	S		4				
421P102	Biologická chémia	1	2	S		4				
422P102	Seminár z organickej chémie	0	1	Z		2				
421A103	Genetika	1	3	S			6			
421P201	Biochémia	2	2	S			6			
421A203	Fyziológia rastlín	1	3	S			6			
621A221	Manažment živín v agroekosystéme	1	3	S			6			
541P201	Všeobecná hygiena potravín	1	2	S			4			
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	Z			2			
421P202	Mikrobiológia	1	3	S				6		
621A218	Integrovaná rastlinná výroba	1	3	S				6		
621A219	Integrovaná živočíšna výroba	1	3	S				6		
640P201	Fyziológia živočíchov	1	3	S				6		
322P201	Teória a metodológia záverečnej práce	2	0	Z				2		
621P403	Skladovanie rastlinných produktov	1	2	S					4	
621P303	Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu	1	3	S					6	
541P306	Označovanie a balenie potravín	2	2	S					6	
345E305	Manažment kvality potravín	2	2	S					6	
541P407	Sanitácia v potravinárstve	1	2	S					4	
621P302	Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu	2	2	S						6
541P401	Hygiena potravín	2	2	S						6
442P201	Analytická chémia	1	3	S						6
421P307	Biologicky aktívne zložky potravín	1	2	S						4
314P301	Záverečná práca (bakalárska práca)			Z					5	5
911P302	Prevádzková prax			Z				3		3
<b>Celkový počet kreditov za semester</b>					<b>30</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>29</b>	<b>31</b>	<b>30</b>

**Štátnicové predmety:**

1. Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu
2. Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu