

Študijný program : BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVÍN

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

Profil absolventa

Absolvent ovláda problematiku všeobecných hygienických požiadaviek na podmienky, ktoré musia potravinárske podniky, sklady a predajne splniť, špeciálne hygienické požiadavky na hygienu výroby jednotlivých potravín, hygienu skladovania, prepravy a predaja potravín. Ovláda tiež základné legislatívne požiadavky v zmysle potravinárskej legislatívy SR a EÚ, systém HACCP, sanitačný program, metrologický program, ISO normy, štandardy kvality a bezpečnosti potravín, epidemiológiu a prevenciu alimentárnych ochorení a alergií z potravín a zásady správnej hygienickej praxe.

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

- získa a pochopí zásady vnútorného (podnikového) systému hygieny, kontroly a bezpečnosti potravín
- získa poznatky o zásadách vypracovania systému HACCP, vedenia dokumentácie, overovania a navrhovania nápravných opatrení a verifikácie v systéme HACCP,
- dôkladne sa oboznámi so zásadami sanitácie, zostavovania sanitačného programu, výberu sanitačných prostriedkov a metód hodnotenia účinnosti sanitácie,
- je schopný zabezpečovať školenia hygienického minima pracovníkov, kontrolu dodržiavania hygienického stavu prevádzok, dopravných prostriedkov a dodržiavanie hygienických zásad pracovníkmi,
- vypracúva a zodpovedá za metrologický program, aplikáciu ISO noriem a štandardov kvality a bezpečnosti potravín (ISO 22 000),
- aktualizuje posudky a špecifikácie k používaným pomocným surovinám, obalom a čistiacim a dezinfekčným prostriedkom,
- používa moderné laboratórne metódy a prístroje na kontrolu potravín, kontrolu hygieny a sanitácie, na kontrolu prítomnosti alergénov v potravinách,
- analyzuje príčiny nevyhovujúcich hygienických podmienok, mikrobiálnej kontaminácie, šírenia alimentárnych nákaz, nedodržiavania kontroly na kritických bodoch vo výrobe,
- organizuje pracovné operácie v oblasti zabezpečovania sanitácie a hygieny, metrológie, analýzy rizík, navrhovania nápravných opatrení, overovania systému HACCP, validácie a verifikácie procesov, vedenia dokumentácie

Uplatnenie absolventa

Absolventi sa uplatnia v potravinárskych podnikoch, pri predaji a distribúcii potravín ako manažéri pre hygienu a sanitáciu, manažéri pre riadenie rizika resp. manažéri pre kontrolu potravín. Uplatnenie nájdu aj v podnikoch zaoberajúcich sa sanitáciou a deratizáciou v potravinárstve, v poradenských a konzultačných firmách zaoberajúcich sa systémom HACCP, zavádzaním ISO noriem, aplikáciou legislatívy a štandardov kvality a bezpečnosti potravín a systémov manažmentu bezpečnosti potravín. Ďalšie uplatnenie nájdu v potravinárskom školstve, potravinárskom výskume, súkromných vzdelávacích zariadeniach a konzultačných a poradenských strediskách, akreditovaných laboratóriách, podnikových laboratóriách a podnikovej kontrole.

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		
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	Z		2				
640P202	Fyziológia bunky	1	2	S		4				
442P301	Biofyzikálna chémia	1	3	S			4			
541P307	Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve	1	2	S				4		
421P302	Biochémia výživy	1	2	S				4		
541M301	Základy potravinárskej techniky	1	2	S					4	
345E305	Manažment kvality potravín	2	2	S					6	
422P301	Rádioaktívita v životnom prostredí	2	1	S					4	
421P307	Biologicky aktívne zložky potravín	1	2	S						4
422A304	Základy biologickej bezpečnosti	2	1	s						4

Štátnicové predmety:

1. Hygiena potravín
2. Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve

Bakalársky študijný program
Študijný program: BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVÍN (BKb)
externé štúdium

Kód predmetu	Povinné predmety	Rozsah			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
640P102	Biológia živočíšnej produkcie	2	2	S	6					
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					
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	Z	2					
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				
421A115	Biológia rastlinnej produkcie	2	2	S		6				
541P105	Verejné zdravie a produkcia potravín	2	1	S		4				
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				
421P201	Biochémia	2	2	S			6			
541P203	Riziká pri produkcii potravín	2	2	S			6			
421P202	Mikrobiológia	1	3	S			6			
541P201	Všeobecná hygiena potravín	1	2	S			4			
442P301	Biofyzikálna chémia	1	2	S			4			
462E101	Bioštatistika	1	3	S			4			
541P205	Senzorická analýza potravín	2	2	S				6		
442P201	Analytická chémia	1	3	S				6		
541P204	Epidemiológia a alergie z potravín	1	2	S				4		
421P203	Metódy mikrobiologického skúšania potravín	1	2	S				4		
322P201	Teória a metodológia záverečnej práce	2	1	Z				2		
541P307	Imunoanalýzy v biológii a potravinárstve	1	2	S				4		
621P303	Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu	1	3	S					6	
541P306	Označovanie a balenie potravín	2	2	S					6	
421P308	Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve	1	3	S					6	
541P407	Sanitácia v potravinárstve	1	2	S					4	
541P308	Hygiena distribúcie a predaja potravín	1	2	S					4	
621P302	Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu	2	2	S						6
541P401	Hygiena potravín	2	2	S						6
541P305	Správna hygienická prax v potravinárstve	1	2	S						4
541P309	Základy potravinárskych technológií	1	3	S						6
421P307	Biologicky aktívne zložky potravín	1	2	S						4
314P301	Záverečná práca (bakalárska práca)			Z				2	4	4
911P302	Prevádzková prax			Z				2		2
Celkový počet kreditov za semester					30	32	30	32	30	32

Štátnicové predmety:

1. Hygiena potravín
2. Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve