

**Časový harmonogram prijímacieho konania na doktorandské štúdium
na FBP SPU v Nitre
pre akademický rok 2013/2014**

1. Návrh tém dizertačných prác	28. február 2013
2. Prerokovanie tém v KD FBP	19. marec 2013
3. Schválenie tém vo VR FBP	11. apríl 2013
4. Zverejnenie prijímacieho konania v dennej tlači a na www.fbp.uniag.sk	apríl 2013
5. Termín uzávierky prijímania prihlášok na štúdium	3. jún 2013
6. Termín prijímacej skúšky	28. jún 2013
7. Náhradný termín prijímacej skúšky	8. júl 2013
8. Zasadnutie prijímacej komisie	9. júl 2013

**Témy dizertačných prác
pre študijný program Biotechnológie**

DENNÁ FORMA ŠTÚDIA	
1.	Alternatívne zdroje kmeňových buniek kráľika. Školiteľ: prof. Ing. Peter Chrenek, DrSc. – KBB
2.	Izolácia a charakteristika biologicky aktívnych kmeňov baktérií využiteľných v biotechnológiách. Školiteľka: doc. Ing. Soňa Javoreková, PhD. - KMi
3.	FAD gény v ľane rastúcom v rádioaktívnej Černobyľskej oblasti. Školiteľ: Mgr. Martin Hajduch, PhD. – ÚGBR SAV Nitra
4.	Mutagenéza indukovaných línií laskavca s dôrazom na vybrané gény súvisiace s hmotnosťou a veľkosťou semena. Školiteľka: Ing. Andrea Hricová, PhD. – ÚGBR SAV Nitra

EXTERNÁ FORMA ŠTÚDIA	
1.	Účinok extraktov liečivých rastlín proti mikroorganizmom a na ovariálne bunky. Školiteľka: doc. Ing. Miroslava Kačániová, PhD. - KMi
2.	Fytofaktory ovplyvňujúce tvorbu a životnosť kmeňových buniek. Školiteľka: doc. Ing. Miroslava Kačániová, PhD. - KMi

**Témy dizertačných prác
pre študijný program Technológia potravín**

DENNÁ FORMA ŠTÚDIA	
1.	Optimalizácia ošetrovania vín z mikrobiologického hľadiska a vplyv na finálnu kvalitu vína. Školiteľka: doc. Ing. Miroslava Kačániová, PhD.- KMi
2.	Riziko kontaminácie potravinových surovín kadmium a olovom v environmentálne zaťaženom prostredí. Školiteľ: doc. RNDr. Ing. Tomáš Tóth, PhD. - KCH
3.	Kumulácia rizikových kovov lesnými plodmi ako dôsledok antropogénneho znečistenia životného prostredia. Školiteľka: prof. RNDr. Alena Vollmannová, PhD. - KCH

EXTERNÁ FORMA ŠTÚDIA	
1.	Využitie termodynamických senzorov pri monitorovaní fermentačných potravinárskych procesov. Školiteľka: doc. Ing. Dana Tančinová, PhD. - KMi
2.	Priebeh fermentačných procesov pri produkcii etanolu z rôznych substrátov. Školiteľka: doc. Ing. Dana Tančinová, PhD. - KMi
3.	Vysledovateľnosť a autentifikácia škrobu a glukózového sirupu pri výrobe kečupov. Školiteľ: prof. Ing. Jozef Golian, Dr. – KHBP

**Témy dizertačných prác
pre študijný program Molekulárna biológia**

DENNÁ FORMA ŠTÚDIA	
1.	Molekulárna charakteristika nových funkčných HMW-GS génov pšenice (<i>Triticum aestivum</i> L.) Školiteľka: prof. RNDr. Zdenka Gálová, CSc. – KBB
2.	Determinácia účinkov a celulárnych mechanizmov prírodných antioxidantov. Školiteľka: doc. Ing. Adriana Kolesárová, PhD. – KFŽ
3.	Identifikácia pôsobenia oxidatívneho stresu na regulačné procesy buniek. Školiteľ: doc. Ing. Norbert Lukáč, PhD. - KFŽ