



# FAKULTA BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA SLOVENSKEJ POĽNOHOSPODÁRSKEJ UNIVERZITY V NITRE KATEDRA HYGIENY A BEZPEČNOSTI POTRAVÍN

Tr. A. Hlinku 2  
949 01 Nitra

[www.fbp.uniag.sk](http://www.fbp.uniag.sk)



**PRACOVNÍCI KATEDRY**

**Vedúci katedry:**  
doc. Ing. Jozef Golian, Dr. / [Jozef.Golian.AF@uniag.sk](mailto:Jozef.Golian.AF@uniag.sk)

**Sekretariát:**  
Ing. Jela Denkerová / [Jela.Denkerova@uniag.sk](mailto:Jela.Denkerova@uniag.sk)

**Pedagógovia katedry:**  
prof. MVDr. Jozef Sokol, DrSc.  
doc. Ing. Mária Angelovičová, CSc. / [Maria.Angelovicova@uniag.sk](mailto:Maria.Angelovicova@uniag.sk)  
MVDr. Ľubomír Lopašovský / [Lubomir.Lopasovsky@uniag.sk](mailto:Lubomir.Lopasovsky@uniag.sk)  
Ing. Lucia Zeleňáková, PhD. – MD / [Lucia.Zelenakova@uniag.sk](mailto:Lucia.Zelenakova@uniag.sk)  
Ing. Simona Pavličová / [Simona.Pavlicova@uniag.sk](mailto:Simona.Pavlicova@uniag.sk)  
Ing. Alica Bobková, PhD. / [Alica.Bobkova@uniag.sk](mailto:Alica.Bobkova@uniag.sk)  
Ing. Jozef Čapla / [Jozef.Capla@uniag.sk](mailto:Jozef.Capla@uniag.sk)  
Ing. Dagmar Kozelová, PhD. – MD / [Dagmar.Kozelova@uniag.sk](mailto:Dagmar.Kozelova@uniag.sk)

**Doktorandi:**  
Ing. Michal Bošiak  
Ing. Ján Čarnogurský  
Ing. Branislav Šiška  
Ing. Martin Chovanec – ext.  
Ing. Peter Zajac – ext.  
Ing. Zuzana Čapková – ext.  
Ing. Marta Slanická – ext.  
Ing. Andrea Jurčáková – ext.

**Technickí pracovníci:**  
Helena Ladyková




**RIEŠENÉ PROJEKTY**

**VEGA: ZVYŠOVANIE BEZPEČNOSTI POTRAVÍN PROSTREDNÍCTVOM INETGROVANÉHO PRÍSTUPU ANALÝZY RIZIKA VO VZŤAHU K ZDRAVIU ČLOVEKA**

**KEGA: ADAPTABILITA A FLEXIBILITA ŠTRUKTÚRY A OBSAHOVÉHO ZAMERANIA ŠTUDIJNÝCH PROGRAMOV PROFILUJÚCICH POTRAVINÁRSKE ŠTUDIJNÉ ODBORY PO VSTUPE DO EÚ**

**Pedagogický proces katedry hygieny a bezpečnosti potravín**

**Vyučované predmety:**  
Povinné: HYGIENA POTRAVÍN, HYGIENA VÝŽIVY A STRAVOVANIA, BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN, LEGISLATÍVA A KONTROLA POTRAVÍN, TEÓRIA A METODOLÓGIA ZÁVEREČNEJ PRÁCE

**POVINNÉ VOLITEĽNÉ:**  
VŠEOBECNÁ HYGIENA POTRAVÍN, SANITÁCIA V POTRAVINÁRSTVE, OCHORENIA Z POTRAVÍN, FALŠOVANIE A AUTENTIFIKÁCIA POTRAVÍN, POTRAVINY A IMUNOLÓGIA, INFORMAČNÉ ZDROJE V BIOLÓGII A POTRAVINÁRSTVE, SEMINÁR K PRAXI

**SPOLUPRACUJÚCE INŠTITÚCIE**

- ➔ Juhočeská univerzita České Budějovice
- ➔ Veterinárna a farmaceutická univerzita Brno
- ➔ Mendelova zemědělská a lesnická univerzita Brno
- ➔ Vysoká škola chemicko-technická Praha
- ➔ Univerzita veterinárneho lekárstva Košice
- ➔ Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU Bratislava
- ➔ SAV Ústav fyziológie zvierat Košice
- ➔ Výskumný ústav potravinársky Bratislava
- ➔ Výskumný ústav mliekarenský Žilina

**SPOLUPRÁCA S PRAXOU:**


Potravinárske podniky:  
PM Zbrojníky  
SVAMAN Myjava  
NESTLÉ Prievidza  
Partners Nové Mesto nad Váhom  
ARDO Galanta  
AGROKONZULT s.r.o. Dvory nad Žitavou  
Hydinárne Zámotie

**Laboratória:**  
ŠVPU Nitra  
ŠVPU Dolný Kubín  
EL s.r.o. Spišská Nová Ves  
AGRIFOOD s.r.o. Prievidza  
NOACK s.r.o.

Pri katedre pôsobí rada pre odbornú spoluprácu s praxou




**Vedecké a odborné podujatia**  
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín každoročne organizuje: Vedeckú konferenciu s medzinárodnou účasťou „Bezpečnosť a kontrola potravín“



a odborný seminár „Sanitácia v potravinárstve“



**Prezentácia výsledkov vedeckovýskumnej činnosti:**

- publikácie v karentovaných časopisoch,
- publikovanie v domácich vedeckých časopisoch,
- publikovanie v zborníkoch z konferencií Hygiena Alimentorum, Výživa- potravinový legislatíva, Výživa a potraviny pre 3. tisícročie, Agropotravinárska legislatíva, Hoklovy a Lenfeldovy dny VFU Brno, Laboralim, a i.

Katedra hygieny a bezpečnosti potravín je gestorm akreditovaného bakalárskeho študijného programu: „Bezpečnosť a kontrola potravín“

**Certifikáty zamestnancov**



**Katedra hygieny a bezpečnosti potravín ponúka:**

- kontrola hygieny v potravinárskych podnikoch a spoločnom stravovaní rýchlymi a screeningovými metódami,
- vypracovanie zásad správnej výrobnéj a hygienickej praxe, hygienického a sanitačného programu a systému HACCP,
- vypracovanie príručky kvality pre akreditáciu,
- školenia pre pracovníkov v potravinárstve a spoločnom stravovaní, školenia o systémoch riadenia bezpečnosti potravín pre manažérov v potravinárskom priemysle, školenia a o aplikácii medzinárodných štandardov v potravinárstve a príprave podnikov na certifikáciu podľa noriem BRC a IFS.
- školenia o novej potravinárskej legislatíve EÚ v hygiene potravín.