

Opis študijného programu bezpečnosť krmív a potravín v dennej forme štúdia

Názov vysokej školy:

Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach

Sídlo vysokej školy:

Komenského 73, 041 81 Košice

Identifikačné číslo vysokej školy:

00397474

Orgán vysokej školy na schvaľovanie študijného programu:

Akreditačná komisia UVLF v Košiciach

Dátum schválenia študijného programu alebo úpravy študijného programu: 22. 8. 2022

Ostatná úprava študijného programu: 27. 6. 2022

Ostatná komplexná akreditácia UVLF v Košiciach

- Priznanie bez časového obmedzenia, reakreditácia

- Číslo rozhodnutia: 2015-18852/46465:3-15A0 z 30.10.2015

Názov vysokej školy: Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach

Názov študijného programu: Bezpečnosť krmív a potravín

Stupeň štúdia: 1. stupeň

1. Základné údaje o študijnom programe

a) Názov študijného programu a číslo podľa registra študijných programov:

11895 Bezpečnosť krmív a potravín, UIPŠ kód: 4332R04

b) Stupeň vysokoškolského štúdia a ISCED-F kód stupňa vzdelávania:

1. stupeň - bakalárske/645

c) Miesto uskutočňovania študijného programu:

Sídlo univerzity

d) Názov a číslo študijného odboru, v ktorom sa absolvovaním študijného programu získa vysokoškolské vzdelanie, alebo kombinácia dvoch študijných odborov, v ktorých sa absolvovaním študijného programu získa vysokoškolské vzdelanie/ ISCED-F kód odboru:

Veterinárske lekárstvo / 0841 Veterinárstvo

e) Typ študijného programu:

Akademicky orientovaný

f) Udeľovaný akademický titul.

Bakalár (skratka Bc.)

g) Forma štúdia:

Denná

h) Jazyk, v ktorom sa študijný program uskutočňuje:

Slovenský jazyk

i) Štandardná dĺžka štúdia vyjadrená v akademických rokoch:

3 akademické roky

j) Kapacita študijného programu (plánovaný počet študentov), skutočný počet uchádzačov a počet študentov:

Plánovaný počet študentov je 40 na akademický rok. Skutočné počty študentov sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Rok	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Počet prihlásených uchádzačov	10	30	28	33	24	40
Počet prijatých uchádzačov	9	30	28	31	24	40
Počet zapísaných študentov	4	11	8	14	11	12

- k) Informácie o študijnom programe:
https://qa.uvlf.sk/sprg_info/?sprg_id=5

2. Profil absolventa a ciele vzdelávania

- a) Ciele vzdelávania v študijnom programe Bezpečnosť krmív a potravín v 1. stupni štúdia metodicky vychádzajú z Európskeho kvalifikačného rámca pre celoživotné vzdelávanie (EKR), ktorý vymedzuje požiadavky na výstupy vzdelávania pre vedomosti, zručnosti a kompetencie. Pre úroveň 6 sú výstupom vzdelávania široké vedomosti v danom odbore štúdia vrátane kritického chápania teórií a zásad. Absolvent bakalárskeho študijného programu Bezpečnosť krmív a potravín ovláda základné chemické a biologické normatívne ukazovatele kvality a zdravotnej neškodnosti krmív a potravín a je zorientovaný v právnych predpisoch upravujúcich kvalitu a zdravotnú neškodnosť krmív a potravín. Zároveň získa nevyhnutné základné poznatky z oblasti technológie výroby krmív a potravín ako primárny podklad na zvládnutie implementácie bezpečnostných systémov pri výrobe a následnej manipulácii s krmivami a potravinami. Bakalárske štúdium absolventovi poskytne taktiež znalosti z oblasti informatiky, štatistiky, bioštatistiky, ekonómie, manažérskej etiky, obchodných spoločností a ich riadenia.

Trojročné štúdium je zamerané na získanie poznatkov z pohľadu vzniku a negatívneho pôsobenia možných nebezpečných vplyvov, faktorov, látok a biologických agensov ohrozujúcich zdravotnú bezpečnosť krmív a potravín. Ťažiskové vedomosti vo forme výstupov vzdelávania študenti získavajú najmä prostredníctvom profilových predmetov, dopĺňujúce vedomosti absolvovaním ostatných povinných a povinne voliteľných predmetov študijného programu. Bakalárske štúdium poskytne absolventom teoretické vedomosti v oblasti platných právnych predpisov a praktické zručnosti v oblasti hodnotenia krmív z nutričného a dietetického hľadiska, ich stráviteľnosti a využiteľnosti pre produkčné zvieratá. Absolventi študijného programu zvládnu základné metódy komplexnej chemickej, toxikologickej, mikrobiologickej a mykologickej analýzy krmív a potravín, oboznámia sa s aplikáciou procesov sanitácie pri výrobe krmív a potravín, ako aj s technológiami spracovania a úpravy organických odpadov z pohľadu využitia živín na zúrodňovanie pasienkov a pôdy v rámci veterinárnej starostlivosti o životné prostredie a verejné zdravie. V neposlednom rade absolventi získajú praktické zručnosti pri implementácii hygienických požiadaviek v potravinárskom priemysle so zameraním na výrobu bezpečných potravín, vrátane princípov úradnej kontroly potravín. Záver bakalárskeho štúdia je orientovaný na analýzu rizika a tvorbu bezpečnostných systémov (HACCP, príručky správnej hygienickej praxe) pre jednotlivé sektory výroby krmív a potravín.

Po ukončení bakalárskeho štúdia má absolvent možnosť pokračovať v štúdiu v nadväzujúcom magisterskom študijnom programe Trh a kvalita potravín, počas ktorého získa najnovšie poznatky z oblasti chemickej a biologickej analýzy krmív a potravín.

Absolvent študijného programu Bezpečnosť krmív a potravín nadobudne všeobecne definované kompetencie pre úroveň 6 EKR, teda schopnosť riadiť komplexné technické alebo odborné činnosti alebo projekty, niesť zodpovednosť za rozhodovanie

v nepredvídateľnom pracovnom alebo študijnom prostredí a prijať zodpovednosť za riadenie profesijného rozvoja jednotlivcov a skupín. Reálne kompetencie absolventov sa odvíjajú od ich konkrétneho pracovno-právneho zaradenia.

- b) Bakalárske štúdium poskytne absolventovi poznatky, ktoré môže uplatniť ako asistent laboratórnej činnosti pri analýze potravín a krmív so zameraním na kvalitu a bezpečnosť v štátnych, súkromných a podnikových laboratóriách. Absolventi bakalárskeho študijného programu Bezpečnosť krmív a potravín sú schopní samostatne plánovať, organizovať, vykonávať a kontrolovať činnosti v oblasti systémov bezpečnosti potravín a krmív, sanitačných programov pri výrobe potravín, manipulácii s potravinami a krmivami a pri ich uvádzaní do obehu. Môžu realizovať poradenskú, odbornú a expertíznu činnosť v oblasti bezpečnostných systémov na potraviny a krmivá, pôsobiť pri riešení problematiky vplyvu životného prostredia na zdravotnú neškodnosť potravín a krmív a naopak – vplyvu výroby potravín a krmív na životné prostredie.
- c) Relevantné externé zainteresované strany, ktoré poskytli vyjadrenie alebo súhlasné stanovisko k súladu získanej kvalifikácie so sektorovo-špecifickými požiadavkami na výkon povolania:
Verex Holding, a.s. Liptovský Mikuláš - https://qa.uvlf.sk/vsk/docs/vzs_bkap-verex.pdf
Tesco Stores SR, a.s. - https://qa.uvlf.sk/vsk/docs/vzs_bkap-tesco.pdf

3. Uplatniteľnosť

- a) Absolventi bakalárskeho študijného programu Bezpečnosť krmív a potravín 1. stupňa štúdia sa uplatňujú najmä v praxi štátnych, súkromných a podnikových laboratórií vykonávajúcich chemickú, biochemickú, mikrobiologickú a mykologickú analýzu potravín a krmív so zameraním na hodnotenie ich kvality a detekciu prítomnosti nežiaducich látok. Vo výrobných prevádzkach potravín a krmív absolventi nachádzajú uplatnenie pri plánovaní, organizovaní, kontrole a vykonávaní odborných činností v oblasti správnej výrobnnej praxe a realizácie bezpečnostných systémov (HACCP) výroby potravín a krmív vyplývajúcich z platných právnych úprav SR a EÚ. V štruktúre poradenských inštitúcií sa absolventi uplatňujú v oblasti výroby, manipulácie a uvádzania potravín a krmív do obehu, laboratórnej diagnostiky, ako aj správnej výrobnnej praxe vrátane bezpečnostných systémov. Niektorí absolventi nachádzajú uplatnenie aj v oblasti školstva a vedecko-výskumných inštitúcií, kde vykonávajú vysokokvalifikované laboratórne činnosti so zameraním na chemické, biochemické, mikrobiologické a mykologické analýzy.
- b) Príklady úspešných absolventov študijného programu:
Nakoľko sa jedná o študijný program 1. stupňa (bakalársky), väčšina absolventov následne pokračuje v štúdiu na 2. stupni (magisterskom), po skončení ktorého si hľadá profesionálne uplatnenie.
- c) Hodnotenie kvality študijného programu zamestnávateľmi (spätná väzba):
Hodnotenie kvality absolventov študijného programu Bezpečnosť krmív a potravín sa bude od akademického roku 2022/23 overovať formou dotazníka spokojnosti ich zamestnávateľov. Výsledky hodnotenia sa budú pravidelne raz ročne prerokovávať na zasadnutí komisie pre vytváranie, úpravu a periodické hodnotenie študijných programov bezpečnosť krmív a potravín, trh a kvalita potravín, rodinný farmár a hygiena potravín, na ktorých sa zároveň navrhnú potrebné úpravy, zmeny a opatrenia zamerané na zvyšovanie kvality študijného programu.

4. Štruktúra a obsah študijného programu

- a) Pravidlá na utváranie študijných plánov v študijnom programe Bezpečnosť krmív a potravín vychádzajú zo všeobecných ustanovení obsiahnutých v čl. 7, ods. 2 – 7 vnútorného predpisu [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#), časť A.
- b) Odporúčaný študijný plán pre dennú formu štúdia:
https://qa.uvlf.sk/ais/sp/?sprg_id=5
- c) V študijnom pláne sú uvedené:
- jednotlivé časti študijného programu (v štruktúre povinné, povinne voliteľné a výberové predmety),
 - v študijnom pláne sú tučným písmom a hviezdíčkou vyznačené profilové predmety,
 - pre každú vzdelávaciu časť (predmet) sú v informačnom liste predmetu definované výstupy vzdelávania a súvisiace kritériá a pravidlá ich hodnotenia tak, aby boli naplnené všetky vzdelávacie ciele študijného programu,
 - pre každú vzdelávaciu časť študijného plánu (predmet) sú v informačnom liste predmetu stanovené používané vzdelávacie činnosti vhodné na dosahovanie výstupov vzdelávania,
 - v informačnom liste predmetu sú uvedené metódy, akými sa vzdelávacia činnosť uskutočňuje,
 - v informačnom liste predmetu sú uvedené prerekvizity predmetu,
 - v informačnom liste predmetu sú uvedené sylaby predmetu,
 - v informačnom liste predmetu je uvedené pracovné zaťaženie študenta,
 - kredity pridelené každej časti na základe dosahovaných výstupov vzdelávania a súvisiaceho pracovného zaťaženia,
 - je určený garant predmetu a v informačných listoch predmetov sú uvedené aj ďalšie osoby zabezpečujúce predmety,
 - miesto uskutočňovania predmetu (ak sa študijný program uskutočňuje na viacerých pracoviskách).

Informačné listy predmetov študijného programu bezpečnosť krmív a potravín sú dostupné prostredníctvom liniek priamo v študijnom pláne:

https://qa.uvlf.sk/ais/sp/?sprg_id=5

- d) Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 180 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie bakalárskej práce a za absolvovanie odbornej praxe v predpísanom rozsahu. Ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia sú uvedené v čl. 9, 15, 16, 17, 21, 22 a 29 vnútorného predpisu [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#), časť A.
- e) UVLF v Košiciach má v študijnom pláne pre dennú formu štúdia uvedené podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre:
- počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia,
 - počet kreditov za povinné predmety potrebných na riadne ukončenie časti štúdia,
 - počet kreditov za povinne voliteľné a/alebo výberové predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia,
 - počet kreditov za blok predmetov štátnych skúšok potrebných na riadne skončenie štúdia.

- f) UVLF v Košiciach má popísané pravidlá pre overovanie výstupov vzdelávania a hodnotenie študentov a možnosti opravných postupov voči tomuto hodnoteniu v čl. 20, 21 a 28 vnútorného predpisu [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#), časť A.
- g) UVLF v Košiciach má upravené podmienky uznávania štúdia, alebo časti štúdia v čl. 22, 37 a 41 vnútorného predpisu [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#), časť A.
- h) Témy záverečných prác študijného programu sú súčasťou bodu 7. e).
- i) UVLF v Košiciach má popísané:
- pravidlá pri zadávaní, spracovaní, oponovaní, obhajobe a hodnotení záverečných prác v čl. 28 vnútorného predpisu [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#), časť A,
 - možnosti a postupy účasti na mobilitách študentov v čl. 41 vnútorného predpisu [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#), časť A,
 - pravidlá dodržiavania akademickej etiky a vyvodzovania dôsledkov, ktoré ustanovuje vnútorný predpis [Disciplinárny poriadok pre študentov UVLF v Košiciach](#), vnútorný predpis [Etický kódex zamestnanca UVLF](#) a vnútorný predpis [Etický kódex študenta UVLF](#),
 - postupy aplikovateľné pre študentov so špecifickými potrebami v čl. 2, ods. 6; čl. 3, ods. 5 a čl. 7, ods. 6 vnútorného predpisu [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#) a v [Smernici o podpore študentov a uchádzačov o štúdium so špecifickými potrebami na UVLF v Košiciach](#),
 - postupy podávania podnetov a odvolaní zo strany študenta vo vnútornom predpise [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#) a v [Smernici o vybavovaní sťažností na UVLF v Košiciach](#).

5. Informačné listy predmetov študijného programu

Informačné listy jednotlivých predmetov študijného programu majú štruktúru stanovenú vyhláškou MŠ SR č. 614/2002 Z. z. v znení neskorších predpisov.

6. Aktuálny harmonogram akademického roka a aktuálny rozvrh

Harmonogram akademického roka a aktuálny rozvrh sú uvedené vždy na začiatku akademického roka. Harmonogram akademického roka je dostupný v [bulletine Informácie o štúdiu na UVLF v Košiciach](#) a rovnako aj na webovom sídle UVLF na linke <https://www.uvlf.sk/studium-bc-mgr-dr/harmonogram-studia-bc-mgr-dr>. Aktuálny rozvrh je dostupný na webovom sídle UVLF na linke <https://www.uvlf.sk/studium-bc-mgr-dr/rozvrh-hodin-bc-mgr-dr>.

7. Personálne zabezpečenie študijného programu

- a) Osobou zodpovednou za uskutočňovanie, rozvoj a kvalitu študijného programu je doc. MVDr. Monika Pipová, CSc., ktorá je pracovne zaradená na Katedre hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín na funkčnom mieste docenta; e-mail: monika.pipova@uvlf.sk; mobil: +421915984562.
- b) Zoznam osôb zabezpečujúcich profilové predmety študijného programu:
 doc. MVDr. Jana Koščová, PhD., Katedra mikrobiológie a imunológie
 doc. Bc. MVDr. Andrej Marcin, CSc., Katedra výživy a chovu zvierat;
 doc. MVDr. Vladimír Petrovič, PhD., Katedra farmakológie a toxikológie;

doc. MVDr. Monika Pipová, CSc., Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín;

prof. MVDr. Peter Popelka, PhD., Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín;

MVDr. Gabriela Gregová, PhD., univerzitný docent. Katedra verejného veterinárskeho lekárstva a welfare zvierat. Menovaná je na funkčnom mieste docent.

c) Vedecko/umelecko/pedagogické charakteristiky osôb zabezpečujúcich profilové predmety študijného programu sú dostupné na portáli kvality UVLF v Košiciach (<https://qa.uvlf.sk>) a priame linky sú uvedené v prílohe č. 1 vnútornej hodnotiacej správy.

d) Zoznam učiteľov študijného programu s priradením k predmetu, uvedením kontaktov a s prepojením na centrálny register zamestnancov vysokých škôl:

Učiteľ	predmet/y	e-mail	mobil	CRZ
<i>Profilové predmety</i>				
MVDr. Gabriela Gregová, PhD., univerz. docent	Sanitácia pri výrobe krmív a potravín	gabriela.gregova@uvlf.sk	0917171102	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6132
doc. doc. MVDr. Jana Koščová, PhD.	Mikrobiológia	jana.koscova@uvlf.sk	0905480897	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6093
Doc. MVDr. Bc. Andrej Marcin, CSc	Nutričné a dietetické hodnotenie krmív	andrej.marcin@uvlf.sk	0908610382	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6166
doc. MVDr. Vladimír Petrovič, PhD.	Analýza kontaminantov v krmivách a potravinách	vladimir.petrovic@uvlf.sk	0907816486	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6122
doc. MVDr. Monika Pipová, CSc.	Mikrobiológia potravín a krmív	monika.pipova@uvlf.sk	0915984562	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6030
prof. MVDr. Peter Popelka, PhD.	Hygienické požiadavky na potravinársku výrobu	peter.popelka@uvlf.sk	0905110774	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6062
<i>Povinné predmety</i>				
MVDr. Zuzana Andrejčáková, PhD.	Základy anatómie a fyziológie potravinových zvierat	zuzana.andrejcakova@uvlf.sk	0915984773	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/23885
RNDr. Zuzana Bujdošová, PhD.	Analytická chémia Aplikovaná biochémia Všeobecná a anorganická chémia	zuzana.bujdosova@uvlf.sk	0917441885	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/17797
MVDr. Lukáš Bujňák, PhD.	Nutričné a dietetické hodnotenie krmív	lukas.bujnak@uvlf.sk	0915986729	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6103
MVDr. Monika Drazovská, PhD.	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	monika.drazovska@uvlf.sk	0905201743	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/26626
doc. MVDr. Eva Dudriková, PhD.	Potravinárska chémia Technológia a bezpečnostné systémy spracovania rastlinných komodít	eva.dudrikova@uvlf.sk	0915984582	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6005
MVDr. Zuzana Farkašová, PhD.	Zootechnika	zuzana.farkasova@uvlf.sk	0905201646	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6142
MVDr. Richard Galajda, PhD.	Biológia	richard.galajda@uvlf.sk	0917477963	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/31709
MVDr. Gabriela Gregová, PhD., univerz. docent	Sanitácia pri výrobe krmív a potravín	gabriela.gregova@uvlf.sk	0917171102	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6132
MVDr. Miloš Halán, PhD.	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	milos.halan@uvlf.sk	0915984667	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6124

MVDr. Alena Hreško Šamudovská, PhD.	Pestovanie a konzervovanie krmovín a krmív Technológia spracovania a bezpečnostné systémy pri výrobe krmív	alena.samudovska@uvlf.sk	0908803032	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6119
MVDr. Rudolf Hromada, PhD.	Základy ekológie	rudolf.hromada@uvlf.sk	0917171106	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6071
RNDr. Tatiana Hrušková, PhD.	Analytická chémia Aplikovaná biochémia Všeobecná a anorganická chémia	tatiana.hruskova@uvlf.sk	0915984616	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6126
doc. MVDr. Anna Jacková, PhD.	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	anna.jackova@uvlf.sk	0915984648	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6087
MVDr. Pavlina Jevinová, PhD.	Mykológia a mykotoxikológia potravín a krmív Mikrobiológia potravín a krmív	pavlina.jevinova@uvlf.sk	0915984752	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6061
MVDr. Ján Kachnič, PhD.	Sanitácia pri výrobe krmív a potravín	jan.kachnic@uvlf.sk	0917171103	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/21881
prof. MVDr. Alica Kočíšová, PhD.	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	alica.kocisova@uvlf.sk	0915984641	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6024
MVDr. Koréneková Beáta, PhD.	Technológia a bezpečnostné systémy spracovania živočíšnych komodít	beata.korenekova@uvlf.sk	0915986732	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6082
Doc. MVDr. Peter Korim, PhD.	Manažérska etika Manažment potravinárskych podnikov Základy podnikania	peter.korim@uvlf.sk	0915984609	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6043
Ing. MVDr. Jana Korimová, PhD.	Manažérska etika Základy podnikania	jana.korimova@uvlf.sk	0915370636	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6067
doc. MVDr. Zuzana Kostecká, PhD.	Biochémia	zuzana.kostecka@uvlf.sk	0915984621	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6058
doc. doc. MVDr. Jana Koščová, PhD.	Mikrobiológia	jana.koscova@uvlf.sk	0905480897	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6093
Ing. Jozef Kremen	Základy štatistiky a bioštatistiky	jozef.kremen@uvlf.sk	0918897259	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6069
doc. MVDr. Lenka Krešáková, PhD.	Základy anatómie a fyziológie potravinových zvierat	lenka.kresakova@uvlf.sk	0907796772	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/23888
MVDr. Zuzana Lacková, PhD	Zootechnika	zuzana.lackova@uvlf.sk	0915984580	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/23896
Prof. MVDr. Mária Levkutová, PhD:	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	maria.levkutova@uvlf.sk	0915984652	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6027
Doc. MVDr. Lenka Luptáková, PhD.	Biológia	lenka.luptakova@uvlf.sk	0918919686	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6111
MVDr. Jana Zahumenská, PhD.	Potravinárska chémia Technológia a bezpečnostné systémy spracovania rastlinných komodít	jana.malova@uvlf.sk	0915986955	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6127
MVDr. René Mandelík, PhD.	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	rene.mandelik@uvlf.sk	0915986908	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6153
Doc. MVDr. Bc. Andrej Marcin, CSc.	Technológia spracovania a bezpečnostné systémy pri výrobe krmív	andrej.marcin@uvlf.sk	0908610382 FK	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6166

Doc. MVDr. Bc. Andrej Marcín, CSc	Nutričné a dietetické hodnotenie krmív	andrej.marcin@uvlf.sk	0908610382 FK	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6166
prof. MVDr. Slavomír Marcincák, PhD.	Technológia a bezpečnostné systémy spracovania živočíšnych komodít	slavomir.marcincak@uvlf.sk	0915984756	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6070
MVDr. Lýdia Mesarčová, PhD.	Hygienické požiadavky na potravinársku výrobu Technológia a bezpečnostné systémy spracovania živočíšnych komodít	lydia.mesarcova@uvlf.sk	0917641886	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/25074
MVDr. Tomáš Mihok, PhD.	Nutričné a dietetické hodnotenie krmív	tomas.mihok@uvlf.sk	0918919687	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6129
MVDr. Mária Milkovičová, PhD.	Biochémia	maria.milkovicova@uvlf.sk	0915984618	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6112
Dr. h. c. prof. MVDr. Jana Mojžišová, PhD.	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	jana.mojzisova@uvlf.sk	0552981112	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6013
doc. MVDr. Pavel Naď, PhD.	Pestovanie a konzervovanie krmovín a krmív Nutričné a dietetické hodnotenie krmív	pavel.nad@uvlf.sk	0907923235	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6083
MVDr. Alena Nagyová, PhD.	Legislatíva potravín a krmív	alena.nagyova@uvlf.sk	0918800826	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6135
MVDr. Silvia Ondrašovičová, PhD.	Základy anatómie a fyziológie potravinových zvierat	silvia.ondrasovicova@uvlf.sk	0915984702	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6145
prof. MVDr. Anna Ondrejková, PhD.	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	anna.ondrejková@uvlf.sk	0915984647	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/2007
MVDr. Vladimír Petrilla, PhD.	Základy anatómie a fyziológie potravinových zvierat	vladimir.petrilla@uvlf.sk	0907778025	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/23878
doc. MVDr. Vladimír Petrovič, PhD.	Analýza kontaminantov v krmivách a potravinách	vladimir.petrovic@uvlf.sk	0907816486	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6122
doc. MVDr. Monika Pipová, CSc.	Mikrobiológia potravín a krmív	monika.pipova@uvlf.sk	0915984562	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6030
doc. MVDr. Monika Pipová, CSc.	Mykológia a mykotoxikológia potravín a krmív	monika.pipova@uvlf.sk	0915984562	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6030
PharmDr. Magdaléna Polláková, PhD.	Biológia	magdalena.pollakova@uvlf.sk	0915984712	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/33914
prof. MVDr. Peter Popelka, PhD.	Hygienické požiadavky na potravinársku výrobu	peter.popelka@uvlf.sk	0905110774	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6062
prof. MVDr. Peter Popelka, PhD.	Technológia a bezpečnostné systémy spracovania živočíšnych komodít Systémy riadenia kvality potravín	peter.popelka@uvlf.sk	0905110774	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6062
doc. MVDr. Marián Prokeš, PhD.	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	marian.prokes@uvlf.sk	0905568677	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6118

MVDr. Karol Račka, PhD.	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	karol.racka@uvlf.sk	0918728848	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/29320
MVDr. Ivana Regecová, PhD.	Hygienické požiadavky v stravovacích zariadeniach a gastronómii Hygienické požiadavky na potravinársku výrobu	ivana.regecova@uvlf.sk	0918997630	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/25954
doc. MVDr. Naďa Sasáková, PhD.	Sanitácia pri výrobe krmív a potravín	nada.sasakova@uvlf.sk	0915984672	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6090
doc. Ing. Anna Sobeková, PhD.	Všeobecná a anorganická chémia Organická chémia Aplikovaná biochémia	anna.sobekova@uvlf.sk	0915984614	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6039
Mgr. Libor Sokoli	Analýza kontaminantov v krmivách a potravinách	libor.sokoli@uvlf.sk	0907341788	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/33429
doc. MVDr. Drahomíra Sopková, PhD.	Základy anatómie a fyziológie potravinových zvierat	drahomira.sopkova@uvlf.sk	0915984767	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6022
MVDr. Jaroslav Soroka	Farmové chovy zveri	jaroslav.soroka@uvlf.sk	0905717254	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6079
doc. RNDr. Jana Staničová, PhD.	Biofyzikálne vyšetrovacie metódy	jana.stanicoва@uvlf.sk	0915984613	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6010
MVDr. Veronika Šimaiová, PhD.	Základy anatómie a fyziológie potravinových zvierat	veronika.simaiova@uvlf.sk	0917879389	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/30139
MVDr. Jana Šimková, PhD.	Biochémia	jana.simkova@uvlf.sk	0915984618	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6104
doc. MVDr. Gabriela Štrkolcová, PhD.	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	gabriela.strkolcova@uvlf.sk	0907798819	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/26622
Ing. Ladislav Takáč, PhD.	Informatika	ladislav.takac@uvlf.sk	0918967941	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/2887
MVDr. Jana Takáčová, PhD.	Informatika	jana.takacova@uvlf.sk	0905726719	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/19428
MVDr. Jana Teleky, PhD	Základy anatómie a fyziológie potravinových zvierat	jana.teleky@uvlf.sk	0907816470	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/23876
Mgr. Lukáš Varga	Telesná výchova	lukas.varga@uvlf.sk	0915984746	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/31728
MVDr. Mária Vargová, PhD.	Sanitácia pri výrobe krmív a potravín	maria.vargova@uvlf.sk	0905310583	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/24150
doc. MVDr. Katarína Vdoviaková, PhD.	Základy anatómie a fyziológie potravinových zvierat	katarina.vdoviakova@uvlf.sk	0915984649	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6113
RNDr. Valéria Verebová	Biofyzikálne vyšetrovacie metódy	valeria.verebova@uvlf.sk	0917383133	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6121
doc. MVDr. Radoslava Vlčková, PhD.	Základy anatómie a fyziológie potravinových zvierat	radoslava.vlckova@uvlf.sk	0905568676	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6100
MVDr. Boris Vojtek, PhD.	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	boris.vojtek@uvlf.sk	0917171064	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/17788
MVDr. Jana Výrostková, PhD.	Potravinárska chémia Technológia a bezpečnostné systémy spracovania rastlinných komodít	jana.vyrostkova@uvlf.sk	0905493590	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/25077
doc. MVDr. František Zigo, PhD.	Zootechnika	frantisek.zigo@uvlf.sk	0908862948	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/20442
Povinne voliteľné predmety				
PhDr. Valéria Bartková	Anglický / Nemecký jazyk	valeria.bartkova@uvlf.sk	0915984742	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/5994
Mgr. Monika Petrillová	Anglický / Nemecký jazyk	monika.petrillova@uvlf.sk	0915984744	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/17796

MVDr. Boris Semjon, PhD., univerzitný docent	Balenie a označovanie potravín	boris.semjon@uvlf.sk	0917315905	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/30136
doc. MVDr. Ján Čurlík, PhD.	Farmové chovy zveri	jan.curlik@uvlf.sk	0915984642	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6068
MVDr. Ivana Regecová, PhD	Hygienické požiadavky v stravovacích zariadeniach a gastronómii	ivana.regecova@uvlf.sk	0918997630	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/25954
prof. MVDr. Slavomír Marcincák, PhD.	Hygienické požiadavky v stravovacích zariadeniach a gastronómii	slavomir.marcincak@uvlf.sk	0915984756	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6070
Ing. MVDr. Jana Korimová, PhD.	Manažment potravinárskych podnikov	jana.korimova@uvlf.sk	0915370636	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6067
doc. MVDr. Ľuboš Korytár, PhD	Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	lubos.korytar@uvlf.sk	0907816472	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/20446
doc. MVDr. Dagmar Mudroňová, PhD.	Potravinové alergie a intolerancie	dagmar.mudronova@uvlf.sk	0915986954	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6094
Ing. MVDr. Jana Korimová, PhD.	Základy ekonomiky	jana.korimova@uvlf.sk	0915370636	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6067
Ing. MVDr. Jana Korimová, PhD.	Základy ekonomiky	jana.korimova@uvlf.sk	0915370636	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6067
Doc. MVDr. Peter Korim, PhD.	Základy podnikania	peter.korim@uvlf.sk	0915984609	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6043
Ing. MVDr. Jana Korimová, PhD.	Základy podnikania	jana.korimova@uvlf.sk	0915370636	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6067
Mgr. Martin Bartkovský, PhD.	Zdravotná bezpečnosť a kvalita potravín z biotechnologickej výroby	martin.bartkovsky@uvlf.sk	0917124764	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/31719
Výberové predmety				
PaedDr. Beáta Gajdošová	Telesná výchova	beata.gajdosova@uvlf.sk	0915984748	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6168
RNDr. Ján Király, PhD.	Základy génového inžinierstva	jan.kiraly@uvlf.sk	0915984749	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/19925

e) Zoznam školiteľov záverečných prác od akademického roku 2016/2017 s priradením k tém a kontaktov je uvedený v nasledujúcej tabuľke:

Školiteľ	E-mail	Mobil	Téma bakalárskej práce
doc. RNDr. Mária Baranová, PhD.	maria.baranova@uvlf.sk	0915984583	Charakteristika sušeného ovocia a zeleniny.
RNDr. Zuzana Bujdošová, PhD.	zuzana.bujdosova@uvlf.sk	0917441885	Špecifické požiadavky na chemické zloženie výrobkov určených na výživu detí. Prispôsobovanie stravovacích návykov aktuálnym poznatkom o zdravotných účinkoch lipidov. Preferované zložky potravy z hľadiska chémie potravín.
RNDr. Zuzana Dičáková, PhD.	zuzana.dicakova@uvlf.sk	0915984753	Preferencie v konzumácii mliečnych výrobkov a ich druhov u detí predškolského veku.
MVDr. Zuzana Farkašová, PhD.	zuzana.farkasova@uvlf.sk	0905201646	Využitie alternatívnych komponentov vo voľnom ustajnení dojníc.
MVDr. Martina Galdíková, PhD.	martina.galdikova@uvlf.sk	0905642375	Geneticky modifikované plodiny na Slovensku.

MVDr. Gabriela Gregová, PhD.	gabriela.gregova@uvlf.sk	0917171102	Intenzívne poľnohospodárstvo, jeho vplyv na kvalitu a bezpečnosť potravín.
RNDr. Tatiana Hrušková, PhD.	tatiana.hruskova@uvlf.sk	0915984616	Staré environmentálne záťažové faktory ohrozujúce podzemné vody s dopadom na potravinový reťazec. Zmeny v potravinách v dôsledku zásahu zameraného na predĺženie ich trvanlivosti.
MVDr. Pavlína Jevinová, PhD.	pavlina.jevinova@uvlf.sk	0915984752	Metódy stanovenia mykotoxínov v potravinách.
MVDr. Beáta Koréneková, PhD.	beata.korenekova@uvlf.sk	0915986732	Kapilárna izotachoforéza a jej využitie pri zabezpečení bezpečnosti a kvality potravín.
MVDr. Ing. Jana Korimová, PhD.	jana.korimova@uvlf.sk	0915370636	Konkurenčná analýza. Manažment výroby bravčového mäsa v SR.
MVDr. Ľuboš Korytár, PhD.	lubos.korytar@uvlf.sk	0907816472	Výskyt reziduí liečiv u voľne žijúceho vtáctva.
doc. MVDr. Jana Koščová, PhD.	jana.koscova@uvlf.sk	0905480897	Mykotoxíny v potravinách. Sporujúce baktérie ako pôvodcovia ochorení prenášaných potravinami a ako príčiny ich skazení. Psychrotrofné mikroorganizmy ako kontaminanty potravín. Alimentárne intoxikácie a metódy detekcie enterotoxínov v potravinách. Faktory virulencie a ich význam v patogenéze gastrointestinálnych ochorení vyvolaných enterobaktériami.
doc. MVDr. Ivona Kožárová, PhD.	ivona.kozarova@uvlf.sk	0915984757	Systém rýchleho varovania pre potraviny a krmivá a bezpečnosť spotrebiteľa.
MVDr. Jana Zahumenská, PhD.	jana.malova@uvlf.sk	0915986955	Viaczložkové ochutené mliečne výrobky. Mliečne bio produkty a ich význam vo výžive človeka. Výrobky z ovčieho a kozieho mlieka. Sortiment ochutených mliek v domácej obchodnej sieti. Mliečne výrobky a ich alternatívy vo vzťahu ku laktóze.
doc. Bc. MVDr. Andrej Marcin, CSc.	andrej.marcin@uvlf.sk	0908610382	Výskyt húb a ich sekundárnych metabolitov v silážach z pohľadu bezpečnosti krmív. Proces tvarovania krmív z pohľadu kvalitatívnych parametrov a zdravotnej nezávadnosti výsledného produktu. Fytáty v semenách rastlín, ich vplyv na výživu zvierat a technológiu výroby krmív. Mikrobiálne proteíny pre produkciu krmív ako alternatíva rastlinných a živočíšnych zdrojov. Rastlinné extrakty ako aditívne látky pre krmivá ošipovaných.

			<p>Vybrané aspekty produkcie a využitia kŕmnych kvasníc pre hospodárske zvieratá.</p> <p>Geneticky modifikované rastliny v krmivách.</p> <p>Možnosti využitia hmyzích bielkovín pre výrobu krmív.</p> <p>Vedľajšie produkty mlynského priemyslu ako významný zdroj prospešných látok pre výživu zvierat.</p> <p>Fytobiotiká vo výrobe krmív.</p> <p>Organické kyseliny - alternatívne kŕmne aditíva pre hydinu,</p>
prof. MVDr. Slavomír Marcincák, PhD.	slavomir.marcincak@uvlf.sk	0915984756	Humínové látky - eliminácia mykotoxínov v potravinách a krmivách.
doc. MVDr. Pavel Nad', PhD.	pavel.nad@uvlf.sk	0907923235	Metódy tepelnej úpravy krmív. Biologické postupy úpravy krmív. Mechanické a chemické úpravy krmív na zvýšenie ich nutričnej a dietetickej hodnoty.
MVDr. Alena Nagyová, PhD.	alena.nagyova@uvlf.sk	0918800826	Právna úprava produkcie ekologických potravín. Požiadavky na bezpečnosť krmív pri vstupe do potravinového reťazca. Právna úprava označovania potravín. Kritické kontrolné body pri umiestňovaní potravín na trh. Analýza záujmu spotrebiteľa o bezobalové predajne potravín. Požiadavky na internetový predaj potravín.
doc. MVDr. Monika Pipová, CSc.	monika.pipova@uvlf.sk	0915984562	Stafylokokové enterotoxíny a metódy detekcie ich prítomnosti v potravinách.
doc. MVDr. Peter Popelka, PhD.	peter.popelka@uvlf.sk	0905110774	Význam čaju vo výžive ľudí. Káva a jej benefity pre zdravie.
MVDr. Marián Prokeš, PhD.	marian.prokes@uvlf.sk	0905568677	Výskyt voľne žijúcich zvierat v potravinárskych prevádzkach ako zdroj ich kontaminácie.
doc. MVDr. Nad'a Sasáková, PhD.	nada.sasakova@uvlf.sk	0915984672	Kvalita podzemnej a pitnej vody v blízkosti chovu zvierat. Vplyv environmentálnych záťaží na kvalitu životného prostredia.
MVDr. Boris Semjon, PhD.	boris.semjon@uvlf.sk	0917315905	Technológie a procesy v oblasti balenia potravín. Význam biogénnych amínov vo víne.
RNDr. Alena Strejčková, PhD.	alena.strejckova@uvlf.sk	0915888343	Fyzikálne stanovenie kvality ovocného kvasu.
MVDr. Jana Výrostková, PhD.	jana.vyrostkova@uvlf.sk	0905493590	Sortiment kravských, kozích a ovčích mliečnych produktov na slovenskom trhu. Dezinfekčné prostriedky v mliekarenskom priemysle.
doc. MVDr. František Zigo, PhD.	frantisek.zigo@uvlf.sk	0908862948	Perspektíva chovu prežúvavcov v marginálnych oblastiach Slovenska. Chov mliekových a kombinovaných plemien prežúvavcov v marginálnych oblastiach Slovenska.

- f) Vedecko-pedagogické charakteristiky školiteľov záverečných prác – vedecko-pedagogické charakteristiky školiteľov bakalárskych prác v študijnom programe sú dostupné na portáli kvality UVLF v Košiciach prostredníctvom študijného plánu, alebo priamo na adrese <https://qa.uvlf.sk/vupch-viewer/?regzam=X>, kde X je číslo zamestnanca na Portáli VŠ (napr. <https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6111> - záznam zamestnanca na portáli VŠ, <https://qa.uvlf.sk/vupch-viewer/?regzam=6111> – VUPCH zamestnanca na portáli kvality UVLF v Košiciach).
- g) Zástupcovia študentov, ktorí zastupujú záujmy študentov študijného programu (meno a kontakt) – členom komisie pre prípravu študijného programu bezpečnosť krmív a potravín je študentka 2. ročníka študijného programu bezpečnosť krmív a potravín Stela Kudláčová, (stela.kudlacova@uvlf.sk; stela.kudlacova@gmail.com).
- h) Študijný poradca študijného programu (s uvedením kontaktu a s informáciou o prístupe k poradenstvu a o rozvrhu konzultácií) – študijným poradcom pre študijný program Bezpečnosť krmív a potravín je doc. MVDr. Pavel Nad', PhD., e-mail: pavel.nad@uvlf.sk; tel.: + 421 907923235.
- i) Iný podporný personál študijného programu – priradený študijný referent, kariérny poradca – po akreditácii bude ako priradený poradný personál pôsobiť Ing. Renáta Božíková, e-mail renata.bozikova@uvlf.sk.

8. Priestorové, materiálne a technické zabezpečenie študijného programu a podpora

- a) Zoznam a charakteristika učební študijného programu a ich technického vybavenia s priradením k výstupom vzdelávania a predmetu:

Predmet	Charakteristika materiálneho a technického vybavenia	Číslo pavilónu a označenie miestnosti
Anglický jazyk	Cvičebňa vybavená dataprojektorom a počítačom.	P-9 Cvičebňa J4
Analytická chémia	Knižnica katedry vybavená dataprojektorom. Cvičebňa so základným laboratórnym vybavením, dataprojektorom, notebookom a nasledovným príslušenstvom: digestor, chladnička, predvážky, vodný kúpeľ, teplomer, hustomer, vortex, magnetická miešačka, titračná aparátúra, spektrofotometer, pH-meter, konduktometer, potenciometer, technické vybavenie pre ionovymennú a gélovú chromatografiu,	P-35 Miestnosť 108 Miestnosť 309
Analýza kontaminantov v krmivách a potravinách	Poslucháreň vybavená dataprojektorom. Cvičebňa so základným laboratórnym vybavením, vybavená spektrofotometrickými analyzátormi, ión-selektívnou elektródou a vybavením na analýzu biologického materiálu s použitím tenkovrstvovej chromatografie.	P-36 Miestnosť 310 Miestnosť 311
Aplikovaná biochémia	Seminárna miestnosť vybavená dataprojektorom. Cvičebňa so základným laboratórnym vybavením, dataprojektorom, notebookom a nasledovným príslušenstvom: digestor, chladnička, analytické váhy,	P-35 Miestnosť 17 Miestnosť 313

	predvážky, centrifúga, laboratórna sušiareň, vodný kúpeľ, varič, homogenizátor, teplomery, magnetická miešačka, vortex, pH-meter, spektrofotometer, vybavenie na papierovú a tenkovrstvovú chromatografiu, titračná aparátúra.	
Balenie a označovanie potravín	Poslucháreň vybavená dataprojektorom, v prípade praktického cvičenia zatavovačkou obalov potravín a vákuovou baličkou.	P-10
Biochémia	Poslucháreň vybavená dataprojektorom a notebookom. Cvičebňa so základným laboratórnym vybavením, dataprojektorom, notebookom, laboratórnym digestorom, spektrofotometrom, centrifúgou, vodným kúpeľom a automatickými pipetami.	P-35 Miestnosť 108 Miestnosť 408
Biológia	Cvičebne vybavené dataprojektorom, televízorom, chladničkou, laboratórnymi váhami, vodným kúpeľom, mikroskopmi a mikropipetami.	P-1 (prízemie) Miestnosť 27
Biofyzikálne vyšetrovacie metódy	Cvičebňa vybavená dataprojektorom a notebookmi (10 ks). Okrem základného laboratórneho vybavenia sa v cvičebni nachádza magnetická miešačka s ohrevom, digitálne váhy, stolová centrifúga, vortex, vodný kúpeľ s termostatom, vpichový teplomer, Geiger-Müllerov detektor častíc ionizujúceho žiarenia, Augustov aspiračný psychrometer, Abbeho refraktometer a 2 ks ručný refraktometer, polarimeter, konduktometer, 2 ks jednolúčový VIS spektrofotometer, Ostwaldov viskozimeter, digitálny tlakomer s fonendoskopom, bezortuťový tlakomer s fonendoskopom, pulzný oxymeter, hustomer a urinometer.	P-35 Miestnosť 414
Farmové chovy zveri	Poslucháreň vybavená dataprojektorom. Cvičebne vybavené dataprojektormi.	P-2 Poslucháreň ÚZ Rozhanovce
Hygienické požiadavky na potravinársku výrobu	Poslucháreň vybavená dataprojektorom. Špeciálna cvičebňa pre spracovanie mäsa a pre výrobu mäsových výrobkov vybavená príslušným technologickým zariadením: udiareň, kuter, mlynček, miešačka, výrobnik ľadu, varný kotol, vákuová balička, plnička mäsových výrobkov, chladnička, mraznička (teoretická výučba).	P-6 Poslucháreň P-14 Technologická cvičebňa
Hygienické požiadavky v stravovacích zariadeniach a gastronómii	Poslucháreň vybavená dataprojektorom a tabuľou. Cvičebňa vybavená kontaktným grilom, vákuovou baličkou, Sous-vide, miešacím strojom, pizza pecou, plynovým a elektrickým sporákom, mäsiarskou a kuchynskou váhou a chladiacim zariadením.	P-6 Gastronomická cvičebňa (suterén)
Informatika	Cvičebňa vybavená dataprojektorom a notebookmi pre študentov	P-5 Cvičebňa 13
Legislatíva potravín a krmív	Cvičebňa vybavená dataprojektorom a notebookmi pre študentov.	P-5 Cvičebňa 19
Manažérska etika	Cvičebňa vybavená dataprojektorom a notebookmi pre študentov.	P-5 Cvičebňa 2
Manažment potravinárskych podnikov	Cvičebňa vybavená dataprojektorom a notebookmi pre študentov.	P-5 Cvičebňa 2
Mikrobiológia	Poslucháreň vybavená dataprojektormi a interaktívnou tabuľou. Cvičebne so základným laboratórnym vybavením, dataprojektorom a nasledovnými zariadeniami: chladničky, mrazničky, termostaty, centrifúgy,.	P-3 Seminárna miestnosť Cvičebne 11 a 22

	mikrovlnná rúra, termoblok, spektrofotometer, svetelné mikroskopy, mikroskopy so snímačom a obrazovkou, plynové kahany, vortexy, automatické pipety.	
Mikrobiológia potravín a krmív	Poslucháreň vybavená dataprojektorom a tabuľou. Cvičebňa so základným laboratórnym vybavením, dataprojektorom a nasledovnými zariadeniami: laboratórne váhy, optické mikroskopy, homogenizátor, vortexy, pH-meter, vodný kúpeľ, laboratórna trepačka.	P-6 Poslucháreň Cvičebňa 1
Mykológia a mykotoxikológia potravín a krmív	Poslucháreň vybavená dataprojektorom a tabuľou. Cvičebňa so základným laboratórnym vybavením, dataprojektorom a nasledovnými zariadeniami: laboratórne váhy, optické mikroskopy, homogenizátor, vortexy, pH-meter, vodný kúpeľ, laboratórna trepačka.	P-6 Poslucháreň Cvičebňa 1
Nemecký jazyk	Cvičebňa vybavená dataprojektorom a počítačom.	P-9 Cvičebňa J4
Nutričné a dietetické hodnotenie krmív	Cvičebňa vybavená dataprojektorom, počítačom, pH-metrom, elektromagnetickou miešačkou, chladničkou a laboratórnym vybavením pre základné analýzy a hodnotenie kvality krmiva.	P-12 Cvičebňa 5
Organická chémia	Seminárna miestnosť vybavená dataprojektorom. Cvičebňa so základným laboratórnym vybavením, dataprojektorom, notebookom a nasledovným príslušenstvom: digester, chladnička, analytické váhy, predvážky, centrifúga, laboratórna sušiareň, varič, vortex, magnetická miešačka, pH-meter, vodný kúpeľ, spektrofotometer, teplomery.	P-35 Miestnosť 17 Miestnosť 313
Parazitárne a infekčné choroby potravinových zvierat	Poslucháreň vybavená dataprojektorom a notebookom s pripojením na internet. Cvičebňa so základným laboratórnym vybavením, dataprojektormi, notebookom a prístrojmi podľa tímy praktického cvičenie (vodný kúpeľ, centrifúga, svetelný mikroskop, tnavé pole, fluorescenčný mikroskop, ELISA reader). Poslucháreň vybavená dataprojektorom a notebookom s pripojením na internet. Cvičebňa so základným laboratórnym vybavením, dataprojektorom, notebookom, mikroskopmi pre študentov, centrifúgou, učiteľským mikroskopom s kamerou napojeným na televízor.	P-1 Poslucháreň Cvičebňa 2 P-2 Poslucháreň Cvičebňa 1
Pestovanie a konzervovanie krmovín a krmív	Cvičebne vybavené dataprojektormi, počítačmi, mikroskopmi, titračnou aparátúrou, pH-metrom, elektromagnetickou miešačkou, chladničkou, mikrovlnnou rúrou a prístrojovým vybavením pre základnú chemickú a fyzikálnu analýzu krmiva a analýzy fermentačného procesu siláž.	P-12 Cvičebne 1 a 5
Potravinárska chémia	Poslucháreň vybavená dataprojektorom Cvičebne so základným laboratórnym vybavením, dataprojektormi a nasledovným príslušenstvom: chladničky, laboratórne váhy, laboratórna trepačka a vodný kúpeľ. Okrem toho sa v cvičebni 4 nachádza centrifúga na stanovenie tuku a v cvičebni 6 digester.	P -10 Cvičebne 4,6,7
Potravinové alergie a intolerancie		P-3

	<p>Poslucháreň vybavená dataprojektormi a interaktívnou tabuľou.</p> <p>Cvičebne so základným laboratórnym vybavením, dataprojektorom a nasledovnými zariadeniami: chladničky, mrazničky, termostaty, centrifúgy,, mikrovlnná rúra, termoblok, spektrofotometer, svetelné mikroskopy, mikroskopy so snímačom a obrazovkou, plynové kahany, vortexy, automatické pipety.</p>	<p>Seminárna miestnosť</p> <p>Cvičebne 11 a 22</p>
Sanitácia pri výrobe krmív a potravín	<p>Cvičebne vybavené dataprojektorom, laborátornými váhami, laborátornými stolmi na analýzu vzoriek a titrácie.</p> <p>Laboratórium 1 vybavené na mikrobiologické analýzy vzoriek, analýzy bakteriologických sterov na kontrolu účinnosti dezinfekcie a chemické analýzy (pH-meter, konduktometer, oxymeter, muflová pec, vodný kúpeľ, spektrofotometer, reaktor na stanovenie CHSK, reaktor Digestdahl, kufříkový set na kolorimetrické testovanie pitnej vody).</p>	<p>P-3</p> <p>Cvičebňa 1 a 2</p> <p>Laboratórium 1</p>
Technológia a bezpečnostné systémy spracovania rastlinných komodít	<p>Poslucháreň vybavená dataprojektorom.</p> <p>Cvičebne vybavené dataprojektormi, mraziacim boxom, chladničkami, elektrickým sporákom, sušiarňou, mikrovlnnou rúrou, sterilizátorom, laborátornými váhami, odšťavovačom, pH-metrom, kuchynským robotom, ponorným mixérom, elektrickým krájačom a bežnými kuchynskými potrebami (hrnce, sitká, škrabky, nože, misky).</p>	<p>P-10</p> <p>Poslucháreň</p> <p>Cvičebne 4 a 7</p>
Technológia a bezpečnostné systémy spracovania živočíšnych komodít	<p>Poslucháreň vybavená dataprojektorom.</p> <p>Špeciálna cvičebňa pre spracovanie mäsa a pre výrobu mäsových výrobkov vybavená príslušným technologickým zariadením: udiareň, kuter, mlynček, miešačka, výrobnik ľadu, varný kotol, vákuová balička, plnička mäsových výrobkov, chladnička, mraznička.</p>	<p>P-6</p> <p>Poslucháreň</p> <p>P-14</p>
Technológia spracovania a bezpečnostné systémy pri výrobe krmív	<p>Cvičebňa vybavená dataprojektorom a laborátorným vybavením pre základnú analýzu a posúdenie fyzikálnych vlastnosti krmiva a bežné chemické analýzy.</p>	<p>P-12</p> <p>Cvičebňa 5</p>
Telesná výchova	<p>Materiálne a technické vybavenie telocvične umožňuje športové aktivity študentov formou rôznych loptových hier, posilňovania fyzickej kondície a formovania telesných proporcií.</p>	<p>Telocvična</p> <p>UVLF</p> <p>Cesta pod Hradovou</p>
Všeobecná a anorganická chémia	<p>Seminárna miestnosť vybavená dataprojektorom.</p> <p>Cvičebňa so základným laborátorným vybavením, dataprojektorom, notebookom a nasledovným príslušenstvom: predvážky, digestor, pH-meter, teplomer, hustomer, homogenizátor, vortex, magnetická miešačka, automatické pipety.</p>	<p>P-35</p> <p>Miestnosť 17</p> <p>Miestnosť 313</p>
Základy anatómie a fyziológie potravinových zvierat	<p>Cvičebňa so základným laborátorným vybavením, dataprojektorom, notebookom a nasledovným príslušenstvom: mikroskopy + kamera + televízor, SEIVA EKG prístroj + software, termostat, centrifúga, výhrevná platnička, tlakomery, refraktometre, glukomer, vitalograf, pulzný oximeter, 3D modely, makety, 3D animácie, fonendoskopy, prístroj na meranie hemoglobínu, merač lipidov, sada ladičiek, otoskopy, rotopéd, sedimentačné stojany, pH-meter.</p>	<p>P-8</p> <p>Cvičebňa 1</p> <p>P-9</p> <p>Cvičebňa 2</p>

Základy ekológie	Cvičebňa vybavená dataprojektorom, počítačom a meracími prístrojmi na zisťovanie fyzikálnych a chemických vlastností ovzdušia	P-3 (2. posch.) Miestnosť 63
Základy ekonomiky	Cvičebňa vybavená dataprojektorom a notebookmi pre študentov.	P-5 Cvičebňa 2
Základy génového inžinierstva	Cvičebňa vybavená dataprojektorom, chladničkou.	P-3 Cvičebňa 22
Základy podnikania	Cvičebňa vybavená dataprojektorom a notebookmi pre študentov.	P-5 Cvičebňa 2
Základy štatistiky a bioštatistiky	Cvičebňa vybavená dataprojektorom, počítačom pre vyučujúceho a 18 ks počítačov pre študentov pripojenými na NET sieť.	P-5 (prízemie) Cvičebňa P1
Zdravotná bezpečnosť a kvalita potravín z biotechnologickej výroby	Cvičebňa vybavená kontaktným grilom, vákuovou baličkou, Sous-vide, miešacím strojom, pizza pecou, plynovým a elektrickým sporákom, mäsiarskou a kuchynskou váhou a chladiacim zariadením.	P-6 Gastronomická cvičebňa (suterén)
Zootechnika	Cvičebňa so základným laboratórnym vybavením, laboratórnymi váhami, dataprojektorom a PC zostavou .	P-12 Cvičebňa 6

- b) Charakteristika informačného zabezpečenia študijného programu (prístup k študijnej literatúre podľa informačných listov predmetov), prístup k informačným databázam a ďalším informačným zdrojom, informačným technológiám a podobne:
Všetky literárne zdroje pre štúdium uvedené v informačných listoch predmetov a sú dostupné buď v tlačenej alebo elektronickej forme. Študenti majú umožnený prístup ku všetkým informačným databázam, ktoré má univerzita zakúpené a licencované.
- c) Charakteristika a rozsah dištančného vzdelávania uplatňovaná v študijnom programe s priradením k predmetom. Prístupy, manuály e-learningových portálov. Postupy pri prechode z prezenčného na dištančné vzdelávanie:
UVLF má pre všetky predmety študijného programu zabezpečené aj dištančné vzdelávanie, cez platformy MOODLE a MStTeams. Každý študent má k dispozícii manuály buď v elektronickej forme alebo vo forme videonávodov.
- d) Partneri vysokej školy pri zabezpečovaní vzdelávacích činností študijného programu a charakteristika ich participácie:
Pri zabezpečovaní vzdelávacích činností študijného programu participujú nasledovní externí partneri univerzity: Tajba a.s. Čaña, Tajba a.s. Michalany, Sladovňa a.s. Michalovce, Pivovar Veľký Šariš, ČOV Kokšov-Bakša, Prelika a.s. Prešov, K.B.Frutos, s.r.o. Prešov, Ryba s.r.o. Košice, Dalton s.r.o. Košice, Ústav fyziológie hospodárskych zvierat SAV Košice, Veterinárny a potravinový ústav Košice. Uvedení partneri umožňujú študentom v sprievode pedagógov univerzity návštevu svojich výrobných, spracovateľských a laboratórných priestorov s cieľom demonštrovať výkon niektorých konkrétnych činností na úseku bezpečnosti krmív a potravín v praxi a zároveň sa prezentovať ako miesto možného budúceho uplatnenia absolventov študijného programu..
- e) Charakteristika na možnosti sociálneho, športového, kultúrneho, duchovného a spoločenského využitia:
UVLF v Košiciach poskytuje svojim študentom široké možnosti všestranného využitia vo všetkých uvedených oblastiach (detailný popis je súčasťou vnútornej hodnotiacej správy).

- f) Možnosti a podmienky účasti študentov študijného programu na mobilitách a stážach (s uvedením kontaktov), pokyny na prihlasovanie, pravidlá uznávania tohto vzdelávania: Študentom študijného programu je garantovaná možnosť účasti na mobilitách. Celú agendu obsahujúcu pokyny a podmienky prihlasovania sa na mobilitu, podmienky a pravidlá účasti ako aj pravidlá uznávania účasti na mobilitách ako časti študijného plánu zastrešuje prorektorka pre medzinárodné vzťahy a internacionalizáciu prof. MVDr. Zita Faixová, PhD., (+421915984704; zita.faixova@uvlf.sk) a ňou riadený organizačný útvar, ktorým je Referát pre mobility UVLF (Segurado Benito Mario; +421917171108; mario.segurado@uvlf.sk). Rámcovo sú účasť na mobilitách a ďalšie súvislosti upravené v čl. 41 vnútorného predpisu [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#), časť A a konkrétne náležitosti sú uvedené vo vnútornom predpise [Smernica o základných pravidlách a princípoch projektu KA1 - vysokoškolského vzdelávania v rámci programu ERASMUS+ na UVLF v Košiciach](#).

9. Požadované schopnosti a predpoklady uchádzača o štúdium študijného programu

- a) Požadované schopnosti a predpoklady potrebné na prijatie na štúdium:
Sú ustanovené v čl. 1 [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#), časť A, II. Časť Organizácia štúdia.
- b) Postupy prijímania na štúdium sú ustanovené v čl. 3 [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#), časť A, II. Časť Organizácia štúdia.
- c) Výsledky prijímacieho konania za posledné obdobie, za ktoré považujeme obdobie štandardnej dĺžky štúdia (3 akademické roky):

Rok	2019	2020	2021
Počet prihlásených uchádzačov	33	24	40
Počet prijatých uchádzačov	31	24	40
Počet zapísaných študentov	14	11	12

10. Spätná väzba na kvalitu poskytovaného vzdelávania

- a) Postupy monitorovania a hodnotenia názorov študentov na kvalitu študijného programu: Študenti UVLF v Košiciach majú zabezpečenú možnosť anonymného hodnotenia kvality výučby v prostredí Akademického informačného systému, kde hodnotia osobitne kvalitu konkrétneho predmetu a osobitne kvalitu pedagógov, ktorí, ten-ktorý predmet zabezpečujú. Na hodnotenie majú dostatočný časový priestor, a toto hodnotenie sa vykonáva 2-krát za akademický rok po vykonaní skúšky z príslušného predmetu.
- b) Výsledky spätnej väzby študentov a súvisiace opatrenia na zvyšovanie kvality študijného programu:
Platí zásada, že výsledky spätnej väzby sú veľmi dôležité pre prijímanie záverov z hodnotení, ktoré sa implementujú do konkrétnych opatrení realizovaných s cieľom zvyšovania kvality študijného programu. Výsledky spätnej väzby študentov a súvisiace opatrenia na zvyšovanie kvality študijného programu sú súčasťou [Výročných správ o kvalite](#). Spätnú väzbu rovnako hodnotí Rada kvality, ktorá následne odporúča riešenia na zlepšenie kvality príslušného študijného programu. Rovnako sa spätnou väzbou od študentov zaoberá príslušná Komisia pre vytváranie, úpravu a periodické hodnotenie študijného programu.

- c) Výsledky spätnej väzby absolventov a súvisiace opatrenia na zvyšovanie kvality študijného programu:

Výsledky spätnej väzby absolventov a súvisiace opatrenia na zvyšovanie kvality študijného programu sú súčasťou Výročných správ o činnosti UVLF v Košiciach a Výročných správ o kvalite UVLF v Košiciach za jednotlivé akademické roky. V rámci zvyšovania kvality študijného programu sú výsledky hodnotení absolventov raz ročne prerokované na príslušnej komisii pre vytváranie, úpravu a periodické hodnotenie študijných programov, kde sa prerokujú jednotlivé pripomienky a návrhy na zvyšovanie kvality študijného programu. UVLF od akademického roku 2022/2023 bude vyhodnocovať pripravenosť absolventov formou elektronického dotazníka pre zamestnávateľov, ktorý je dostupný na adrese <https://forms.gle/z1h9u3rd2g9H589P7>.

11. Odkazy na ďalšie relevantné vnútorné predpisy a informácie týkajúce sa štúdia alebo študenta študijného programu:

- [Informácie o štúdiu na UVLF v Košiciach na akademický rok 2022/2023](#)
- [Školné a administratívne poplatky v akademickom roku 2022/2023 - platí od 01. 09. 2022](#)
- [Smernica o podpore študentov a uchádzačov o štúdium so špecifickými potrebami na UVLF v Košiciach](#)
- [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#)
- [Výročné správy o činnosti a výročné správy o hospodárení](#)
- [Výročné správy o kvalite](#)