Opis študijného programu Hygiena potravín v 3. stupni v dennej formy štúdia v anglickom jazyku

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:
11.8.2022

Rozhodnutie č. 2015-18852/46465:3-15A0 zo dňa 30.10.2015. Reakreditácia, priznané právo bez časového obmedzenia

ID konania: 16727
Názov vysokej školy: Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach
Názov študijného programu: Hygiena potravín
Stupeň štúdia: 3. stupeň
Kód študijného programu: 104005

1. Základné údaje o študijnom programe

a) Názov študijného programu a číslo podľa registra študijných programov:
Hygiena potravín, *kód* 104005, *číslo rozhodnutia* 2015-18852/46465:3-15A0

b) Stupeň vysokoškolského štúdia a ISCED-F kód stupňa vzdelávania:
Tretí stupeň/864

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:
0841/Veterinárstvo

e) Typ študijného programu:
Akademicky orientovaný

f) Udeľovaný akademický titul.
Philosophiae doctor (skratka PhD.)

g) Forma štúdia:
Denná

h) Jazyk, v ktorom sa študijný program uskutočňuje:
Anglický jazyk

i) Štandardná dĺžka štúdia vyjadrená v akademických rokoch:
4 akademické roky

j) Kapacita študijného programu (plánovaný počet študentov), skutočný počet uchádzačov a počet študentov:
podľa vypísaných tém dizertačných prác, skutočný počet uchádzačov za posledných 6 rokov: 0; počet doktorandov za posledných 6 rokov: 0

k) Informácie o študijnom programe:
https://qa.uvlf.sk/en/sprg_info/?sprg_id=35&ar=20222023

2. Profil absolventa a ciele vzdelávania

a) Ciele vzdelávania dosahované v študijnom programe Hygiena potravín, 3. stupňa štúdia metodicky vychádzajú z Európskeho kvalifikačného rámca pre celoživotné vzdelávanie (EKR). Ten vymedzuje požiadavky na výstupy vzdelávania pre vedomosti, zručnosti a kompetencie. Pre úroveň 8 sú požadované ako výstupy vzdelávania vysokošpecializované vedomosti, z ktorých sú niektoré vedomosti poprednými v oblasti práce alebo štúdia a sú základom originálneho myslenia a/alebo výskumu; zásadné uvedomenie si vedomostí v danej oblasti a na rozhraní medzi jednotlivými oblasťami. Situácia pri vzdelávaní v tomto študijnom programe si vyžaduje riešenie úloh, pri ktorých pôsobí veľa súvisiacich faktorov, vzdelávanie je často vysoko špecializované. Nositeľmi ťažiskových vedomostí sú profilové predmety, ktoré majú v informačných listoch popísané vedomosti dosahované ako výstupy vzdelávania. Doplňujúce vedomosti sú dosahované absolvovaním ostatných povinne voliteľných predmetov študijného programu. Absolvovaním profilových predmetov získa absolvent poznatky o význame hygieny a kvality produkcie potravín živočíšneho pôvodu na ich zdravotnú bezpečnosť. Osvojí si najnovšie metódy technológie výroby potravín, pričom získa najnovšie vedecké poznatky v oblasti produkcie potravín.

Absolventi študijného programu hygiena potravín sú spôsobilí po absolvovaní 3. stupňa vysokoškolského vzdelávania vykonávať profesiu veterinárneho lekára špecialistu pre hygienu, kvalitu a zdravotnú bezpečnosť produkovaných potravín. Absolvent ovláda vedecké metódy výskumu a vývoja, s orientáciou na výskum z oblasti hygieny a kvality potravín živočíšneho a rastlinného pôvodu, vývoja potravinárskej techniky, laboratórnych diagnostických metód, vývoj potravinárskej legislatívy, a pod. Absolvent vie vytvárať a formulovať nové hypotézy, úsudky a stratégie pre ďalší rozvoj vednej alebo pracovnej oblasti, vyhodnocovať teórie, koncepty a inovácie, aplikovať vlastné zistenia vyplývajúce z teoretickej analýzy a vlastného vedeckého bádania komplexného aj interdisciplinárneho charakteru, navrhovať, overovať a implementovať nové výskumné a pracovné postupy. Absolvent sa vyznačuje kritickým, nezávislým a analytickým myslením pri smerovaní ďalšieho vývoja spoločnosti, zodpovednosťou za vodcovstvo v študijnom odbore a plánovaním vlastného rozvoja a rozvoja spoločnosti v oblasti hygieny a kvality produkovaných potravín. Absolvent je schopný prezentovať a publikovať svoje výsledky výskumu, založené na dôkazoch, pred odbornou aj vedeckou komunitou. Navrhuje, overuje a implementuje nové výskumné a pracovné metódy, a to na základe získaných výsledkov, ktoré následne prezentuje a využíva ich pri uplatňovaní nových vedeckých a

pracovných postupov. Dokáže určiť zameranie výskumu a koordinovať tím vo vednom odbore vo výskumných organizáciách, ako aj manažovať riešenie problémov v potravinárskej praxi. Úmerne k vplyvu študovanej problematiky stúpa potreba profesionálov a opodstatnenosť vzdelávania v oblasti špecializácie hygieny potravín.

Zodpovednosť a samostatnosť definované pre úroveň 8 EKR sú schopnosť prejavovať značnú autoritu, inováciu, samostatnosť, vedeckú a odbornú bezúhonnosť a trvalý záväzok rozvíjať nové myšlienky alebo postupy, ktoré sú v popredí daného pracovného alebo študijného prostredia vrátane výskumu.

Absolvent ŠP hygiena potravín sa vyznačuje nezávislým, kritickým a analytickým myslením. Zohľadňuje spoločenské, vedecké a etické aspekty pri formulovaní výskumných zámerov a interpretácii výsledkov výskumu. Výsledkami vlastnej tvorivej práce prispieva k rozvoju vedy, vedeckého poznania a aplikácií získaných poznatkov do praxe. Výsledky výskumu a vývoja prezentuje pred odbornou komunitou samostatne. Dokáže určiť zameranie výskumu a koordinovať tím pri vedeckom skúmaní. Na základe svojich výstupov a zistení dokáže samostatne navrhovať, overovať a implementovať nové výskumné a pracovné postupy.

b) Absolvent študijného programu hygiena potravín, 3. stupňa štúdia sa vie uplatniť pri samostatnom výskume v oblasti produkcie bezpečných a kvalitných potravín, riadení hygieny potravinárskych prevádzok, ako aj riadení technológie výroby v potravinárskych firmách. Absolventi sú pripravený vykonávať činnosť v akreditovaných laboratóriách v oblasti analýzy potravín, ako aj poskytovať poradenstvo v oblasti hygieny výroby a predaja potravín.

Absolvent doktorandského štúdia nájde uplatnenie aj v:

1) zvládnutí dátových, štatistických a informačných procesov, správneho nastavenia hygienických podmienok a spracovania surovín živočíšneho a rastlinného pôvodu,
2) riadení potravinárskych podnikov s orientáciou hlavne na hygienu produkcie potravín, hodnotenie surovín vstupujúcich do výrobného procesu a ich dopadov na kvalitu výrobkov živočíšneho pôvodu,
3) poradenstva a kontroly v oblasti hygieny produkcie a predaja potravín, produkcie krmív, dodržiavania welfare, poradenstva a prevencie chorôb hospodárskych zvierat.

c) Relevantné externé zainteresované strany, ktoré poskytli vyjadrenie alebo súhlasné stanovisko k súladu získanej kvalifikácie so sektorovo-špecifickými požiadavkami na výkon povolania: Štátna veterinárna a potravinová správa SR. - https://qa.uvlf.sk/vsk/docs/vzs_hpIIIst_svpssr.pdf

3. Uplatniteľnosť

a) Na základe doterajších dlhoročných skúseností s absolventmi študijného programu Hygiena potravín, 3. stupňa štúdia je možné konštatovať ich uplatniteľnosť na univerzitných pracoviskách a pracoviskách SAV, ako aj na pracoviskách Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR a taktiež v súkromnej sfére v oblasti potravinárskej výroby ako aj poradenstva v oblasti hygieny produkcie a predaja potravín.

b) Príklad úspešných absolventov študijného programu:
Študijný program nemá absolventov.

c) Hodnotenie kvality študijného programu zamestnávateľmi (spätná väzba): UVLF má pripravené dotazníky o absolventoch pre zamestnávateľov.

4. Štruktúra a obsah študijného programu

a) Pravidlá na utváranie študijných plánov v študijnom programe hygiena potravín vychádzajú zo všeobecných ustanovení obsiahnutých v čl. 8 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť B.

b) Odporúčaný rámcový študijný plán:
https://qa.uvlf.sk/en/ais/sp/?ar=2022-2023&sprg_id=35

K dizertačnej skúške môže pristúpiť študent, ktorý dosiahol počas štúdia 50 kreditov za PP a minimálne 10 kreditov za PVP a to najneskôr do 24 mesiacov od začiatku doktorandského štúdia. K ukončeniu štúdia je potrebné získať minimálne 240 kreditov.

c) V študijnom pláne sú:
- jednotlivé časti študijného programu (v štruktúre povinné a povinne voliteľné predmety),
- v študijnom pláne sú tučným písmom a hviezdičkou 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 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, prípadne aj ďalšie osoby zabezpečujúce predmety,
- miesto uskutočňovania predmetu (ak sa študijný programu uskutočňuje na viacerých pracoviskách).

Informačné listy predmetov študijného programu hygiena potravín sú dostupné prostredníctvom liniek priamo v študijnom pláne:
https://qa.uvlf.sk/en/ais/sp/?ar=2022-2023&sprg_id=35

d) Počet kreditov, ktorého dosiahnutie je podmienkou riadneho skončenia štúdia a 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:
Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 240 kreditov, v nich sú aj kredity za absolvovanie dizertačnej skúšky a obhájenie dizertačnej práce. 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. 2, 15, 18, 19 a 29 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť B.

e) Podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre:

- počet kreditov za profilové (povinné) predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia/ukončenie časti štúdia: 50
- počet kreditov za povinne voliteľné predmety potrebných na riadne ukončenie štúdia/ukončenie časti štúdia: 10,
- počet kreditov za dizertačnú skúšku: 20
- počet kreditov za obhajobu záverečnej práce potrebné na riadne skončenie štúdia: 30

f) Pravidlá pre overovanie výstupov vzdelávania a hodnotenie študentov a možnosti opravných postupov voči tomuto hodnoteniu:
UVLF v Košiciach má popísané pravidlá pre overovanie výstupov vzdelávania a hodnotenie študentov a možnosti opravných postupov voči tomuto hodnoteniu v čl. 17, 18 a 25 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť B.

g) Podmienky uznávania štúdia, alebo časti štúdia:
UVLF v Košiciach má upravené podmienky uznávania štúdia, alebo časti štúdia v čl. 19, 38 a 42 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť B.

h) Témy záverečných prác študijného programu: UVLF v Košiciach uvádza každoročne zoznam tém záverečných prác študijného programu hygiena potravín v tabuľkovom prehľade ako aj na webom sídle UVLF v Košiciach.
UVLF v Košiciach v rámci študijného programu nemala vypísané témy dizertačných prác.

i) UVLF v Košiciach má popísané:
- pravidlá pri zadávaní, spracovaní, oponovaní, obhajobe a hodnotení záverečných prác v čl. 1, 8, 9, 10, 25, 26, 27 a 28 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť B,
- možnosti a postupy účasti na mobilitách študentov v čl. 42 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť B,
- pravidlá dodržiavania akademickej etiky a vyvodzovania dôsledkov vo vnútornom predpise Disciplinárny poriadok pre študentov UVLF v Košiciach, vo vnútornom predpise Etický kódex zamestnanca UVLF a vo vnútornom predpise Etický kódex študenta UVLF,
- postupy aplikovateľné pre študentov so špeciálnymi potrebami v časti II. čl. 2, bod 7; čl. 3, bod 12 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť B,
- postupy podávania podnetov a odvolaní zo strany študenta sú uvedené okrem Študijného poriadku UVLF v Košiciach najmä 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

Aktuálny harmonogram akademického roka a aktuálny rozvrh je uvedený v bulletine „Informácie o štúdiu na UVLF v Košiciach“ na daný akademický rok a je dostupný aj na webovom sídle UVLF: Informácie o štúdiu na UVLF v akademickom roku 2022/2023.
Doktorandi študujú podľa individuálneho študijného plánu vypracovaného školiteľom a doktorandom a schváleným osobou nesúcou hlavnú zodpovednosť za uskutočňovanie, rozvoj a zabezpečenie kvality študijného programu

7. Personálne zabezpečenie študijného programu

a) Osoba zodpovedná za uskutočňovanie, rozvoj a kvalitu študijného programu je prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD., ktorý je na funkčnom mieste profesora v ŠP Hygiena potravín pre 3. stupeň vzdelávania; pracovne zaradená na Katedre hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín; e-mail slavomir.marcincak@uvlf.sk; mobil +421 915 984756.

b) Zoznam osôb zabezpečujúcich profilové predmety študijného programu:
prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD., Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín,
prof. MVDr. Jozef Nagy, PhD., Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín,
doc. MVDr. Eva Dudríková, PhD., Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín,
doc. MVDr. Monika Pípová, PhD., Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín,
doc. MVDr. Ivona Kožárová, PhD., Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín,

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

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

Učiteľ	**predmet/y**	**e-mail**	**mobil**	**CRZ**
		Profilové predmety		
prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD.	**Hygiena a kvalita mäsa a mäsových výrobkov**	**slavomir.marcincak@uvlf.sk**	**0915984756**	**https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6070**
doc. MVDr. Eva Dudríková, PhD.	**Hygiena a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov**	**eva.dudrikova@uvlf.sk**	**0915984582**	**https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6005**
prof. MVDr. Jozef Nagy, PhD.	**Hygiena a kvalita mäsa hydiny, vajec a zveriny**	**jozef.nagy@uvlf.sk**	**0915984010**	**https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6021**
doc. Monika Pípová, PhD.	**Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín**	**monika.pipova@uvlf.sk**	**0915984562**	**https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6030**
doc. MVDr. Ivona Kožárová, PhD.	**Legislatívne požiadavky na zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín**	**ivona.kozarova@uvlf.sk**	**0915984757**	**https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6056**
		Povinne voliteľné predmety		
prof. MVDr. Jaroslav Legáth, CSc.	Toxikológia potravín	jaroslav.legath@uvlf.sk	0905442824	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/2269

prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD.	Biotechnologická výroba a kvalita nápojov	slavomir.marcincak@uvlf.sk	0915984756	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6070
prof. MVDr. Peter Popelka, PhD.	Hygiena a kvalita rýb a produktov rybolovu	peter.popelka@uvlf.sk	0905110774	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6062
doc. MVDr. Eva Dudriková, PhD.	Hygiena a kvalita rastlinných potravín	eva.dudrikova@uvlf.sk	0915984582	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6005

e) Zoznam školiteľov dizertačných prác s priradením k témam (s uvedením kontaktov):
V rámci študijného programu neboli vypísané témy záverečných prác.

f) Školitelia doktorandov sú vysokoškolskí učitelia vo funkcii profesor alebo docent v príslušnom študijnom odbore, výskumní pracovníci s vedeckou hodnosťou I a IIa a významní odborníci zo Slovenskej akadémie vied. Školitelia sú schvaľovaní Vedeckou radou UVLF v Košiciach.
Scientific and pedagogical characteristics of thesis supervisors are available on the quality portal of UVMP in Košice through the study plan or directly at https://qa.uvlf.sk/vupch-viewer/?regzam=X where X is the employee number on the HE Portal (e.g.. https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6070 - Employee record on the University portal, https://qa.uvlf.sk/vupch-viewer/?regzam=6070 - VUPCH employee on the quality portal of UVMP in Košice).

g) Zástupcovia študentov, ktorí zastupujú záujmy študentov doktorandských študijných programov (meno a kontakt):
Členom komisie pre prípravu študijného programu bola študentka študijného programu hygiena potravín Mgr. Miriam Sondorová; e-mail: miriam.sondorova@student.uvlf.sk.

h) Študijný poradca študijného programu: prorektor pre vedecko-výskumnú činnosť a doktorandské štúdium na UVLF v Košiciach

i) Iný podporný personál študijného programu – priradený študijný referent: Mgr. Júlia Jančura, e-mail julia.jancura@uvlf.sk; kariérny poradca: funkciu kariérneho poradcu plní školiteľ doktoranda.

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**
Hygiena a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov	Laboratórne vybavenie pre analýzu mlieka a mliečnych výrobkov: Lactoscan SCC, Lactoscan MCCV, Cryostar 1, PCR vybavenie pre mikrobiologickú analýzu, Analyzér LactiCheck LC-01/A, laboratórne váhy , pH metre, Konduktometer 1C10 VR07400997/0736037	KHTaZBP, budova P-10 č. dverí 6 a 7

	Spekol 11, Centrifúga EBA 20 Hettich, Centrifúga chlad.,stol.HETTICH MICRO, Sušička na stanovenie sušiny syrov RADWAG MA50.R, Chladničky (3x), Elektroforéza CHU 20 + elektroforetický zdroj PS 503, Laboratórny digestor 12 HPL, Mikrovlnná rúra Whirpool, Vodný kúpeľ Memmert, Kolorimeter CR 410 v.č.B8407092 s dataprocesorom, sterilizátory, autoklávy, mikrobiologické termostaty a mikroskopy Plne vybavené technologické laboratórium (technologická dielňa) na spracovanie mlieka a výrobu mliečnych výrobkov (pastér, odstredivka na mlieko, zmaselňovač, udiareň, vákuová balička, nádrž na solenie syrov, lys na syry a pod.)	
Hygiena a kvalita mäsa hydiny, vajec a zveriny	Laboratórium chemickej analýzy potravín vybavené Analyzátorom kvality vajec, meračom pevnosti vaječnej škrupiny, analyzátorom VELP na analýzu obsahu bielkovín, spektrofotometrami na analýzu rozkladných zmien tukov a bielkovín, obsahu soli, dusíkatých látok, analyzátorom na stanovenie aktivity vody, homogenizátormi, HPLC zariadením na analýzu kontaminantov v potravinách, chladničkami a mrazničkami na skladovanie vzoriek, pH metrami, vpichovými teplomermi, oximetrom, elektroforetickým analyzátorom, laboratórnym vybavením na analýzy zložiek potravín titračnými metódami. Pre potreby predmetu je využívaná aj plne vybavená technologická dielňa zariadená technológiou na produkciu mäsa a výrobu mäsových výrobkov. Pre potreby predmetu je využívaná aj gaastronomická cvičebňa vybavená zariadeným na tepelnú úpravu, balenie a skladovanie mäsa (kontaktný gril, el. sporáky, zariadenie sous vide, chladničky, mraziací box, vákuová balička potravín). Pre potreby predmetu je využívané aj mikrobiologické laboratórium uvedené v predmete „Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín“.	KHTaZBP, budova P-6, Laboratórium chemickej analýzy potravín, č.dv. ; budova P-6 Mikrobiologické a mykologické laboratórium, č. dv. 21 a 47 Budova P-6 – suterén; budova P-14 - suterén
Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín	Materiál a vybavenie na bakteriologickú, mykologickú a molekulovú diagnostiku: termostaty, autoklávy, teplovzdušný sterilizátor, chladničky, mrazničky, hlbokomraziaci box, laminárne boxy BSL2, box na PCR, centrifúgy, ultracentrifúgy, gradientový termocyklér na PCR, Real time PCR zariadenie, elektroforetické aparatúry, fotodokumentačné zariadenie na vizualizáciu a fotofokumentáciu agarózových gélov, mikroobjemový spektrofotometer na kvantifikáciu DNA. spektrofotometre, pH-metre, ultrazvukový kúpeľ, ELISA reader, optické mikroskopy, digitálne mikroskopy, komora na tenkovrstvovú chromatografiu,	Budova P-6, Mikrobiologické a mykologické laboratórium na KHTaZBP, č. dv. 21 a 47
Toxikológia potravín	Štandardné laboratórne vybavenie, analytické sety, spektrofotometre, vybavenie pre tenkovrstvovú chromatografiu, stereolupa, mikroskop, fotoaparát, vybavenie pre histológiu vrátane mikrotómu, zobrazovacia, farbiaca technika, analytický a vyhodnocovací software. Materiál a vybavenie na pitvu zvieraťa, resp. na ďalšie diagnostické laboratórne metódy/vyšetrenia: sánkové mikrotómy (pfm Slide 2003 - pfm medical Germany a Histoslide 2000, Leica - Reichert – Jung), Shandon Citadel – tkanivový procesor, zalievací prístroj WD4, svetelné mikroskopy s kamerou: MOTIC + fotocamera MOTICAM 2330, NICON Eclipse Tí + fotocamera), termostat, chladnička, laminárny box, box na PCR, centrifúga a cytocentrifúga, termocyklér na PCR, CO2 inkubátor, hlboko mraziaci box.	Pavilón 36: Katedra farmakológie a toxikológie - miestnosti 310, 311; Pavilón 4: Katedra farmakológie a toxikológie

Hygiena a kvalita mäsa a mäsových výrobkov	Laboratórium chemickej analýzy potravín vybavené, analyzátorom VELP na analýzu obsahu bielkovín, spektrofotometrami na analýzu rozkladných zmien tukov a bielkovín, obsahu soli, dusíkatých látok, analyzátorom na stanovenie aktivity vody, homogenizátormi, HPLC zariadením na analýzu kontaminantov v potravinách, chladničkami a mrazničkami na skladovanie vzoriek, pH metrami, vpichovými teplomermi, oximetrom, elektroforetickým analyzátorom, laboratórnym vybavením na analýzy zložiek potravín titračnými metódami, sušičkami, laboratórnými digestormi a potrebným príslušenstvom. Pre potreby predmetu je využívaná aj plne vybavená technologická dielňa zariadená technológiou na produkciu mäsa a výrobu mäsových výrobkov. Pre potreby predmetu je využívaná aj gaastronomická cvičebňa vybavená zariadeným na tepelnú úpravu, balenie a skladovanie mäsa (kontaktný gril, el. sporáky, zariadenie sous vide, chladničky, mraziaci box, vákuová balička potravín). Pre potreby predmetu je využívané aj mikrobiologické laboratórium uvedené v predmete „Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín“.	KHTaZBP, budova P-6 Laboratórium chemickej analýzy potravín, budova P-6 suterén Gastronomická cvičebňa a budova P-14 – suterén Technologická mäsová dielňa, Budova P-6, Mikrobiologické a mykologické laboratórium na KHTaZBP, č. dv. 21 a 47
Legislatívne požiadavky na zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín	Prednášková miestnosť prízemie budovy, multimediálny projektor, stolový počítať, notebook, prístup do potrebných databáz a systémov bezpečnosti potravín	KHTaZBP budova P-6 – prednášková miestnosť prízemie
Biotechnologická výroba a kvalita nápojov	Biotechnologická dielňa na výrobu biotechnologických nápojov (piva, medoviny a vína): mlynko-odzrňovací stroj, lis na ovocie, nerezové nádoby, filter na nápoje, vákuová plnička nápojov, pomocné nástroje a pomôcky pre zrealizovanie procesu výroby uvedených nápojov. Plne zariadené laboratórium na chemickú analýzu vína, piva a destilátov: elektrický ebulioskop, analyzátor kyselín, biochemický analyzátor zložiek vína (cukor, voľný a celkový oxid siričitý, obsah jednotlivých kyselín, Analyzátor elektroforetický EA102+kolóna,softvér na analýzu jednotlivých kyselín v nápojoch, spektrofotometrické analyzátory na analýzu antioxidačných zložiek v nápojoch, Súčasťou je aj senzorická miestnosť na senzorickú analýzu nápojov (vína, piva). Pre potreby predmetu je využívané aj mikrobiologické laboratórium uvedené v predmete „Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín“	KHTaZBP budova P-6 miestnosti, ;budova P-14 – suterén; budova P-10 – suterén; budova P-6 Mikrobiologické a mykologické laboratórium, č. dv. 21 a 47
Hygiena a kvalita rýb a produktov rybolovu	Laboratórium chemickej analýzy potravín vybavené, analyzátorom VELP na analýzu obsahu bielkovín, spektrofotometrami na analýzu rozkladných zmien tukov a bielkovín, obsahu soli, dusíkatých látok, analyzátorom na stanovenie aktivity vody, homogenizátormi, HPLC zariadením na analýzu kontaminantov v potravinách, chladničkami a mrazničkami na skladovanie vzoriek, pH metrami, vpichovými teplomermi, oximetrom, elektroforetickým analyzátorom, laboratórnym vybavením na analýzy zložiek potravín titračnými metódami, sušičkami, laboratórnými digestormi a potrebným príslušenstvom. Pre potreby predmetu je využívaná aj plne vybavená technologická dielňa zariadená technológiou na produkciu mäsa a výrobu mäsových výrobkov. Pre potreby predmetu je využívaná aj gaastronomická cvičebňa vybavená zariadeným na tepelnú úpravu, balenie a skladovanie	KHTaZBP budova P-6 Laboratórium chemickej analýzy potravín, budova P-6 suterén Gastronomická cvičebňa a budova P-14 – suterén Technologická mäsová dielňa, Budova P-6, Mikrobiologické a mykologické laboratórium na KHTaZBP, č. dv. 21 a 47

	mäsa (kontaktný gril, el. sporáky, zariadenie sous vide, chladničky, mraziaci box, vákuová balička potravín). Pre potreby predmetu je využívané aj mikrobiologické laboratórium uvedené v predmete „Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín“.	

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 sú dostupné buď v printovej alebo elektronickej forme, študentom sú prístupné všetky informačné databázy, 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 zabezpečené aj dištančné vzdelávanie, ktoré je v súčasnosti zabezpečené cez platformy MOODLE a MS-Teams. Každý študent má k dispozícii manuály buď v elektronickej forme, lebo formou video návodu.

d) Partneri vysokej školy pri zabezpečovaní vzdelávacích činností študijného programu a charakteristika ich participácie:
Pri zabezpečovaní niektorých činností, najmä v oblasti praktického výkonu činností, ktoré majú vysoký celospoločenský význam sa počíta s participáciou zmluvných partnerov, medzi ktorými budú organizácie patriace pod riadenie Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR, Slovenská akadémia vied a súkromné firmy v potravinárskom priemysle.

e) Charakteristika možností sociálneho, športového, kultúrneho, duchovného a spoločenského vyžitia:
UVLF v Košiciach poskytuje svojim študentom široké možnosti všestranného vyžitia 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 hygiena potravín je garantovaná možnosť účasti na mobilitách. Celú agendu obsahujúcu pokynov a podmienok 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). Celý proces si vyžaduje koordináciu so školiteľom, a je odporúčaný po naplnení študijnej časti študijného plánu. Rámcovo sú účasť na mobilitách a ďalšie súvislosti upravené v čl. 42 vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach, časť B.

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 a čl. 2, časť B, II. časť Organizácia štúdia vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach.

b) Postupy prijímania na štúdium:
Sú ustanovené v čl. 3 a čl. 4, časť B, II. časť Organizácia štúdia vnútorného predpisu Študijný poriadok UVLF v Košiciach. Skúšobné komisie na prijímacie skúšky sú minimálne 4-členné a sú menované rektorkou ad hoc podľa zamerania študijných programov, na ktoré sa študenti hlásia.

c) Výsledky prijímacieho konania sú zverejnené na webovom sídle UVLF v Košiciach.
Výsledky prijímacieho konania za posledných 6 rokov: 0 prihlásených, 0 prijatých

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 cestou anonymného dotazníka po ukončení štúdia, kde hodnotia osobitne kvalitu konkrétneho študijného programu a osobitne kvalitu školiteľov, ktorý ten-ktorý predmet zabezpečujú. Monitorovanie študijných programov priebežne vykonávajú aj koordinátori jednotlivých domén vedy a výskumu na UVLF, pričom na UVLF je etablovaných 5 domén vedy a výskumu.

b) Výsledky spätnej väzby študentov a súvisiace opatrenia na zvyšovania 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 študijných programov tretieho stupňa.

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. Preukázanie dlhodobej a kontinuálnej úspešnosti v získavaní finančnej podpory

P.č.	Číslo projektu	Od	Do	Názov projektu	Poskytovateľ	Riešiteľ / spoluriešiteľ
1	1/0939/12	2012	2014	Nové alternatívy screeningu rezíduí antimikrobiálnych látok v tkanivách zvierat produkujúcich potraviny	VEGA	doc. MVDr. Ivona Kožárová, PhD.
2	001UVLF-4/2013	2013	2015	Príprava vysokoškolská učebnice "Hygiena a technológia mäsa a mäsových výrobkov"	KEGA	prof. MVDr. Peter Turek, PhD.
3	APVV-14-0397	2015	2019	Aplikácia biokrmív vo výžive hydiny na produkciu funkčných potravín obohatených o významné polynenasýtené mastné kyseliny	APVV	prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD.
4	011UVLF-4/2015	2015	2017	Bezpečnosť potravín-študijný materiál a didaktické pomôcky pre spoločný študijný program	KEGA	prof. MVDr. Jozef Nagy, PhD.
5	005UVLF-4/2015	2015	2017	Multimediálna podpora výučby hygieny a technológie mlieka ako inovovaného štúdia v ŠP všeobecné veterinárske lekárstvo	KEGA	doc. MVDr. Eva Dudríková, PhD.
6	1/0705/16	2016	2018	Vplyv mikroskopických vláknitých húb a ich sekundárnych metabolitov na kvalitu a bezpečnosť vajec	VEGA	MVDr. Pavlína Jevinová, PhD.
7	1/0576/17	2017	2019	Štúdium využitia nových alternatívnych metód screeningu rezíduí antibiotík v systéme kontroly kokcidiostatík a ich rezíduí v potravinách a krmivách	VEGA	doc. MVDr. Ivona Kožárová, PhD.
8	1/0161/17	2017	2019	Využitie krmiva suplementovaného probiotikami vo výžive rýb za účelom produkcie zdravých potravín	VEGA	prof. MVDr. Peter Popelka, PhD.
9	PPI/APM/2018/1/00010/U/001	2018	2022	Kultúrne dedičstvo malých regiónov		prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD.
10	APVV-18-0039	2019	2023	Aplikácia fermentovaných bioproduktov a humínových látok vo výžive hydiny, nový prístup ku zlepšeniu zdravia zvierat a produkcii bezpečných a funkčných potravín	APVV	prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD.

11	313011V336	2019	2023	Dopytovo-orientovaný výskum pre udržateľné a inovatívne potraviny, Drive4SIFood	ŠF EÚ	prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD.
12	007UVLF-4/2020	2020	2022	Inovácia vo výučbe hygieny a technológie mlieka a mliečnych výrobkov na Univerzite veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach	KEGA	MVDr. Jana Maľová, PhD.
13	020-1-SK01-KA203-078333	2021	2023	ERASMUS+ 2020-1- SK01-KA203-078333_FOODINOVO	Erasmus+	prof. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD.
14	015UVLF-4/2021	2021	2023	Využitie digitálnych online komunikačných prostriedkov pri realizácii dištančného vzdelávania v študijnom predmete Úradná kontrola potravín	KEGA	doc. MVDr. Ivona Kožárová, PhD.
15	1/0156/21	2021	2024	Aplikácia viacnásobnej faktorovej analýzy na kvalitatívne a kvantitatívne ukazovatele vyrobeného vína pre dosiahnutie zníženia obsahu biogénnych amínov	VEGA	MVDr. Boris Semjon, PhD.
16	1/0073/22	2022	2024	Hodnotenie vplyvu inovatívnych metód spracovania kávy na jej zdravotnú bezpečnosť a kvalitu	VEGA	prof. MVDr. Peter Popelka, PhD.

12. 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