

Opis študijného programu Hygiena potravín v 3. stupni externej formy v slovenskom 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: 12241

1. Základné údaje o študijnom programe

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

Hygiena potravín, kód 12241, 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:
Externá
- h) Jazyk, v ktorom sa študijný program uskutočňuje:
Slovenský jazyk
- i) Štandardná dĺžka štúdia vyjadrená v akademických rokoch:
5 akademických rokov
- 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: 8; počet doktorandov za posledných 6 rokov: 8 počet úspešne ukončených doktorandov za ostatných 6 rokov: 3
- k) Informácie o študijnom programe:
https://qa.uvlf.sk/sprg_info/?sprg_id=36&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 pripravení 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) Príkladmi úspešných absolventov študijného programu Hygiena potravín, 3. stupňa štúdia sú: MVDr. Oľga Luptáková, PhD. (riaditeľ RVPS Zvolen), MVDr. Marek Hudák, PhD. (riaditeľ RVPS Bardejov), MVDr. Ivo Pekár, PhD. (ŠVPS SR) či MVDr. Peter Žoldoš,

PhD. (riaditeľ RVPS Poprad), z čoho je vidieť, že absolventi UVLF v Košiciach sa uplatnili na vedúcich pozíciách v štátnej správe.

- 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 pre externú formu štúdia:
https://qa.uvlf.sk/ais/sp/?ar=2022-2023&sprg_id=36

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 hviezdikou 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 program uskutočňuje na viacerých pracoviskách).

Informačné listy predmetov študijného programu hygiena potravín sú dostupné prostredníctvom liniek priamo v študijnom pláne:

https://qa.uvlf.sk/ais/sp/?ar=2022-2023&sprg_id=36

- 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 od ak. roku 2004/2005 doposiaľ, v rámci študijného programu hygiena potravín, mala vypísané nasledovné témy dizertačných prác:

<i>Názov témy dizertačnej práce v externej forme</i>	<i>AR</i>	<i>Riešenie témy</i>
Vybrané ukazovatele bezpečnosti a kvality včelieho medu v Slovenskej republike za roky 2004 - 2009	2004/2005	+
Využitie metódy HPLC pri stanovení hladín reziduí vybraných moderných antikocidík v potravinovom reťazci	2005/2006	+
Stafylokoky ako kontaminanty pri získavaní mlieka	2005/2006	+
Izolácia, typizácia a prežívanie izolátov <i>Listeria monocytogenes</i> z potravín živočíšneho pôvodu a zo sterov z prostredia	2005/2006	+
Vplyv glazúrovania na bezpečnosť a kvalitu morských rýb	2005/2006	+
Vplyv prísad a iných náhrad na hodnotu mäsových bielkovín a kvalitu mäsových výrobkov	2006/2007	+
Vplyv biosekurity a zdravotného statusu jatočnej hydiny na bezpečnosť a kvalitu hydínového mäsa	2007/2008	+
Vplyv kvalitatívnych a kvantitatívnych vlastností bravčového mäsa na kvalitu mäsových výrobkov	2008/2009	+
Kvalita mäsových výrobkov a výživové hodnoty	2009/2010	+
Štúdium závislosti kvality prírodného syra od stupňa zmien vo vstupnej surovine	2010/2011	+
Štúdium vlastností koaguláza-negatívnych izolátov stafylokokov	2010/2011	+
Vplyv skrmovania extraktov rastlín a polynenasýtených mastných kyselín na lipidové zloženie a oxidačnú stabilitu hydínového mäsa	2011/2012	+
Antibiotická rezistencia a faktory virulencie baktérií rodu <i>enterococcus</i> izolovaných z mlieka a mliečnych výrobkov	2011/2012	+

Antioxidačné vlastnosti vín Východoslovenskej vinohradníckej oblasti – vplyv „terroir“, odrody hrozna a technológie spracovania	2011/2012	+
Hygienické a zdravotné aspekty chovu kôz vo vzťahu ku kvalite mlieka	2014/2015	+
Vplyv kvalitatívne zmeneného bravčového mäsa na kvalitu výrobkov gastronómie	2015/2016	+
Vývoj HACCP v Slovenskej republike a jeho dopad na funkčnosť systémov zabezpečenia hygieny výroby potravín živočíšneho pôvodu	2016/2017	+
Antibakteriálna a antifungálna aktivita extraktov z vybraných druhov chilli papriek	2017/2018	+
Mykotoxíny v potravinách – analýza mykotoxínov a hodnotenie rizika príjmu z potravín	2019/2020	+
Laboratórna kontrola kvality želatíny	2019/2020	+
Účinok skrmovania fermentovaných biokrmív, obohatených o významné polynenasýtené mastné kyseliny a pigmenty, na kvalitu produkovaného hydínového mäsa	2019/2020	+
Biogenné aminy vo víne	2020/2021	+
Vplyv štartovacích kultúr na kvalitu produkovaných fermentovaných mäsových výrobkov	2020/2021	+
Vplyv humínových látok a probiotických kultúr vo výžive na kvalitu produkovaného mäsa brojlerových kurčiat	2021/2022	+

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 Marcincák, 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 Píповá, 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
		<i>Profilové predmety</i>		
prof. MVDr. Slavomír Marcincák, 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 Píповá, 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
		<i>Povinne voliteľné predmety</i>		
prof. MVDr. Jaroslav Legáth, CSc.	Toxikológia potravín	jaroslav.legath@uvlf.sk	0905442824	https://www.portalvs.sk/regzam/detail/2269
prof. MVDr. Slavomír Marcincák, 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/r/egzam/detail/6062
doc. MVDr. Eva Dudriková, PhD.	Hygiena a kvalita rastlinných potravín	eva.dudrikova@uvlf.sk	0915984582	https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6005

e) Zoznam školiteľov dizertačných prác s priradením k témam (s uvedením kontaktov):

Názov témy dizertačnej práce	školiťel'	Kontakt (e-mail)
Účinok skrmovania fermentovaných biokrmív, obohatených o významné polynenasýtené mastné kyseliny a pigmenty, na kvalitu produkovaného hydínového mäsa Biogenné aminy vo víne Vplyv štartovacích kultúr na kvalitu produkovaných fermentovaných mäsových výrobkov Vplyv skrmovania extraktov rastlín a polynenasýtených mastných kyselín na lipidové zloženie a oxidačnú stabilitu hydínového mäsa	prof. MVDr. Slavomír Marcincák, PhD.	slavomir.marcincak@uvlf.sk
Vplyv prísad a iných náhrad na hodnotu mäsových bielkovín a kvalitu mäsových výrobkov Vplyv kvalitatívnych a kvantitatívnych vlastností bravčového mäsa na kvalitu mäsových výrobkov Kvalita mäsových výrobkov a výživové hodnoty Antioxidačné vlastnosti vín Východoslovenskej vinohradníckej oblasti – vplyv „terroir“, odrody hrozna a technológie spracovania Vplyv kvalitatívne zmeneného bravčové mäsa na kvalitu výrobkov gastronómie	prof. MVDr. Peter Turek, PhD.	peter.turek@uvlf.sk
Antibakteriálna a antifungálna aktivita extraktov z vybraných druhov chilli papriek Mykotoxíny v potravinách – analýza mykotoxínov a hodnotenie rizika príjmu z potravín	prof. MVDr. Peter Popelka, PhD.	peter.popelka@uvlf.sk
Vplyv glazúrovania na bezpečnosť a kvalitu morských rýb Vplyv biosekurity a zdravotného statusu jatočnej hydiny na bezpečnosť a kvalitu hydínového mäsa Laboratórna kontrola kvality želatíny Vplyv humínových látok a probiotických kultúr vo výžive na kvalitu produkovaného mäsa brojlerových kurčiat	prof. MVDr. Jozef Nagy, PhD.	jozef.nagy@uvlf.sk
Vybrané ukazovatele bezpečnosti a kvality včelieho medu v Slovenskej republike za roky 2004 - 2009 Využitie metódy HPLC pri stanovení hladín rezíduí vybraných moderných antikokcidík v potravinovom reťazci	prof. MVDr. Dionýz Máté, PhD.	dionyz.mate@uvlf.sk
Vývoj HACCP v Slovenskej republike a jeho dopad na funkčnosť systémov zabezpečenia hygieny výroby potravín živočíšneho pôvodu	doc. MVDr. Pavel Bystrický, PhD.	
Izolácia, typizácia a prežívanie izolátov <i>Listeria monocytogenes</i> z potravín živočíšneho pôvodu a zo sterov z prostredia Štúdium vlastností koaguláza-negatívnych izolátov stafylokokov	doc. MVDr. Monika Pipová, CSc.	monika.pipova@uvlf.sk

Stafylokoky ako kontaminanty pri získavaní mlieka Štúdium závislosti kvality prírodného syra od stupňa zmien vo vstupnej surovine Antibiotická rezistencia a faktory virulencie baktérií rodu enterococcus izolovaných z mlieka a mliečnych výrobkov Hygienické a zdravotné aspekty chovu kôz vo vzťahu ku kvalite mlieka	doc. MVDr. Eva Dudriková, PhD.	eva.dudrikova@uvlf.sk
--	--------------------------------	--

f) Školitelia doktorandov sú vysokoškolskí učители vo funkcii profesor alebo docent v príslušnom študijnom odbore, výskumní pracovníci s vedeckou hodnotou I a IIa a významní odborníci zo Slovenskej akadémie vied. Školitelia sú schvaľovaní Vedeckou radou UVLF v Košiciach.

Vedecko-pedagogické charakteristiky školiteľov záverečných prác e 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/6070> - záznam zamestnanca na portáli VŠ, <https://qa.uvlf.sk/vupch-viewer/?regzam=6070> - VUPCH zamestnanca na portáli kvality UVLF v Košiciach).

g) Zástupcovia študentov, ktorí zastupujú záujmy študentov doktorandských študijných programov (meno a kontakt):

Členom komisie pre prípravu študijného programu bola študentka študijného programu 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, Analyzátor LactiCheck LC-01/A, laboratórne váhy , pH metre, Konduktometer 1C10 VR07400997/0736037 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	KHTaZBP, budova P-10 č. dverí 6 a 7

	(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	<p>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.</p> <p>Pre potreby predmetu je využívaná aj plne vybavená technologická dielňa zariadená technológiou na produkciu mäsa a výrobu mäsových výrobkov.</p> <p>Pre potreby predmetu je využívaná aj gastronómická cvičebňa vybavená zariadeným na tepelnú úpravu, balenie a skladovanie mäsa (kontaktný gril, el. sporáky, zariadenie sous vide, chladničky, mraziaci box, vákuová balička potravín).</p> <p>Pre potreby predmetu je využívané aj mikrobiologické laboratórium uvedené v predmete „Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín“.</p>	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, mrazičky, hlbokomraziaci box, laminárne boxy BSL2, box na PCR, centrifúgy, ultracentrifúgy, gradientový termocyklér na PCR, Real time PCR zariadenie, elektroforetické aparátúry, 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	<p>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.</p> <p>Materiál a vybavenie na pitvu zvierat, resp. na ďalšie diagnostické laboratórne metódy/vyšetrenia: sánkové mikrotómy (pfm Slide 2003 - pfm medical Germany a Histoslid 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.</p>	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	KHTaZBP, budova P-6 Laboratórium chemickej analýzy potravín, budova P-6 suterén Gastronomická cvičebňa a budova P-14 – suterén Technologická mäsová dielňa,

	<p>titračnými metódami, sušičkami, laboratórnymi digestormi a potrebným príslušenstvom.</p> <p>Pre potreby predmetu je využívaná aj plne vybavená technologická dielňa zariadená technológiou na produkciu mäsa a výrobu mäsových výrobkov.</p> <p>Pre potreby predmetu je využívaná aj gastronómická cvičebňa vybavená zariadeným na tepelnú úpravu, balenie a skladovanie mäsa (kontaktný gril, el. sporáky, zariadenie sous vide, chladničky, mraziaci box, vákuová balička potravín).</p> <p>Pre potreby predmetu je využívané aj mikrobiologické laboratórium uvedené v predmete „Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín“.</p>	<p>Budova P-6, Mikrobiologické a mykologické laboratórium na KHTaZBP, č. dv. 21 a 47</p>
Legislatívne požiadavky na zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín	<p>Prednášková miestnosť prízemie budovy, multimediálny projektor, stolový počítač, notebook, prístup do potrebných databáz a systémov bezpečnosti potravín</p>	<p>KHTaZBP budova P-6 – prednášková miestnosť prízemie</p>
Biotechnologická výroba a kvalita nápojov	<p>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.</p> <p>Plne zariadené laboratórium na chemickú analýzu vína, piva a destilátov: elektrický ebullioskop, 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).</p> <p>Pre potreby predmetu je využívané aj mikrobiologické laboratórium uvedené v predmete „Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín“</p>	<p>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</p>
Hygiena a kvalita rýb a produktov rybolovu	<p>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 mrazičkami na skladovanie vzoriek, pH metrami, vpichovými teplomermi, oximetrom, elektroforetickým analyzátorom, laboratórnym vybavením na analýzu zložiek potravín titračnými metódami, sušičkami, laboratórnymi digestormi a potrebným príslušenstvom.</p> <p>Pre potreby predmetu je využívaná aj plne vybavená technologická dielňa zariadená technológiou na produkciu mäsa a výrobu mäsových výrobkov.</p> <p>Pre potreby predmetu je využívaná aj gastronómická cvičebňa vybavená zariadeným na tepelnú úpravu, balenie a skladovanie mäsa (kontaktný gril, el. sporáky, zariadenie sous vide, chladničky, mraziaci box, vákuová balička potravín).</p> <p>Pre potreby predmetu je využívané aj mikrobiologické laboratórium uvedené v predmete „Potravinárska mikrobiológia a ochorenia z potravín“.</p>	<p>KHTaZBP budova P-6 Laboratórium chemickej analýzy potravín, budova P-6 suterén</p> <p>Gastronomická cvičebňa a budova P-14 – suterén</p> <p>Technologická mäsová dielňa, Budova P-6, Mikrobiologické a mykologické laboratórium na KHTaZBP, č. dv. 21 a 47</p>

- 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 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 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: 7 prihlásených žiadateľov, 7 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 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 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 všeobecne 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](#)