

## Opis študijného programu trh a kvalita potravín v externej 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: 30. 8. 2022

Ostatná úprava študijného programu: 27. 6. 2022

Ostatná komplexná akreditácia UVLF v Košiciach

- Priznanie bez časového obmedzenia

- Číslo rozhodnutia: 2015-18852/46464:2-15A0 zo 30.10.2015; ex offo vyznačenie zrušenia časového obmedzenia zo dňa 30. 11. 2018

Názov vysokej školy: Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach

Názov študijného programu: Trh a kvalita potravín

Stupeň štúdia: 2. stupeň

### 1. Základné údaje o študijnom programe

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

103957 Trh a kvalita potravín, UIPŠ kód 4332T02

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

2. stupeň/767

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.

Magister (skratka Mgr.)

g) Forma štúdia:

Externá

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: 20, skutočný počet uchádzačov za posledných 6 rokov: 0; počet študentov za posledných 6 rokov: 0

k) Informácie o študijnom programe:

[https://qa.uvlf.sk/sprg\\_info/?sprg\\_id=34](https://qa.uvlf.sk/sprg_info/?sprg_id=34)

## 2. Profil absolventa a ciele vzdelávania

a) Ciele vzdelávania dosahované v študijnom programe trh a kvalita potravín, v 2. stupni štúdia, metodicky vychádzajú z Európskeho kvalifikačného rámca pre celoživotné vzdelávanie (EKR). Ten vymedzuje požiadavky na výstupy vzdelávania pre vedomosti, zručnosti a kompetencie. Pre úroveň 7 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. Doplnujúce vedomosti sú dosahované absolvovaním ostatných povinných predmetov študijného programu. Absolvovaním profilových predmetov získa absolvent teoretické a praktické poznatky o technológiách výroby rastlinných a živočíšnych produktov so zameraním na bezpečnosť produkovaných výrobkov, kde dodržiavanie zásad správnej výrobnéj praxe zabezpečí produkciu bezpečných potravín. Absolvent získa vedomosti riadenia rizika pri produkcii potravín. Absolvent získa aj poznatky zo zabezpečovania úradnej kontroly potravín na slovenskom a európskom trhu a tiež poznatky v oblasti systémov ochrany spoločného trhu EÚ. Získa teoretické vedomosti o systémoch riadenia kvality potravín, z oblasti bezpečnosti potravín získa vedomosti o možných kontaminantoch v potravinách s oboznámením sa s ich rizikom na ľudské zdravie, získa vedomosti ohľadne využitia prídavných látok v potravinách ich pozitívach a rizikách využitia v potravinárskej praxi; V oblasti kvality potravín absolvent dostane vedomosti o kvalitatívnych parametroch produkovaných potravín ako aj poznatky hodnotenia sensorických a chemických parametrov kvality potravín; získa praktické skúsenosti ako aj teoretické vedomosti v oblasti analýzy potravín využiteľné v štátnych a súkromných laboratóriách zaoberajúcich sa analýzou potravín, pozná zásady ochrany vody, vodných zdrojov a hodnotenia ukazovateľov kvality vody pre potravinársky priemysel ako aj riešenia zhodnocovania odpadových vôd. Absolvent tiež získa vedomosti v oblasti hygieny gastronomických prevádzok, legislatívne požiadavky na gastronomické prevádzky ako aj spôsoby tepelnej úpravy potravín; oboznámi sa s pozitívnymi ako aj negatívnymi vlastnosťami jednotlivých druhov gastronomickej úpravy potravín, ako aj s rizikami konzumácie surovej a tepelne upravenej stravy. Má všeobecný prehľad o právnych predpisoch upravujúcich legislatívne požiadavky na produkciu, distribúciu a predaj potravín, a v neposlednom rade získa vedomosti o spoločnej poľnohospodárskej politike v rámci EÚ.

Pre zručnosti dosahované výstupmi vzdelávania zodpovedajúce úrovni 7 sú požadované špecializované zručnosti pri riešení problémov výskumu a/alebo inovácií s cieľom rozvíjať nové vedomosti a postupy a integrovať vedomosti z rôznych oblastí. Informačné listy popisujú zručnosti, ktoré absolvent predmetu dosiahne. Spolu zručnosti dosiahnuté v rámci jednotlivých predmetov predstavujú vzájomne prepojený komplex, ktorého výsledkom sú zručnosti determinujúce úspešné vykonávanie kompetencií. Absolvovaním profilových predmetov absolvent získa zručnosti, ktoré mu umožnia riadiť technologické procesy výroby potravín, riešiť úlohy súvisiace s bezpečnosťou a kvalitou produkovaných potravín, nakoľko má dôležité poznatky o širokom spektre technológií výroby v potravinárskom priemysle, ako aj bezpečnostných rizík a spôsobov ich eliminácie; je schopný aktívne prispievať k ochrane životného prostredia vo vzťahu k chovu zvierat; je schopný aktívne riadiť bezpečnosť produkcie potravín, analyzovaním rizika vyhodnocovať a eliminovať možné nebezpečenstvá vo výrobnom procese. Je schopný podieľať sa na zavádzaní systémov kvality do výrobného procesu. Ako technolog je schopný pripravovať nové

receptúry výrobkov a vie vyhodnotiť využitie prídavných látok vo výrobnom procese. Je odborne spôsobilý vykonávať úradnú kontrolu potravín v rámci slovenského a európskeho trhu, je schopný samostatne vykonať kontrolu výrobného procesu a hygieny výrobných závodov, ako aj potravín v obchodnej sieti. Absolvent je schopný vykonávať audit potravinárskych prevádzok, obchodných prevádzok ako aj gastronomických zariadení, vyhodnotiť riziká a prijať nápravné opatrenia. V rámci gastronomických prevádzok je schopný vyhodnotiť hygienické riziká a prijať nápravné opatrenia. Je schopný samostatne pracovať v laboratóriu pri chemickej a senzorickej kvalite potravín. Absolvent je schopný poskytovať odborné rady a poradenstvo v oblasti hygieny výroby potravín, systémov riadenia kvality potravín ako aj legislatívnych požiadaviek na označovanie potravín v rámci európskeho trhu.

Všeobecne definované kompetencie pre úroveň 7 EKR sú - riadiť a transformovať kontext práce alebo štúdia, ktoré sú komplexné, nepredvídateľné a vyžadujú si nové strategické prístupy a nie sú zodpovednosť za prispievanie k odborným poznatkom a postupom a/alebo za hodnotenie strategickú výkonnosť tímov. Túto kvalifikáciu dosahujú vyšší odborníci a manažéri, ktorí majú prístup k práci a ku kariérnemu postupu v špecializovanej oblasti. Ich úroveň podporuje priamy prístup k vysokošpecializovanej nezávislej práci a je kvalifikáciou pre kariéru v odbornej a riadiacej práci. Konkrétne kompetencie budú súvisieť s pracovno-právnym postavením absolventa.

- b) Absolvent študijného programu trh a kvalita potravín sa vie uplatniť ako technológ potravinárskych prevádzok, odborník v oblasti bezpečnosti a kvality potravín v potravinárskych prevádzkach, audítor potravinárskych prevádzok, gastronomických prevádzok a obchodných prevádzok, inšpektor štátnej veterinárnej správy SR v oblasti kontroly potravín v obchodnej sieti, odborník v analýze potravín v štátnych a súkromných laboratóriách.
- 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\\_takp\\_verex.pdf](https://qa.uvlf.sk/vsk/docs/vzs_takp_verex.pdf))  
Tesco Stores SR, a.s. ([https://qa.uvlf.sk/vsk/docs/vzs\\_takp\\_tesco.pdf](https://qa.uvlf.sk/vsk/docs/vzs_takp_tesco.pdf))

### **3. Uplatniteľnosť**

- a) Na základe doterajších skúseností s absolventmi študijného programu trh a kvalita potravín 2. stupňa štúdia je možné konštatovať ich uplatniteľnosť v potravinárskych prevádzkach zaoberajúcich sa výrobou, predajom a distribúciou potravín. Absolventi našli uplatnenie aj ako zamestnanci štátnej veterinárnej a potravinovej správy, štátnych veterinárnych laboratórií, súkromných laboratórií, ako aj výživoví poradcovia, a študenti doktorandského štúdia.
- b) Príkladmi úspešných absolventov študijného programu Trh a kvalita potravín, 2. stupňa štúdia sú: Mgr. Martin Bartkovský, PhD. (pedagóg UVLF), Mgr. Soňa Pivka, PhD. (vedecký pracovník UVLF), Mgr. Vladimír Daňo (technolog, pivovar Prazdroj Česká republika), Mgr. Katarína Kolibárová (oddelenie kvality Fresh s.r.o. Košice), Mgr. Erika Nosková (Hutníková; oddelenie hygieny a kvality, Mecom a.s. Humenné), Mgr. Tomáš Mastilák (vedúci výroby Dalton s.r.o. Košice), Mgr. Peter Pašen (manažér kvality Milk Agro s.r.o. Prešov, prevádzka Sabinov) z čoho je vidieť, že absolventi UVLF v Košiciach sa uplatnili jednak ako úspešní absolventi doktorandského štúdia a následne pedagogickí a

vedeckí pracovníci, resp. zamestnanci na manažérskych pozíciách v potravinárskych firmách.

- c) Hodnotenie kvality študijného programu zamestnávateľmi (spätná väzba):  
Študijný program dlhodobo nemá absolventov. Všeobecne od akademického roku 2022/23 univerzita pripravila dotazník spokojnosti zamestnávateľa s absolventom študijného programu Trh a kvalita potravín, ktorý bude distribuovaný všetkým univerzite známym zamestnávateľom a výsledky budú raz ročne prerokované na komisii pre vytváranie, úpravu a periodické hodnotenie študijných programov bezpečnosť krmív a potravín, trh a kvalita potravín, rodinný farmár a hygiena potravín, kde sa prijímu jednotlivé návrhy na zvyšovanie kvality študijného programu.

#### 4. Štruktúra a obsah študijného programu

- a) Pravidlá na utváranie študijných plánov v študijnom programe trh a kvalita vychádzajú zo všeobecných ustanovení obsiahnutých v čl. 2 vnútorného predpisu [Študijný poriadok UVLF v Košiciach](#), časť A.
- b) Odporúčaný študijný plán pre externú formu štúdia:  
[https://qa.uvlf.sk/ais/sp/?sprg\\_id=34](https://qa.uvlf.sk/ais/sp/?sprg_id=34)
- 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 trh a kvalita potravín sú dostupné prostredníctvom liniek priamo v študijnom pláne:**

[https://qa.uvlf.sk/ais/sp/?sprg\\_id=34](https://qa.uvlf.sk/ais/sp/?sprg_id=34)

- d) Podmienkou riadneho skončenia štúdia je získanie 120 kreditov, v nich sú aj kredity za prípravu a obhájenie diplomovej 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 v študijnom pláne pre dennú formu štúdia má 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:  
Za posledných 6 rokov témy DP pre externú formu v ŠP Trh a kvalita potravín neboli vypísané.
- 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) Osoba zodpovedná za uskutočňovanie, rozvoj a kvalitu študijného programu je prof. MVDr. Slavomír Marcincák, PhD., ktorý je na funkčnom mieste profesora pracovne zaradený na Katedre hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín; e-mail [slavomir.marcincak@uvlf.sk](mailto: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, UVLF v Košiciach
  - doc. MVDr. Eva Dudříková, PhD., Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín, UVLF v Košiciach
  - prof. MVDr. Peter Popelka, PhD., Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín, UVLF v Košiciach
  - MVDr. Boris Semjon, PhD. – univerzitný docent, Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín, UVLF v Košiciach
  - MVDr. Beáta Koréneková, PhD. – univerzitný docent, Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín, UVLF v Košiciach,
  - doc. MVDr. Ivona Kožárová, PhD., Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín, UVLF v Košiciach
  - prof. MVDr. Jozef Nagy, PhD., Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín, UVLF.
- 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 a prepojením na centrálny register zamestnancov vysokých škôl, s uvedením kontaktov:

Učiteľ	predmet/y	e-mail	mobil	CRZ
<i>Profilové predmety</i>				
doc. MVDr. Eva Dudříková, PhD.	Technológia výroby a kvalita mrazených a konzervovaných rastlinných potravín	<a href="mailto:eva.dudrikova@uvlf.sk">eva.dudrikova@uvlf.sk</a>	0915984582	<a href="https://www.portalvs.sk/r egzam/detail/6005">https://www.portalvs.sk/r egzam/detail/6005</a>
prof. MVDr. Slavomír Marcincák, PhD.	Biotechnologická výroba a kvalita potravín;	<a href="mailto:slavomir.marcincak@uvlf.sk">slavomir.marcincak@uvlf.sk</a>	0915984756	<a href="https://www.portalvs.sk/r egzam/detail/6070">https://www.portalvs.sk/r egzam/detail/6070</a>
prof. MVDr. Jozef Nagy, PhD.	Technológia výroby a kvalita produktov hydiny, rýb, zveriny a medu	<a href="mailto:jozef.nagy@uvlf.sk">jozef.nagy@uvlf.sk</a>	0915984010	<a href="https://www.portalvs.sk/r egzam/detail/6021">https://www.portalvs.sk/r egzam/detail/6021</a>
MVDr. Boris Semjon, PhD., univerzitný docent	Technológia výroby a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov	<a href="mailto:Boris.semjon@uvlf.sk">Boris.semjon@uvlf.sk</a>	0917315905	<a href="https://www.portalvs.sk/r egzam/detail/30136">https://www.portalvs.sk/r egzam/detail/30136</a>
prof. MVDr. Peter Popelka, PhD.	Technológia výroby a kvalita mäsa a mäsových výrobkov; Systémy riadenia	<a href="mailto:peter.popelka@uvlf.sk">peter.popelka@uvlf.sk</a>	0905110774	<a href="https://www.portalvs.sk/r egzam/detail/6062">https://www.portalvs.sk/r egzam/detail/6062</a>

	kvality potravín živoč. Pôvodu			
MVDr. Beáta Koréneková, PhD., univerzitný docent	Technológia výroby a kvalita tukov;	<a href="mailto:beata.korenekova@uvlf.sk">beata.korenekova@uvlf.sk</a>	0915986732	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6082">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6082</a>
doc. MVDr. Ivona Kožárová, PhD.	Kontrola potravín v rámci spoločného trhu;	<a href="mailto:ivona.kozarova@uvlf.sk">ivona.kozarova@uvlf.sk</a>	0915984757	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6056">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6056</a>
		<b>Povinne predmety</b>		
doc. MVDr. Eva Dudříková, PhD.	Technológia výroby a kvalita mrazených a konzervovaných rastlinných potravín;	<a href="mailto:eva.dudrikova@uvlf.sk">eva.dudrikova@uvlf.sk</a>	0915984582	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6005">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6005</a>
prof. MVDr. Jozef Nagy, PhD.	Technológia výroby a kvalita produktov hydiny, rýb, zveriny a medu	<a href="mailto:jozef.nagy@uvlf.sk">jozef.nagy@uvlf.sk</a>	0915984010	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6021">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6021</a>
MVDr. Boris Semjon, PhD., univerzitný docent	Technológia výroby a kvalita mlieka a mliečnych výrobkov	<a href="mailto:Boris.semjon@uvlf.sk">Boris.semjon@uvlf.sk</a>	0917315905	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/30136">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/30136</a>
MVDr. Beáta Koréneková, PhD., univerzitný docent	Technológia výroby a kvalita tukov; Stáž (potravínárske podniky a zariadenia spoločného stravovania)	<a href="mailto:beata.korenekova@uvlf.sk">beata.korenekova@uvlf.sk</a>	0915986732	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6082">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6082</a>
prof. MVDr. Peter Popelka, PhD.	Technológia výroby a kvalita mäsa a mäsových výrobkov; Systémy riadenia kvality potravín živoč. pôvodu	<a href="mailto:peter.popelka@uvlf.sk">peter.popelka@uvlf.sk</a>	0905110774	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6062">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6062</a>
prof. MVDr. Slavomír Marcincák, PhD.	Biotechnologická výroba a kvalita potravín; Technologické zariadenia a gastronómická úprava potravín	<a href="mailto:slavomir.marcincak@uvlf.sk">slavomir.marcincak@uvlf.sk</a>	0915984756	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6070">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6070</a>
doc. MVDr. Ivona Kožárová, PhD.	Kontrola potravín v rámci spoločného trhu; Úradná kontrola potravín	<a href="mailto:ivona.kozarova@uvlf.sk">ivona.kozarova@uvlf.sk</a>	0915984757	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6056">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6056</a>
MVDr. Jana Zahumenská, PhD.	Senzorická analýza potravín; Technológia výroby a kvalita cereálií	<a href="mailto:jana.malova@uvlf.sk">jana.malova@uvlf.sk</a>	0915986955	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/3275">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/3275</a>
Mgr. Martin Bartkovský, PhD.	Spoločná poľnohospodárska politika; Pestovanie a kvalita čerstvého ovocia a zeleniny; Systémy riadenia kvality potravín rastlin. pôvodu	<a href="mailto:martin.bartkovsky@uvlf.sk">martin.bartkovsky@uvlf.sk</a>	0917124764	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/31719">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/31719</a>

MVDr. Ivana Regecová, PhD.	Legislatívne a hygienické požiadavky na zariadenia spoločného stravovania	<a href="mailto:ivana.regecova@uvlf.sk">ivana.regecova@uvlf.sk</a>	0918997630	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/25954">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/25954</a>
MVDr. Jana Výrostková, PhD.	Technológia výroby a kvalita cukrov	<a href="mailto:jana.vyrostkova@uvlf.sk">jana.vyrostkova@uvlf.sk</a>	0905493590	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/25077">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/25077</a>
doc. MVDr. Monika Pipová, CSc.	Choroby z potravín	<a href="mailto:monika.pipova@uvlf.sk">monika.pipova@uvlf.sk</a>	0915984562	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6030">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6030</a>
doc. MVDr. Katarína Beňová, PhD.	Rádiobiológia a ožarovanie potravín	<a href="mailto:katarina.benova@uvlf.sk">katarina.benova@uvlf.sk</a>	0915984681	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6028">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6028</a>
doc. MVDr. Nad'a Sasáková, PhD.	Voda v potravinárstve;	<a href="mailto:nada.sasakova@uvlf.sk">nada.sasakova@uvlf.sk</a>	0915984672	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6090">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6090</a>
PaedDr. Beáta Gajdošová	Telesná výchova	<a href="mailto:beata.gajdosova@uvlf.sk">beata.gajdosova@uvlf.sk</a>	0915984748	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6168">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6168</a>
Doc. MVDr. Ján Čurlík, PhD.	Poľovníctvo	<a href="mailto:jan.curlik@uvlf.sk">jan.curlik@uvlf.sk</a>	0915984642	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6068">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6068</a>
MVDr. Pavlína Jevinová, PhD.	Tovaroznalectvo	<a href="mailto:pavlina.jevinova@uvlf.sk">pavlina.jevinova@uvlf.sk</a>	0915984752	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6061">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6061</a>
MVDr. Lýdia Mesarčová, PhD.	Prídavné látky a prísady v potravinách	<a href="mailto:lydia.mesarcova@uvlf.sk">lydia.mesarcova@uvlf.sk</a>	0917641886	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/25074">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/25074</a>
MVDr. Vladimír Hura, PhD.	Jazda na koni	<a href="mailto:vladimir.hura@uvlf.sk">vladimir.hura@uvlf.sk</a>	0915984717	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6002">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6002</a>
Prof. MVDr. Dionýz Máté, PhD.,	Technológia výroby a kvalita mäsa a mäsových výrobkov	<a href="mailto:dionyz.mate@uvlf.sk">dionyz.mate@uvlf.sk</a>	0905579558	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/5985">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/5985</a>
MVDr. Gabriela Gregová, PhD., univerz. docent	Voda v potravinárstve	<a href="mailto:gabriela.gregova@uvlf.sk">gabriela.gregova@uvlf.sk</a>	0917171102	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6132">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6132</a>
MVDr. Tatiana Szabóová, PhD	Voda v potravinárstve;	<a href="mailto:tatiana.szaboova@uvlf.sk">tatiana.szaboova@uvlf.sk</a>	0915986721	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/29301">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/29301</a>
Mgr. Lukáš Varga	Telesná výchova	<a href="mailto:lukas.varga@uvlf.sk">lukas.varga@uvlf.sk</a>	0915984746	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/31728">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/31728</a>
doc. MVDr. Peter Lazár, PhD.	Poľovníctvo	<a href="mailto:peter.lazar@uvlf.sk">peter.lazar@uvlf.sk</a>	0915984569	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6016">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6016</a>
Ing. Renáta Karolová, PhD.	Poľovníctvo	<a href="mailto:barbora.karolova@uvlf.sk">barbora.karolova@uvlf.sk</a>	0915984771	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/21955">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/21955</a>
<b><i>Povinne voliteľné predmety</i></b>				
doc. MVDr. Eva Dudríková, PhD.	Potraviny špecifického charakteru	<a href="mailto:eva.dudrikova@uvlf.sk">eva.dudrikova@uvlf.sk</a>	0915984582	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6005">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6005</a>
doc. MVDr. Katarína Beňová, PhD.	Rádiobiológia a ožarovanie potravín	<a href="mailto:katarina.benova@uvlf.sk">katarina.benova@uvlf.sk</a>	0915984681	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6028">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6028</a>
MVDr. Jana Výrostková, PhD.	Výživové hodnotenie potravín	<a href="mailto:jana.vyrostkova@uvlf.sk">jana.vyrostkova@uvlf.sk</a>	0905493590	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/25077">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/25077</a>
doc. MVDr. Nad'a Sasáková, PhD.	Voda v potravinárstve;	<a href="mailto:nada.sasakova@uvlf.sk">nada.sasakova@uvlf.sk</a>	0915984672	<a href="https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6090">https://www.portalvs.sk/r/egzam/detail/6090</a>



MVDr. Lýdia Mesarčová, PhD.	Prídavné látky a prísady v potravinách	<a href="mailto:lydia.mesarcova@uvlf.sk">lydia.mesarcova@uvlf.sk</a>	0917641886	<a href="https://www.portalvs.sk/regzam/detail/25074">https://www.portalvs.sk/regzam/detail/25074</a>
doc. MVDr. Ivona Kozárová, PhD.	Predaj potravín	<a href="mailto:ivona.kozarova@uvlf.sk">ivona.kozarova@uvlf.sk</a>	0915984757	<a href="https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6056">https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6056</a>
MVDr. Boris Semjon, PhD.	Materiály a predmety v potravinárstve	<a href="mailto:boris.semjon@uvlf.sk">boris.semjon@uvlf.sk</a>	+421917315905	<a href="https://www.portalvs.sk/regzam/detail/30136">https://www.portalvs.sk/regzam/detail/30136</a>
<b>Výberové predmety</b>				
PaedDr. Beáta Gajdošová	Telesná výchova	<a href="mailto:beata.gajdosova@uvlf.sk">beata.gajdosova@uvlf.sk</a>	0915984748	<a href="https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6168">https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6168</a>
Doc. MVDr. Ján Čurlík, PhD.	Poľovníctvo	<a href="mailto:jan.curlik@uvlf.sk">jan.curlik@uvlf.sk</a>	0915984642	<a href="https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6068">https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6068</a>
MVDr. Vladimír Hura, PhD.	Jazda na koni	<a href="mailto:vladimir.hura@uvlf.sk">vladimir.hura@uvlf.sk</a>	0915984717	<a href="https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6002">https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6002</a>

- e) Zoznam školiteľov záverečných prác s priradením k témam (s uvedením kontaktov) – vedúcimi diplomových prác môžu byť všetci pedagógovia, ktorí sa zúčastňujú výučby jednotlivých predmetov študijného programu, s výnimkou učiteľov telesnej výchovy. Vedúcimi diplomových prác sú schválení aj vedeckí pracovníci univerzity, ktorých vedecké zameranie súvisí so študijným odborom veterinárske lekárstvo a ŠP trh a kvalita potravín. Zoznam vedúcich diplomových prác je, na návrh osoby zodpovednej za uskutočňovanie, rozvoj a kvalitu študijného programu, schvaľovaný akreditačnou komisiou univerzity. Vedúceho a tému diplomovej práce schvaľuje vedúci katedry a následne aj osoba zodpovedná za uskutočňovanie, rozvoj a kvalitu študijného programu v akademickom informačnom systéme a až potom si študent tému a školiteľa diplomovej práce vyberá zo zoznamu v akademickom informačnom systéme. Za posledných 6 rokov témy DP pre externú formu v ŠP Trh a kvalita potravín neboli vypísané.
- 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 úpravu študijného programu trh a kvalita potravín bol študent študijného programu Štefánia Keserüová Molnárová; e-mail: [stefania.keseruova@student.uvlf.sk](mailto:stefania.keseruova@student.uvlf.sk)
- h) Študijný poradca študijného programu (s uvedením kontaktu a s informáciou o prístupe k poradenstvu a o rozvrhu konzultácií) – študijným poradcom pre ŠP trh a kvalita potravín v prvom aj druhom ročníku bol určený Mgr. Martin Bartkovský, PhD.; tel.: +421 917 124 764.

- 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](mailto: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
Senzorická analýza potravín	Vybavené laboratórium na senzorické hodnotenie potravín so samostatnými boxami na hodnotenie  Degustačná miestnosť vybavená na senzorické hodnotenie vína	Spoločné senzorické pracovisko UVLF a IVVL Cesta pod Hradovou 13/a Košice, Laboratórium na senzorické hodnotenie vína
Technológia výroby a kvalita mrazených a konzervovaných rastlinných potravín	Spekol 11, Centrifúga EBA 20 Hettich, Centrifúga chlad., stol. HETTICH MICRO, Chladničky (3x), Elektroforéza CHU 20 + elektroforetický zdroj PS 503, Laboratórny digestor 12 HPL, Mikrovlnná rúra Whirlpool, Vodný kúpeľ Memmert, Kolorimeter CR 410 v.č. B8407092 s dataprocesorom, sterilizátory, sušiareň, autoklávy, mikrobiologické termostaty a mikroskopy, mrazničky, chladničky, hlbokomraziaci box, odšťavovač, pH-meter, zmrzlinovač, KitchenAid robot, Ponorný mixér – Sencor, Elekt. Krájač – Bosch varič, elektrický šporák, sitá, sitká, škrabky, nože, taniere na senzorické hodnotenie, materiál a vybavenie na fyzikálno-chemické vyšetrenia, laboratórne vybavenie na analýzy zložiek mrazených a konzervovaných rastlinných potravín titračnými metódami analyzátor VELP na analýzu obsahu bielkovín MS-Teams	KHTaZBP, budova P-10 č. dverí 4, 6 a 7
Spoločná poľnohospodárska politika	Seminárna a prednášková miestnosť vybavené multimediálnym projektorom a základným vybavením. MS-Teams	KHTaZBP, budova P-6, cvičebne 1 a 4 (knížnica), prednášková miestnosť v budove P6 MS-Teams
Legislatívne a hygienické požiadavky na zariadenia spoločného stravovania	Cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams	KHTaZBP, budova P-6, cvičebne 1 a 4 (knížnica), prednášková miestnosť v budove P6
Biotechnologická výroba a kvalita potravín	Biotechnologická dielňa na výrobu biotechnologických nápojov (piva, medoviny a vína): mlynko-odrzňovací 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 ebullioskop, analyzátor kyselín, biochemický analyzátor zložiek vína (cukor, voľný a celkový oxid siričitý, obsah jednotlivých kyselín, Analyzátor elektroforetický	KHTaZBP budova P-6 miestnosti č.d. 39, ;budova P-14 – suterén; budova P-10 – suterén;

	EA102+kolóna, softvér na analýzu jednotlivých kyselín v nápojoch, spektrofotometrické analyzátory na analýzu antioxidantných zložiek v nápojoch, Súčasťou je aj senzorická miestnosť na senzorickú analýzu nápojov (vína, piva)., MS-Teams	
Technológia výroby a kvalita cereálií	Spekol 11, Centrifúga EBA 20 Hettich, Centrifúga chlad., stol. HETTICH MICRO, Chladničky (3x), Elektroforéza CHU 20 + elektroforetický zdroj PS 503, Laboratórny digester 12 HPL, Mikrovlnná rúra Whirpool, Vodný kúpeľ Memmert, Kolorimeter CR 410 v.č. B8407092 s dataprocesorom, sterilizátory, autoklávy, mikrobiologické termostaty a mikroskopy, mrazničky, chladničky, stolová pekáreň, Elekt. Krájač – Bosch, pH-meter, KitchenAid robot, varič, elektrický šporák, sitá, sitká, nože, tanierne na senzorické hodnotenie, materiál a vybavenie na fyzikálno-chemické vyšetrenia, laboratórne vybavenie na analýzy zložiek rastlinných potravín titračnými metódami analyzátor VELP na analýzu obsahu bielkovín Cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams	KHTaZBP, budova P-10 č. dverí 4, 6 a 7
Technológia výroby a kvalita cukrov	Spekol 11, Centrifúga EBA 20 Hettich, Centrifúga chlad., stol. HETTICH MICRO, Chladničky (3x), Elektroforéza CHU 20 + elektroforetický zdroj PS 503, Laboratórny digester 12 HPL, Mikrovlnná rúra Whirpool, Vodný kúpeľ Memmert, Kolorimeter CR 410 v.č. B8407092 s dataprocesorom, sterilizátory, autoklávy, mikrobiologické termostaty a mikroskopy, chladničky, pH-meter, zmrzlinač, KitchenAid robot, varič, elektrický šporák, nože, Ponorný mixér – Sencor, Elekt. Krájač – Bosch, tanierne na senzorické hodnotenie, materiál a vybavenie na fyzikálno-chemické vyšetrenia, laboratórne vybavenie na analýzy zložiek rastlinných potravín titračnými metódami analyzátor VELP na analýzu obsahu bielkovín Cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams	KHTaZBP, budova P-10 č. dverí 4, 6 a 7
Technológia výroby a kvalita produktov hydiny, rýb, zveriny a medu	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 gastronómická cvičebňa vybavená zariadením na tepelnú úpravu, balenie a skladovanie mäsa (kontaktný gril, el. sporáky, zariadenie sous vide, chladničky, mraziaci box, vákuová balička potravín).	KHTaZBP, budova P-6, Laboratórium chemickej analýzy potravín, č. dv. 8 a 10; cvičebňa č. d. 15, 39 a 82 budova P-6 Mikrobiologické a mykologické laboratórium, č. dv. 21 a 47 Budova P-6 – suterén; budova P-14 - suterén

	Pre potreby predmetu je využívané aj mikrobiologické laboratórium uvedené v predmete „Potravínárska mikrobiológia a ochorenia z potravín“. MS-Teams	
Technológia výroby 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 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, mikroskopy, mrazničky, chladničky, hlbokomraziaci box, Plne vybavené technologické laboratórium (technologická dielňa) na spracovanie mlieka a výrobu mliečnych výrobkov (chladíč na surové mlieko, pastér, stolové pastéry, odstredivka na mlieko, zmaselňovač, udiareň, termostat na výrobu kyslomliečnych výrobkov, vákuová balička, nádrž na solenie syrov, lis na syry, zmrzlinovač, KitchenAid robot a pod.). Materiál a vybavenie na bakteriologickú a molekulovú diagnostiku: termostaty, autoklávy, teplovzdušný sterilizátor, chladničky, mrazničky, hlbokomraziaci box, laminárne boxy BSL2, box na PCR, centrifúgy, ultracentrifúgy, gradientový termocyklér na PCR, analyzátor VELP na analýzu obsahu bielkovín, laboratórne vybavenie na analýzy zložiek potravín titračnými metódami. MS-Teams	KHTaZBP, budova P-10 č. dverí 6 a 7
Technológia výroby a kvalita mäsa a mäsových výrobkov	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 teplomerami, 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 gastronomická cvičebňa vybavená zariadením na tepelnú úpravu, balenie a skladovanie mäsa (kontaktný gril, el. sporáky, zariadenie <i>sous vide</i> , chladničky, mraziaci box, vákuová balička potravín). Pre potreby predmetu je využívané aj mikrobiologické laboratórium uvedené v predmete „Potravínárska mikrobiológia a ochorenia z potravín“. MS-Teams	KHTaZBP, budova P-6, Laboratórium chemickej analýzy potravín, č. dv. 8 a 10; cvičebňa č. d. 15, 39 a 82 budova P-6 Mikrobiologické a mykologické laboratórium, č. dv. 21 a 47 Budova P-6 – suterén; budova P-14 - suterén
Pestovanie a kvalita čerstvého ovocia a zeleniny	Cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams, Predajné a skladové priestory zmluvného partnera	KHTaZBP, budova P-6, cvičebne 1 a 4 (knížnica), prednášková miestnosť v budove P6

		Predajňa Freshplus park Anička, Pod šiancom 1D, Košice
Príprava záverečnej práce	Vybavenie podľa témy diplomovej práce a s ňou súvisiacich potrieb na materiálne a technické vybavenie, MS-Teams	
Tovaroznalectvo	Seminárne cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams Predajné a skladové priestory zmluvného partnera	KHTaZBP, budova P-6, cvičebne 1 a 3 (č. d. 89), prednášková miestnosť v budove P6; Predajňa Freshplus park Anička, Pod šiancom 1D, Košice
Technológia výroby a kvalita tukov	Laboratórium chemickej analýzy potravín vybavené spektrofotometrami na analýzu rozkladných zmien tukov a bielkovín, obsahu soli, dusíkatých látok, analyzátorom na stanovenie aktivity vody, homogenizátormi, chladničkami a mrazničkami na skladovanie vzoriek, pH metrami, vpichovými teplomermi, oximetrom, elektroforetickým analyzátorom, laboratórnym vybavením na analýzy zložiek potravín titračnými metódami. MS-Teams	KHTaZBP, budova P-6, Laboratórium chemickej analýzy potravín, č. dv. 8 a 10; cvičebňa č. d. 39
Kontrola potravín v rámci spoločného trhu	Seminárne cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams	KHTaZBP, budova P-6, cvičebne 1 a 4 (knižnica), prednášková miestnosť v budove P6
Systémy riadenia kvality potravín živoč. pôvodu	Seminárne cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams	KHTaZBP, budova P-6, cvičebne 1 a 4 (knižnica), prednášková miestnosť v budove P6
Systémy riadenia kvality potravín rastlin. pôvodu	Seminárne cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams	KHTaZBP, budova P-6, cvičebne 1 a 4 (knižnica), prednášková miestnosť v budove P6
Choroby z potravín	Mikrobiologické amykologické laboratórium. 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, 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, MS-Teams	KHTaZBP P6 Mikrobiologické a mykologické laboratórium, č. dv. 21 a 47, 49, 50, 51
Úradná kontrola potravín	Cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams	KHTaZBP, budova P-6, cvičebne 1 a 4 (knižnica), prednášková miestnosť v budove P6
Technologické zariadenia a gastronómia úprava potravín	Gastronomická cvičebňa - chladnička (2 ks), vákuová balička, váha, pizza pec, miesič cesta. mikrovlnná rúra, kontaktný gril, sous vide prístroj, vodný kúpeľ, elektrický a plynový sporák (2 ks), mlynček na mäso, gastronómické náradie a riad. MS-Teams	KHTaZBP, budova P-6, miestnosť 92 (Gastro dielňa)
Potraviny špecifického charakteru	Cvičebňa vybavená príslušenstvom na senzorické hodnotenie, materiál a vybavenie na fyzikálno-chemické vyšetrenia, laboratórne vybavenie na analýzy zložiek potravín titračnými metódami	KHTaZBP, budova P-10 č. dverí 4, 6 a 7

	Cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams	
Rádiobiológia a ožarovanie potravín	Cvičebňa vybavená dataprojektorom, počítač, spekol, vodný kúpeľ, mikroskop	KBaF budova P13, cvičebňa C1
Výživové hodnotenie potravín	Cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams	KHTaZBP, budova P-10,
Voda v potravinárstve	Cvičebňa 1 (63) a cvičebňa 2 (65) vybavené dataprojektorom, laboratórnymi váhami, laboratórne stoly na analýzu vzoriek. Laboratórium 1 (62) na mikrobiologické analýzy vzoriek vody (živné pôdy, Petriho misky a pod.). Laboratórium na chemické analýzy vzoriek vody.	KVVLWZ, budova P-3, praktická cvičebňa 1 (63) a 2 (65)
Prídavné látky a prísady v potravinách	Cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams	KHTaZBP, budova P-6, cvičebne 1 a 4 (knížnica), prednášková miestnosť v budove P6
Predaj potravín	Cvičebne vybavené dataprojektorom a počítačom, MS-Teams	KHTaZBP, budova P-6, cvičebne 1 a 4 (knížnica), prednášková miestnosť v budove P6
Materiály a predmety v potravinárstve	Poslucháreň vybavená dataprojektorom, MS-Teams	KHTaZBP, Prednášková miestnosť, budova P-10
Poľovníctvo	Účelové zariadenie pre chov a choroby zveri, rýb a včiel v Rozhanovciach, prednášková miestnosť s multimediálnym projektorom a počítačom, MS-Teams	UZ Rozhanovce, budova P-2
Jazda na koni	Cvičebňa vybavená dataprojektorom. Ustajňovacie priestory pre kone, Areál slúžiaci pre tréning a výcvik koní s mobiliárom	budova P17 budova P18 Jazdecký areál UVLF
Telesná výchova	Materiálne a technické vybavenie telocvične umožňuje športové aktivity študentov v rôznych loptových hrách, taktiež rôzne formy posilňovania fyzickej kondície a formovanie telesných proporcií	Telocvična UVLF
Stáž (potravinárske podniky a zariadenia spoločného stravovania)	Schválené potravinárske prevádzky a zariadenia spoločného stravovania	Potravinárske prevádzky a zariadenia spoločného stravovania na území SR

- 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. Študenti majú prístup k väčšine prednášok a študijnej literatúry pre daný študijný predmet v elektronickej forme v platforme MOODLE.
- 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 sú Štátny veterinárny a potravinový ústav so sídlom v Dolnom Kubíne, súkromné firmy v potravinárskom priemysle (Pivnica Orechová s.r.o.; Víno Vdovjak Veľká Trňa; Labaš s.r.o. Košice; Supermarket Fresh plus s.r.o. Košice; Hydina Slovensko s.r.o. Košice; MILK-AGRO spol. s.r.o. Sabinov, Dalton s.r.o. Košice, Gastromilla spol. s.r.o. Košice). V uvedených spoločnostiach študenti priamo vykonávajú praktické cvičenia formou exkurzií, kde sa zoznámia s používanou technológiou a hygienou výroby, ako aj spôsobov výroby potravín a jedál. Okrem týchto partnerov študenti počas štúdia absolvujú prax v rozsahu 20 hodín v potravinárskych alebo gastro prevádzkach na Slovensku, podľa vlastného výberu a zamerania.

- e) Charakteristika na možnosti 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 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](mailto:zita.faixova@uvlf.sk)) a ňou riadený organizačný útvar, ktorým je Referát pre mobility UVLF (Segurado Benito Mario; +421917171108; [mario.segurado@uvlf.sk](mailto: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 sú zverejnené na webovom sídle UVLF v Košiciach. Výsledky prijímacieho konania za posledných 6 rokov: 0 prihlásených žiadateľov, 0 prijatých. ŠP trh a kvalita potravín nebol otvorený už viac ako 6 rokov, nakoľko došlo k strate záujmu študentov, či už z dôvodu spoplatnenia externej formy, ako aj predĺženiu štúdia o jeden rok v porovnaní s dennou formou.

## **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](#)