

## Študijný program: Bezpečnosť krmív a potravín

- a) Študijný odbor: 6.3.2 Hygiena potravín  
b) Stupeň vysokoškolského štúdia: 1.  
c) Forma štúdia: denná a externá

### Profil absolventa:

Absolvent bakalárskeho študijného programu „Bezpečnosť krmív a potravín“ ovláda základné chemické a biologické normy súvisiace s kvalitou a zdravotnou neškodnosťou potravín a krmív a je zorientovaný v právnych predpisoch upravujúcich kvalitu a zdravotnú neškodnosť potravín a krmív. Zároveň sú mu poskytnuté poznatky zo základov technológie výroby krmív a potravín ako primárny podklad na zvládnutie implementácie bezpečnostných systémov pri výrobe a manipulácii s krmivami a potravinami. Trojročné štúdium taktiež poskytne znalosti z oblasti informatiky, štatistiky, bioštatistiky, ekonómie, manažérskej etiky, obchodných spoločností a ich riadenia. Štúdium je zamerané na zvládnutie poznatkov z oblasti možných aspektov vzniku nebezpečných vplyvov, faktorov, látok a biologických agensov ohrozujúcich zdravotnú bezpečnosť krmív a potravín. Záver štúdia je orientovaný na analýzu rizika a tvorbu bezpečnostných systémov (HACCP, príručky hygienickej praxe) pre jednotlivé sektory výroby potravín a krmív. Absolvent bakalárskeho štúdia má možnosť pokračovať v štúdiu v dvoch nadväzujúcich magisterských študijných programoch - „Produkčné zdravie zvierat a ochrana životného prostredia“ a „Trh a kvalita potravín“, štúdiom ktorých získa najnovšie poznatky z oblasti chemickej a biologickej analýzy krmív a potravín. Výber nadväzujúceho magisterského štúdia závisí od štruktúry absolvovaných povinne voliteľných predmetov v bakalárskom štúdiu.

Štúdium poskytne absolventovi poznatky, ktoré môže uplatniť ako asistent laboratórnej činnosti pri analýze potravín a krmív so zameraním na kvalitu a bezpečnosť v štátnych, súkromných a podnikových laboratóriách.

Absolvent je schopný:

- plánovať, organizovať, vykonávať a kontrolovať činnosti v oblasti systémov bezpečnosti potravín a krmív,
- plánovať, organizovať, vykonávať a kontrolovať odborné činnosti v oblasti sanitačných programov pri výrobe potravín, manipulácii s potravinami a krmivami a pri ich uvádzaní do obehu
- realizovať poradenskú, odbornú a expertíznu činnosť v oblasti bezpečnostných systémov na potraviny a krmivá
- pôsobiť pri riešení problematiky vplyvu životného prostredia na zdravotnú neškodnosť potravín a krmív a vplyvu výroby potravín a krmív na životné prostredie.

### Uplatnenie sa absolventov :

Absolventi bakalárskeho študijného programu „Bezpečnosť krmív a potravín“ sa môžu uplatniť na trhu práce najmä v nasledovných oblastiach:

- *Laboratórna diagnostika* – chemická, biochemická, mikrobiologická a mykologická analýza potravín a krmív so zameraním na detekciu nežiadúcich látok v potravinách a krmivách; základná analýza kvality potravín a krmív – v štátnych, súkromných a podnikových laboratóriách.
- *Výrobné prevádzky potravín a krmív* – plánovanie, organizovanie, kontrolovanie a vykonávanie odborných činností v oblasti správnej výrobnéj praxe vo výrobných prevádzkach, vykonávanie povinností vedúceho tímu HACCP so starostlivosťou o bezpečnostný systém výroby potravín a krmív výrobcu vyplývajúci z aktuálnej právnej úpravy v Slovenskej republike a Európskej únii.

- *Poradenské inštitúcie* – pre oblasť výroby, manipulácie a uvádzania potravín a krmív do obehu, so zameraním na laboratórnu diagnostiku, správnu výrobnú prax a bezpečnostné systémy.
- *Školstvo a vedecko-výskumné inštitúcie* – pre výkon vysokokvalifikovanej laboratórnej praxe so zameraním na chemické, biochemické, mikrobiologické a mykologické analýzy.

#### **f) Charakteristika jednotiek študijného programu**

Jednotkami študijného programu sú prednášky, semináre, laboratórne cvičenia, odborné praxe, postupové skúšky, bakalárske práce a štátne skúšky. Štúdium je organizované v zmysle požiadaviek vyhlášky Ministerstva školstva SR č. 614/2002 Z.z. o kreditovom systéme štúdia. Podmienkou pre postup do ďalšej časti štúdia (ďalšieho akademického roka) je získanie stanoveného počtu kreditov (60) absolvovaním povinných predmetov a povinne voliteľných predmetov v akademickom roku.