

## Študijný program:

## Hygiena potravín

a) Študijný odbor:

6.3.2 Hygiena potravín

b) Stupeň vysokoškolského štúdia:

Spojený 1. a 2. stupeň vysokoškolského štúdia – doktorské štúdium

c) Forma štúdia:

denná

## PROFIL ABSOLVENTA

Profil absolventa študijného programu **hygiena potravín** je formovaný počas šesťročného štúdia najmä na odborné činnosti v oblasti štátnej správy, v Komore veterinárnych lekárov, v oblasti laboratórnej praxe, v súkromnej sfére pôdohospodárstva, potravinárstva, farmácie a pod., s pregraduálnou špecializáciou v hygiene potravín.

Absolvent si osvojuje biologické zákony živej prírody vo vzťahu k poľnohospodárskej výrobe, zoznamuje sa s chemickým zložením živej hmoty, jej vlastnosťami a prejavmi, biochemickými procesmi, fyziológiou orgánov a sústav a s odlišnosťami jednotlivých druhov zvierat.

Na teoretické predmety nadväzuje aplikácia teoretického základu na oblasť tvorby a dedičnosti zdravia, fyzikálnych, chemických a biologických faktorov vyvolávajúcich patologické zmeny. Kládie sa dôraz na rozšírené otázky, význam a uplatnenie prediktívnej mikrobiológie v praxi, toxikologické aspekty liečiv, látok používaných v rámci DDD ako aj na ochranu rastlín a prienik cudzorodých látok do potravinového reťazca, ale aj riešenie enviromentálnych otázok v celom agrokomplexe.

Súčasťou štúdia je široký okruh potravinárskych disciplín, ako je všeobecná hygiena a potravinárska technika, potravinárska mikrobiológia, hygiena rastlinných potravín a prísad, hygiena a technológia druhotných surovín, hygiena a technológia mäsa, hygiena a technológia mlieka, prehliadka jatočných zvierat, hygiena a technológia hydiny, vajec, rýb, veterinárno-hygienický dozor, správna výživa ľudí.

Absolvent získava vedomosti, zručnosť a prípravu v predmetoch klinických, infekčných a invázijských.

Prioritou absolventa študijného programu hygiena potravín je príprava a zvyšovanie poznatkovej úrovne pre kvalifikované využívanie informácií o zdraví, schopnosť analyzovať riziká v celom reťazci od prvovýroby až po konzumenta, vedieť operatívne riešiť problémy v návaznosti na enviromentálne faktory a epizootologickú ako aj epidemiologickú situáciu.

V potravinovom reťazci je orientovaný na potravinovú bezpečnosť, bude schopný ovládať monitorovanie, prevenciu, nápravné opatrenia a manažment rizík v celom výrobnom procese potravín.

Ovláda bezodpadové technológie v potravinárstve, možnosti a riziká zneškodňovania odpadov, aktívne sa podieľa na ochrane a tvorbe životného prostredia. Má vedomosti o aktívnej ochrane zdravia zvierat a ľudí, moderných trendoch racionálnej výživy a možnostiach znižovania zdravotného rizika z potravín (alimentárnych ochorení).

Študijný program umožňuje absolventovi pôsobiť v agrokomplexe, ale aj v príbuzných programoch, ale aj ďalej si prehĺbovať vedomosti formou postgraduálneho štúdia podľa jednotlivých špecializácií.

Okrem plánovanej výučby na univerzite si študenti upevňujú a prehĺbujú teoretické vedomosti a zručnosti počas odbornej praxe v potravinárskom priemysle, štátnych veterinárskych ústavoch, súkromných laboratóriách zameraných na vyšetrowanie potravín, regionálnych veterinárnych správach a stážami na klinikách a súkromných ambulanciách.

## Profesijné zameranie a uplatnenie absolventa

Príprava špecialistov uvedeného programu je zameraná na získanie hlbokých odborných vedomostí, potrebných schopností a znalostí, ktoré umožňujú plniť toto profesionálne zameranie a uplatnenie absolventa v praxi:

- vykonávať potravinový dozor nad výrobou potravín živočíšneho pôvodu, manipuláciu s nimi a ich uvádzaním do obehu, najmä výsekového mäsa, zveriny, sladkovodných rýb a manipulácie s nimi,
- vykonávať potravinový dozor v obchodnej sieti,
- vydávať osvedčenia pre produkciu mlieka na mliekarenské ošetrovanie a spracovanie,
- vykonávať kontrolnú činnosť v uznaných exportných potravinárskych prevádzkach,
- vykonávať audit,
- vykonávať dozor pri dovoze a vývoze potravín,
- vykonávať potravinový dozor nad výrobou, manipuláciou a uvádzaním do obehu potravín rastlinného pôvodu,
- vykonávať potravinový dozor v zariadeniach poskytujúcich služby spoločného stravovania,
- vykonávať potravinový dozor nad epidemiologicky rizikovými činnosťami výroby, ak ide o potraviny určené pre osobitné výživové účely ako je dojčenecká výživa, lahôdky, cukrárenské výrobky, zmrzlina, voda a iné,
- vykonávať laboratórne vyšetrenie potravín v inštitúciách zaoberajúcich sa vyšetrovaním a kontrolou potravín,
- vykonávať epidemiologickú činnosť vo veterinárskych a zdravotníckych zariadeniach,
- riadiť prevádzku, technologické procesy výroby a optimalizovať hygienické podmienky pri spracovaní potravín vo výrobných potravinárskych organizáciách (mäsové, mliekarenské, hydinaárske, tukové, mraziarenské, konzervárenské, verejného stravovania a pod.),
- plánovať, organizovať, kontrolovať a vykonávať odbornú činnosť pri ochrane a tvorbe životného prostredia v príslušnom regióne,
- organizovať a riadiť hygienu a technológiu spracovania vedľajších potravinárskych produktov z poľnohospodárstva a potravinárskeho priemyslu,
- usmerňovať výrobu akostnej mliečnej suroviny uplatnením najnovších poznatkov v poľnohospodárskej prvovýrobe mlieka a usmerňovať sanitačné práce (čistenie, dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia) v objektoch poľnohospodárskej prvovýroby a potravinárskych prevádzkach,
- vykonávať detekciu pôvodcov infekčných a invázných chorôb,
- absolvent je spôsobilý vykonávať činnosť veterinárneho lekára so zabezpečením diagnostickej, terapeutickkej, konzultačnej a preventívnej oblasti pri chorobách hospodárskych, domových a exotických zvierat,
- vykonávať rôzne funkcie v hygienickej a epidemiologickej, inšpekčnej, kontrolnej a laboratórnej činnosti, ako aj rozvíjať vedeckú, poradenskú a expertíznu činnosť na vyššie spomínaných úsekoch,
- pracovať na učiteľských miestach stredných, odborných a vysokých škôl,
- absolventi môžu pracovať v rôznych odborných a riadiacich funkciách v orgánoch veterinárnej správy, vyšetrovacích a diagnostických zariadeniach, úradoch životného prostredia, na odborných úsekoch činnosti ministerstva obrany a ministerstva vnútra, ďalej ako riadiaci a odborní pracovníci na úseku kvality a hygieny potravinárskych podnikov, ako výskumní pracovníci vo vedeckých a vývojových inštitúciách,
- pôsobiť aj v štátoch Európskej únie a iných štátoch sveta.