

Študijný program: Trh a kvalita potravín

Študijný odbor:	6.3.2 Hygiena potravín
Stupeň vysokoškolského štúdia:	2.
Forma štúdia:	denná a externá

Profil a uplatnenie absolventa:

Absolventi magisterského študijného programu „Trh a kvalita potravín“ majú ucelený prehľad o právnych predpisoch a laboratórnych analýzach súvisiacich s kvalitou potravín. Štúdium je zamerané na zvládnutie chemických, biologických, technologických a ekonomických poznatkov z oblasti potravín s cieľom aplikovať princípy a formy spoločnej poľnohospodárskej politiky. Ovládajú normatívy kvality a tovaroznalectva potravín tuzemských producentov, ovládajú právne predpisy a sú schopní vykonávať kontrolu kvality rastlinných a živočíšnych produktov podliehajúcich spoločnej organizácii trhu v Európskej únii v rámci spoločnej poľnohospodárskej politiky. Ovládajú princípy cenového monitoringu a intervenčného systému pri obchodovaní s potravinami. Absolvent má uplatnenie v inšpekčných orgánoch vykonávajúcich kontrolnú činnosť v rámci spoločnej organizácie trhu s potravinami pre potreby Poľnohospodárskej platobnej agentúry SR, vykonávať povinnosti manažéra kvality v potravinárskych podnikoch a vykonávať analýzy potravín so zameraním na parametre kvality.

Uplatnenie sa absolventov študijného programu „Trh a kvalita potravín“. Absolventi magisterského štúdia sa môžu uplatniť na trhu práce v nasledovných oblastiach doma a v zahraničí:

Inšpekčné orgány - vykonávanie kontrolnej činnosti v rámci spoločnej organizácie trhu s potravinami pre potreby Poľnohospodárskej platobnej agentúry SR.

Laboratórna diagnostika – vykonávanie a posudzovanie chemickej, biochemickej, mikrobiálnej a mykologickej analýzy potravín so zameraním na kvalitu a prítomnosť nežiadúcich látok v potravinách; analýza kvality potravín - v štátnych, súkromných a podnikových laboratóriách.

Výrobné prevádzky potravín – plánovanie, organizovanie, kontrolovanie a vykonávanie odbornej činnosti v oblasti správnej výrobných praxe vo výrobných prevádzkach, vykonávanie funkcie vedúceho manažéra kvality potravín vo vzťahu k technológii výroby, platnej právnej úprave a vo vzťahu k spoločnej organizácii trhu.

Poradenské inštitúcie – výroba, manipulácia a uvádzanie potravín do obehu z pohľadu zavádzania systémov kvality; uplatnenie poznatkov z laboratórnej diagnostiky, správnej výrobných praxe a bezpečnostných systémov.

Školstvo a vedecko-výskumné inštitúcie – výkon vysokokvalifikovanej laboratórnej praxe so zameraním na chemické, biochemické, mikrobiálne a mykologické analýzy kvality potravín; aplikácia poznatkov v pedagogickom procese pre oblasť študijných predmetov zameraných na technológiu výroby a hodnotenia kvality potravín.

f) Charakteristika jednotiek študijného programu

Jednotkami študijného programu sú prednášky, semináre, praktické cvičenia, stáže vo výrobných prevádzkach a v štátnych dozorných orgánoch, kontrolných orgánoch poľnohospodárskej platobnej agentúry a vyšetrovacích pracoviskách pre oblasť potravín, diplomové 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.