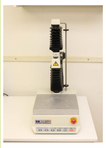
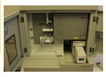
FAKULTA BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA
SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

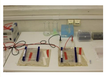
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín

2003 2018

Prístrojové vybavenie







Pedagogická činnosť

Predmet	Zodpovední za predmet	Vyučujúci
Bakalársky stupeň štúdia		
Potraviny a spotrebiteľ	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.
Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	Ing. Jozef Čurlej, PhD.	Ing. Jozef Čurlej, PhD.
Ochrana zvierat a produkcia potravín	prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc.	prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc. Ing. Jozef Čurlej, PhD.
Verejné zdravie a produkcia potravín	Ing. Alica Bobková, PhD.	Ing. Alica Bobková, PhD.
Biologické analýzy I.	doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.	doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.
Seminár k praxi	Ing. Dagmar Kozelová, PhD.	Ing. Dagmar Kozelová, PhD.
Riziká pri produkcii potravín	prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc.	prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc. doc. Ing. Martina Fikselová, PhD.
Epidemiológia a alergie z potravín	MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD.	MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD. doc. Ing. Martina Fikselová, PhD.
Biologické analýzy II.	doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.	doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.
Všeobecná hygiena potravín	MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD.	MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD.
Hygiena a sanitácia vo vinárstve	doc. Ing. Simona Kunová, PhD.	doc. Ing. Simona Kunová, PhD. MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD.
Teória metodológia záverečnej práce	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	prof. Ing. Jozef Golian, Dr. Ing. Dagmar Kozelová, PhD.
Sanitácia v potravinárstve	doc. Ing. Simona Kunová, PhD.	doc. Ing. Simona Kunová, PhD. Ing. Ľubomír Belej, PhD.
Hygiena potravín	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	prof. Ing. Jozef Golian, Dr. doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD. doc. Ing. Simona Kunová, PhD.
Hygiena stravovacích služieb a zariadení	Ing. Ľubomír Belej, PhD.	Ing. Ľubomír Belej, PhD.
Správna hygienická prax v potravinárstve	Ing. Jozef Čapla, PhD.	Ing. Jozef Čapla, PhD.
Hygiena distribúcie a predaja potravín	Ing. Peter Zajác, PhD.	Ing. Peter Zajác, PhD.
Bezpečnosť a hygiena potravín	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	Ing. Jozef Čurlej, PhD.
Inžinierky stupeň štúdia		
Falšovanie a autentifikácia potravín	Ing. Alica Bobková, PhD.	Ing. Alica Bobková, PhD.
Nutrigenomika	doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.	doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.
Bezpečnosť potravín	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	prof. Ing. Jozef Golian, Dr. MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD.
Hygiena výživy a stravovania	doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.	doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD. Ing. Ľubomír Belej, PhD.
Akreditácia a certifikácia v potravinárstve	Ing. Peter Zajác, PhD.	Ing. Peter Zajác, PhD.
Bezpečnosť a kontrola potravín	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	Ing. Ľubomír Belej, PhD.
Hodnotenie rizík	prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc.	prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc. doc. Ing. Simona Kunová, PhD.
Vzorkovanie potravín	Ing. Ľubomír Belej, PhD.	Ing. Ľubomír Belej, PhD.
Ochorenia z potravín	doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.	doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.
Legislatíva a kontrola potravín	prof. Ing. Jozef Golian, Dr.	prof. Ing. Jozef Golian, Dr. Ing. Jozef Čapla, PhD. Ing. Ľubomír Belej, PhD.
Zdravotná bezpečnosť potravín	doc. Ing. Martina Fikselová, PhD.	doc. Ing. Martina Fikselová, PhD.

Ostatná činnosť

Bezpečnosť a kontrola potravín - vedecká konferencia

Cieľ podujatia: Konferencia je zameraná na prezentovanie najnovších poznatkov v oblasti legislatívy a kontroly potravín, systémov riadenia bezpečnosti potravín, mikrobiologickej bezpečnosti, chemickej bezpečnosti potravín, mykologickej bezpečnosti potravín, aplikácie perspektívnych technológií pre bezpečnejšie potraviny, hľadanie vzťahov medzi bezpečnosťou potravín, zdravím, výživovou hodnotou potravín, welfare a inými vplyvmi. Konferencia je určená predovšetkým pre pracovníkov z potravinárskeho priemyslu, štátnych a súkromných laboratórií ako aj pracovníkov úradnej kontroly potravín. Konferencia je špecifická aj tým, že je prezentované najnovšie prístrojové vybavenie z oblasti potravinárskych analýz a účastníci z praxe majú možnosť sa s prístrojmi bližšie oboznámiť resp. zmerať si vlastné vzorky.

Škola – veda – prax – kariéra

Cieľ podujatia: Odborné podujatie je zamerané na rozvoj študijného programu Bezpečnosť a kontrola potravín, s cieľom podať informácie z praxe o požiadavkách na vzdelávanie, orientáciu záverečných prác a rozvoj kariérnych schopností študentov. Zástupcovia potravinárskeho priemyslu prezentujú požiadavky na orientáciu vzdelávania, riešenia záverečných prác, požiadavky na výkon pracovných pozícií ako aj požiadavky na ostatné predpoklady pre výkon práce na jednotlivých stupňoch výroby a riadenia na pracovisku.

Týždeň bezpečnosti potravín

Cieľ podujatia: Odborné podujatie je zamerané na propagáciu bezpečnosti potravín, činnosti Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín, činnosť jeho vedeckých výborov, propagáciu národných vedeckých skupín, úlohy odboru bezpečnosti potravín a výživy Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Súčasťou je aj propagácia bezpečnosti potravín na základných a stredných školách ako aj medzi spotrebiteľmi pri nakupovaní potravín. Do podujatia sa zapájajú študenti, ktorí robia prieskum záujmu spotrebiteľov o bezpečnosť potravín, rozdávajú propagačné materiály, navštevujú stredné školy s cieľom informovať o význame bezpečnosti potravín pre človeka a pre spoločnosť.

Zimná škola bezpečnosti potravín

Cieľ podujatia: Cieľom podujatia je rozvoj vzdelávania v oblasti akreditovaných študijných programov univerzít, na ktorých sú študijné programy orientované na bezpečnosť potravín - Bezpečnosť krmív a potravín, Bezpečnosť a kontrola potravín, Hygiena potravín, Veterinárna hygiena a ekológia, Bezpečnosť a kvalita potravín, vzdelávanie pracovníkov potravinárskeho priemyslu, pracovníkov úradnej kontroly potravín, pracovníkov potravinárskych laboratórií a učiteľov stredných škôl. Podujatie je zamerané na nové poznatky v oblasti legislatívy, laboratórnej kontroly, vývoja nových metód, poznatkov z oblasti referenčných laboratórií, diagnostiky a pod. Prednášky sú orientované do všetkých oblastí, ktoré ovplyvňujú bezpečnosť potravín, do analytických metód, ktoré sa používajú v potravinárstve ako aj do systémov, ktoré podporujú bezpečnosť potravín.

Odborné semináre pre potravinársku prax

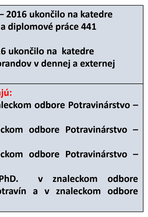
Cieľ podujatia: Každoročne v novembri katedra organizuje odborný seminár zameraný nemotaticky na určitý vybraný problém, ktorý je v praxi aktuálny. Odborné semináre sú určené pracovníkom a manažérom v potravinárskom priemysle, stravovacích službách, obchodných reťazcoch, štátnych aj súkromných laboratóriách a kontrolných organizáciách. Semináre sú zamerané na štandardy bezpečnosti potravín a ich aktualizácie, metrológiu v potravinárstve, informatizáciu v potravinárstve, označovanie potravín, hygienu v stravovacích zariadeniach, vysledovateľnosť v potravinárstve, kontrolu sanitácie v potravinárstve, ako aj ďalšie aktuálne témy. Semináre sú taktiež určené pre študentov stredných škôl a univerzít.

Rada pre spoluprácu s praxou pri katedre hygieny a bezpečnosti potravín

1. Ing. Katarína Fašiangová, PhD., Slovenská aliancia moderného obchodu, Bratislava,
2. MVDr. Oľga Ľuptáková, PhD., Regionálna veterinárna a potravinová správa Zvolen,
3. Ing. Milan Majtán, SVAMAN s.r.o. Mýjava,
4. Ing. Marianna Mazúchová, NOVOFRUCT SK , Nové Zámky,
5. Ing. Jana Račková, PhD., Cloetta, Levice,
6. Ing. Branislav Dendiš, MÁSPOMA, Zvolen
7. Ing. Marian Chovan, PENAM SLOVAKIA, Nitra,
8. Ing. Peter Šmárik, TESCO STORES, Bratislava,
9. Ing. Zuzana Vácziová, OK SERVIS BioPro, Praha, Česká republika,
10. RNDr. Jaroslav Žiak, PhD. NESTLÉ SLOVENSKO, Prievidza.

Propagačné publikácie katedry

Prax študentov a uplatnenie absolventov



Vedecko-výskumná činnosť

Zameranie vedecko-výskumnej činnosti katedry

Vedecko- výskumná činnosť katedry je zameraná na nasledovné oblasti: molekulárno-genetické spôsoby detekcie falšovania potravín živočíšneho a rastlinného pôvodu, molekulárno-gentické spôsoby autentifikácie potravín živočíšneho pôvodu na úrovni jedinca, detekcia geneticky modifikovaných organizmov použitím PCR techník, identifikácia a kvantifikácia alergénnych zložiek potravín použitím RealTime PCR, nutrigenetická analýza vybraných génov súvisiacich s hodnotením bezpečnosti potravín, nutrigenomická analýza expresie vybratých génov na animálnych modeloch, inštrumentálne hodnotenie texturálnych vlastností potravín vo vzťahu k bezpečnosti potravín, - analýza obsahu zvyškových plynov vo vzťahu k trvanlivosti výrobkov, stanovenie aktivity vody v potravinách vo vzťahu k mikrobiologickej bezpečnosti potravín, vykonávanie *in vivo* experimentov pri uplatňovaní základných princípov welfare, s cieľom zistenia mechanizmu účinkov prídavných látok s rozdielnou biologickou účinnosťou, chemické stanovenie biologicky účinných látok používaných pri produkcii potravín, stanovenie mikrobiologických rizikových faktorov s cieľom optimalizácie prostredia pre rozvoj prospešnej črevnej mikroflóry, stanovenie základných živín v potravinách (bielkoviny, cukry, tuky), stanovenie rozkladných produktov živín (rizikové chemické faktory), stanovenie chemických a mikrobiologických rizikových faktorov v potravinách, stanovenie mikrobiologických rizikových faktorov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami.

Laboratória a materiálno-technické vybavenie katedry

- pokusné zariadenie SPU FBP KHBP SK P 10011 so zariadením a pozorovacím systémom pre vykonávanie exaktných experimentov *in vivo*, vedecko-účelové pracovisko Laboratórium nutrigenomiky, chemické laboratórium s vybavením: Kjeltec, Refraktometer, Extraktor Fat Det-Gras, mikrobiologické laboratórium s vybavením očkovací box, autokláv, klimatická komora a ďalšie, laboratórium PCR metód - DNA analyzátor, elektroforéza, ELISA reader, laboratórium hygieny potravín – termostat, sušiareň, prístroj na meranie zvyškových plynov, prístroj na meranie aktivity vody, textúrometer.

Záverečné práce: V rokoch 2003 – 2016 ukončilo na katedre bakalárske práce 504 študentov a diplomové práce 441 študentov.

Doktorandi: V rokoch 2003 – 2016 ukončilo na katedre doktorandské štúdium 31 doktorandov v dennej a externej forme štúdia.

Súdnoznaleckú činnosť vykonávajú:

prof. Ing. Jozef Golian, Dr. v znaleckom odbore Potravinárstvo – Skúmanie potravín
Ing. Jozef Čapla, PhD. v znaleckom odbore Potravinárstvo – Spracovanie potravín
Ing. Peter Zajác, PhD. v znaleckom odbore Potravinárstvo – Potravinárske výrobky
doc. Ing. Radoslav Židek, PhD. v znaleckom odbore Potravinárstvo – Skúmanie potravín a v znaleckom odbore Genetika

Vybrané učebnice, monografie, odborné publikácie a skriptá

Najvýznamnejší partneri pre spoluprácu, realizáciu praxí študentov a exkurzií

BILLA, Cloetta, AGRANA, Penam, novofruct, coop JEDNOTA – Najlepšie domáce potraviny, Nestlé, TOPOĽČIANKY, LIDL, TOMATA s. r. o., MILSY, BERTO 1991, TESCO, Zvolenský, Levmilk, eurofins, mgt, euromilk, Hubert, GET group, s.r.o.

Kontakt: Katedra hygieny a bezpečnosti potravín, FBP SPU v Nitre, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra, tel. 037 6414 373, www.bezpecnostpotravin.sk, http://www.fbp.uniag.sk