

Študijný program – základné údaje

Skratka: IN-VHKP

Názov študijného programu: Výživa a hodnotenie kvality potravín

Anglický názov ŠP: Nutrition and Food Quality Assessment

Študijný odbor: 5.2.22 chémia a technológia požívateľ

Stupeň: druhý

Udeľovaný titul: Ing.

Garant: prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD.

Spolugaranti:

Forma štúdia: denná

Jazyk výučby: slovenský alebo anglický

Profil (charakteristika) ŠP: Jadrom znalostí absolventa sú teoretické a praktické poznatky potrebné pre správnu výživu, ochranou zdravia človeka a hodnotenie kvality a bezpečnosti potravín. Absolvent ovláda fyzikálnu, chemickú a biologickú podstatu procesov súvisiacich so zdravotnou neškodnosťou a kvalitou potravinárskych surovín, medziproduktov a finálnych výrobkov, vrátane aditívnych látok a výživových doplnkov. Získané vedomosti vie tvorivo a komplexne využívať pre cieľný dizajn potravín a potravinových doplnkov so zdraviu prospešnými vlastnosťami. Absolvent ďalej rozumie vývoju, výrobe (príprave), distribúcii, spotrebe takýchto potravinárskych produktov, vrátane hodnotenia ich nutričnej hodnoty, kontroly, riadenia kvality a bezpečnosti.

Po skončení môžu absolventi pokračovať v doktorandskom štúdiu rovnomeného programu a uplatniť sa vo vedecko-výskumnej sfére. Ďalej sú pripravení vykonávať zodpovedajúce funkcie v praxi, a to nielen v malých, stredných a veľkých potravinárskych podnikoch, ale aj v zariadeniach otvoreného i uzavretého stravovania a tiež v obchodnej oblasti. Dôležité je ich uplatnenie sa v riadiacich a kontrolných orgánoch centrálnej a regionálnej správy. Získaním doplnkového pedagogického vzdelania môžu pôsobiť aj v oblasti výchovno-vzdelávacej

Profil (charakteristika) ŠP po anglicky:

The core abilities of a graduate are based on the theoretical and practical knowledge associated for good nutrition, human health and food quality and safety assessment. Graduate has background of physical, chemical and biological processes associated with the safety and quality of food raw materials, intermediates and finished products, including additives and dietary supplements. He can creatively and comprehensively use obtained knowledge for design of food and food supplements meeting beneficial health expectations. Graduate is thoroughly familiar with a development, production (preparation), distribution, consumption of such food products, including an assessment of their nutritional value, quality and safety assurance.

After the completion of studies, graduates can continue in the doctoral study in the same program and apply the scientific research field. They are also ready to hold responsible positions in practice, not only in small, medium and large food businesses, but also in the catering services or other food commercial sector. They can also apply the posts of employment within the management and

Študijný program – základné údaje

control bodies of the central and regional administrations. Obtaining supplementary pedagogical training, they may also act in the fields of education.

Kľúčové výsledky vzdelávania: Absolvent ovláda fyzikálnu, chemickú a biologickú podstatu procesov súvisiacich so zdravotnou neškodnosťou a kvalitou potravinárskych surovín, medziproduktov a finálnych výrobkov, vrátane aditívnych látok a výživových doplnkov. Získané vedomosti vie tvorivo a komplexne využívať pre riešenie problémov súvisiacich s kvalitou a bezpečnosťou potravín a cielený dizajn potravín a potravinových doplnkov so zdraviu prospešnými vlastnosťami. Absolvent ďalej rozumie vývoju, výrobe (príprave), distribúcii, spotrebe takýchto potravinárskych produktov, vrátane hodnotenia ich nutričnej hodnoty, kontroly, riadenia kvality a bezpečnosti.

Kľúčové výsledky vzdelávania po anglicky:

Graduates acquire sound background of physical, chemical and biological processes associated with the safety and quality of food raw materials, intermediates and finished products, including additives and dietary supplements. He can creatively and comprehensively use obtained knowledge in solving of food quality and safety problems associated with food processing/production and for design of foods and food supplements meeting beneficial health expectations. Graduate is thoroughly familiar with a development, production (preparation), distribution, consumption of such food products, including an assessment of their nutritional value, quality and safety assurance.

Uplatnenie absolventov:

Absolventi sa uplatnia v potravinárskych podnikoch, na univerzitách, vo výskumných ústavoch, ako aj v štátnych organizáciách úradnej kontroly potravín (úrady verejného zdravotníctva, štátne veterinárne a potravinové ústavy). Tiež môžu nastúpiť do súkromných certifikovaných kontrolných laboratórií, konzultačných, certifikačných a audítorských firiem činných pri hodnotení a certifikácii systémov kvality a bezpečnosti potravín, domácich i zahraničných. Univerzálnosť tohto študijného programu umožňuje absolventovi zamestnať sa vo všetkých krajinách Európskej únie v potravinárskom priemysle na pracovných pozíciách vyžadujúcich vysokoškolské vzdelanie druhého stupňa (vedúci laboratórií, oddelení kvality a bezpečnosti potravín, jednotiek verejného stravovania a časom na iných vyšších pozíciách). Po získaní skúseností v potravinárskej praxi a orientácii v potravinovom reťazci si nájdu pozície aj v iných oblastiach súvisiacich s potravinovým reťazcom a dozorom nad kvalitou a bezpečnosťou potravín. Ich prednosťou je získané technické myslenie a vzdelanie v oblasti biochémie, analýzy potravín, chémie a technológie potravín prepojené na biologické porozumenie podstate problémov (mikrobiológia, hygiena potravín, hodnotenie kvality a bezpečnosti potravín, vrátane hodnotenia organoleptických vlastností potravín).

Po skončení môžu absolventi pokračovať v doktorandskom štúdiu rovnomeného programu a uplatniť sa vo vedecko-výskumnej sfére. Získaním doplnkového pedagogického vzdelania môžu pôsobiť aj v oblasti výchovno-vzdelávacej.

Uplatnenie absolventov po anglicky:

Graduates are applied in food production businesses, universities, research institutes and government organizations in official control of foodstuffs (public health authorities, state food and veterinary institutes). They can also take up a private certified control laboratories, consulting, certification and audit firms involved in the evaluation and certification of quality systems and food

Študijný program – základné údaje

safety, domestic and foreign. Versatility of this study program allows the graduate employment in all countries of the European Union in the food industry for jobs requiring a master's degree (head of laboratories, departments of quality and food safety, catering units and later for other senior positions). After gaining experience in food practice and orientation in the food chain they will find positions in other areas related to the food chain and surveillance of food quality and safety. Their advantage is based on technical thinking and education in the field of biochemistry, food analysis, food chemistry and technology related to biological and microbiological understanding of the essential problems (food microbiology, food hygiene, food quality and safety assessment, including evaluating the sensorial characteristics of food).

After the completion of studies, graduates can continue in the doctoral study in the same program and apply the scientific research field. Obtaining supplementary pedagogical training, they may also act in the fields of education.