

Študijný program – základné údaje

Skratka: I-POHYKO

Názov študijného programu: Potraviny, hygiena, kozmetika

Anglický názov ŠP: Foodstuffs, Hygiene, Cosmetics

Študijný odbor: 5.2.24 Potravinárstvo

Stupeň: druhý

Udeľovaný titul: Ing.

Garant: prof. Ing. Štefan Schmidt, PhD.

Spolugaranti: doc. Ing. Jarmila Hojerová, PhD., doc. Ing. Mária Greifová, PhD.

Forma štúdia: denná

Jazyk výučby: slovenský a anglický

Profil (charakteristika) ŠP (max. 1500 znakov):

Študijný program poskytuje absolventom inžinierskeho štúdia teoretické i praktické znalosti z potravinárskej mikrobiológie, potravinárskeho inžinierstva, konzervovania a balenia potravín, ako aj základné znalosti z jednotlivých technológií potravinárskeho priemyslu (mlieko, syrárstvo a mliečne výrobky; jedlé tuky a oleje; sacharidy a cereálie; mäso a mäsové výrobky; mydlo, glycerín, biopalivá na báze mastných kyselín a detergenty; nealkoholické nápoje atď.). Absolventom umožňuje získať vedomosti z hygieny a sanitácie v potravinárskom a kozmetickom priemysle, bytovej chémii, ako i kozmetickej chémii a technológii. Významnou súčasťou učebných plánov je aj rozsiahla samostatná laboratórna práca v študijnom programe. Študijný program rozvíja schopnosť študenta posúdiť z bezpečnostného hľadiska vlastnosti potravinárskych a kozmetických surovín a pomáha odhadnúť ich účinky na človeka. Študijný program dáva absolventom flexibilitu pre uplatnenie sa vo výskume, vývoji, marketingu, v priemyselnej a laboratórnej praxi alebo umožňuje pokračovanie v doktorandskom štúdiu.

Profil (charakteristika) ŠP po anglicky:

Our study program provides graduates of theoretical and practical knowledge of food microbiology, food engineering, food preservation and packaging, as well as basic knowledge of each technology in food industry (such as milk, cheese production and dairy products, edible fats and oils, sugars and cereals, meat and meat products, soap, glycerol, bio-fuels based on fatty acids and detergents, soft drinks etc.). Allows graduates to gain knowledge of hygiene and sanitation in the food and cosmetic industry, household chemicals, as well as cosmetic chemistry and technology. An important part of the curricula is also extensive independent laboratory work. Degree program develops the student's ability to assess safety reasons properties of food and cosmetic materials and helps assess their effects on humans. Degree program gives graduates the flexibility to pursue a research, development, marketing, industrial and laboratory practice or allows continued doctoral studies.

Kľúčové výsledky vzdelávania (max. 1500 znakov):

Absolvent má komplexné znalosti z kľúčových prírodovedných disciplín a technický pohľad na využitie týchto poznatkov v priemyselnej alebo laboratórnej vedeckovýskumnej praxi. Vie analyzovať fyzikálne a chemické deje; interpretovať zákonitosti, ktorými sa riadia procesy aplikované v rôznych odvetviach potravinárskych a kozmetických technológií. Ovláda metódy a predpisy Európskej únie

Študijný program – základné údaje

týkajúce sa hygieny a bezpečnosti potravín, pochutín a nápojov, ako aj kozmetických výrobkov. Je schopný riadiť kolektív zamestnancov, ovláda aspoň jeden svetový jazyk, je oboznámený so základnými počítačovými aplikáciami a praktickými aspektmi informačných technológií, má vedomosti o kľúčových vedeckých, sociálnych, ekonomických, komerčných a etických aspektoch spojených s vývojom technológií v potravinárskom a kozmetickom priemysle, základné znalosti z manažmentu, práva a ekonómie.

Kľúčové výsledky vzdelávania po anglicky:

Graduates have a comprehensive knowledge of the key scientific disciplines and technological view of the use of such knowledge in an industrial or scientific research laboratory practice. They are able to analyze the physical and chemical processes, interpret laws governing the processes applied in various sectors of food and cosmetic technologies. They control methods and rules of the European Union concerning food hygiene and safety, snacks and drinks, as well as cosmetics. Being able to manage a team of staff speak at least one foreign language, familiarity with basic computer applications and practical aspects of information technology, has knowledge of key scientific, social, economic, commercial and ethical issues associated with the development of technology in the food and cosmetic industry, basic knowledge of management, law and economics.

Uplatnenie absolventov (max. 1500 znakov):

Absolvent inžinierskeho štúdia má zodpovedajúcu kvalifikáciu a znalosti potrebné pre uplatnenie vo výrobe a marketingu potravinárskych a kozmetických výrobkov a distribúcii surovín pre ich produkciu so zreteľom na hygienu a bezpečnosť. Uplatnenie nájde v štátnej správe (Štátna veterinárna a potravinová správa a jej regionálne správy, hraničné inšpekčné stanice, Štátne veterinárne a potravinové ústavy, Úrad verejného zdravotníctva SR a jeho regionálne úrady, Slovenská obchodná inšpekcia a jej regionálne inštitúcie, a. i.), ako aj v kontrolných laboratóriách verejného a privátneho sektora, vo vývoji a výskume. Absolvent študijného programu má dobré predpoklady pokračovať v doktorandskom štúdiu v nadväzujúcich študijných programoch alebo v programoch príbuzného zamerania.

Uplatnenie absolventov po anglicky:

Graduate engineering studies is qualified for the application in production and marketing of food and cosmetic products, and distribution of raw materials for their production with regard to hygiene and safety. The application locates in government (the State Veterinary and Food Administration and its regional administrations, the border inspection posts, the State Veterinary and Food Institute, the Public Health Authority of the Slovak Republic and its regional offices, the Slovak Trade Inspection and its regional institutions, and others), as well as in control laboratories, public and private sector and in development and research. Graduates of the program are well prepared for doctoral studies in follow up courses or programs relating to various food and biological specialities.