|  |
| --- |
| **Sustainability in Agriculture, Food production and Food technology in the Danube Region (Danube AgriFood Master – DAFM)** |
| **Identifikačné údaje žiadateľa**  |
|  Názov vysokej školy  | ***Slovenská poľnohospodárska  univerzita v Nitre*** |
|  Sídlo vysokej školy  | ***Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra*** |
|  Identifikačné číslo vysokej školy  | ***00397482*** |
|  Názov fakulty  | ***Fakulta biotechnológie a potravinárstva*** |
|  Sídlo fakulty  | ***Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra*** |
|  Orgán VŠ na schvaľovanie ŠP (v rámci interných procesov) | ***Rada vnútorného systému zabezpečovania kvality******na SPU v Nitre*** |
|  Dátum schválenia ŠP alebo úpravy ŠP |  |
|  Dátum ostatnej zmeny opisu ŠP | *Nie je relevantné, keďže ide o prvý opis ŠP, pri ďalších zmenách po periodickom hodnotení ŠP budú tieto informácie v tejto časti zaznamenané.* |
| Odkaz na výsledky ostatného periodického hodnotenia študijného programu vysokou školou: | *Predložiť v prípade, ak sú dostupné* |
|  Odkaz na hodnotiacu správu k žiadosti o akreditáciu študijného programu podľa § 30 zákona č. 269/2018 Z. z. : | *Predložiť v prípade, ak je dostupná* |
| **1. Základné údaje o študijnom programe** |
| a) Názov študijného programu  a číslo ŠP podľa registra  | Sustainability in Agriculture, Food Production and Food Technology in the Danube Region (Danube AgriFood Master – DAFM) Spoločný študijný program vychádza z akreditovaného ŠP: Bezpečnosť a kontrola potravín 7290  |
| b) Stupeň vysokoškolského štúdia a ISCED-F kód stupňa vzdelávania | ☐I. (ISCED F- 645) ☒II. (ISCED F- 767) ☐I. a II. spojený ☐III. (ISCED F- 864)  |
| c) Miesto uskutočňovania ŠP | FBP SPU v Nitre, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra |
| d) Názov a číslo študijného odboru, v ktorom sa absolvovaním študijného programu získa vysokoškolské vzdelanie, alebo kombinácia dvoch študijných odborov, v ktorých sa absolvovaním študijného programu získa vysokoškolské vzdelanie, ISCED-F kódy odboru/ odborov . | 4190 Poľnohospodárstvo a krajinárstvo (50 %) 0810 Poľnohospodárstvo ďalej nedefinované 2940 Potravinárstvo (50 %)0721 Spracovanie potravín |
| e) Typ študijného programu | ☐akademicky orientovaný☐profesijne orientovaný☐inžiniersky☐príprava na výkon regulovaného povolania☒ spoločný študijný program - MSc. joint degree☐interdisciplinárne štúdia☐doktorský |
| f) Udeľovaný akademický titul  | ☐Bc. ☐ Ing. ☐PhD. ☒MSc.  |
| g) Forma štúdia  *Podľa § 60 zákona č. 131/2002 Z. z. o vysokých školách* | ☒denná ☐externá |
| h) Pri spoločných študijných programoch spolupracujúce vysoké školy a vymedzenie, ktoré študijné povinnosti plní študent, na ktorej vysokej škole (§ 54a zákona o vysokých školách). | (1) Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Maďarsko MATE – 1. ročník (ZS, LS)(2) Czech University of Life-Sciences, Prague, Česká republika CZU - 1. ročník (ZS, LS)(3) University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna, Rakúsko BOKU, 2. ročník (ZS, LS)(4) University of Zagreb, Chorvátsko UNIZG, 2. ročník (ZS, LS)(5) University of Novi Sad, Srbsko UNS, 2. ročník (ZS, LS)(6) Banat’s University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine “King Michael I. of Romania”, Timisoara, Rumunsko BUASVMT, 2. ročník (ZS, LS)Podrobné informácie sú obsahom Erasmus Mundus Joint Master Sustainability in Agriculture, Food production and Food technology in the Danube Region (Danube AgriFood Master – DAFM) DRAFT CONSORTIUM AGREEMENT, ktoré je súčasťou Prílohy 1. |
| i) Jazyk alebo jazyky uskutočňovania  ŠP *Rozumejú sa jazyky, v ktorých sú dosahované všetky výstupy vzdelávania, uskutočňované všetky súvisiace predmety študijného programu aj štátna skúška. Vysoká škola samostatne uvedie informácie o možnosti štúdia parciálnych častí/predmetov v iných jazykoch v časti 4 opisu*. | ☐ slovenský ☒anglický |
| j) Štandardná dĺžka štúdia vyjadrená v akademických rokoch. Súlad s §52, 53 a 54 zákona o vysokých školách | ☒dva roky ☐tri roky ☐štyri roky ☐päť rokov |
| k) Kapacita študijného programu *Plánovaný počet študentov:* *Skutočný počet študentov za štandardnú dĺžku štúdia:* *Súčasný počet študentov na študijnom programe:* | *30**25**0**0* |
| l) **Zdôvodnenie miery obsahovej zhody so študijným odborom:**Spoločný študijný program DAFM je zameraný na udržateľnosť v poľnohospodárstve, výrobu potravín a potravinárske technológie v dunajskom regióne a je v súlade so študijným odborom Potravinárstvo, ktoré zahŕňa znalosti, zručnosti a kompetencie týkajúce sa fyzikálnochemických a technologických procesov pri spracovaní poľnohospodárskych surovín, výrobe potravín, manipulácii a skladovaní hotových výrobkov, kulinárnej úprave, ako aj znalosti o vnútorných, vonkajších a technologických faktoroch určujúcich ich nutričnú hodnotu, kvalitu a bezpečnosť. S kompetenciami absolventov študijného odboru nevyhnutne súvisí aj potreba znalostí právnych predpisov zahŕňajúcich kvalitu, hygienu a bezpečnosť v celom potravinovom reťazci, zručností v oblasti chemických, fyzikálnochemických a mikrobiologických analýz, materiálových a ekonomických bilancií, vrátane hodnotenia ich výstupov. Nosné témy jadra znalostí študijného odboru vychádzajú z korpusu biologických, chemických, fyzikálnochemických, potravinárskych a technologických disciplín, ktoré tvoria teoretický základ pre oblasť spracovania poľnohospodárskych produktov, potravinárskych technológií, potravinárskej techniky, systémov kvality a bezpečnosti potravín, právnych predpisov, manažmentu a marketingu v potravinárstve a gastronómii.  | [*https://agrifoodmaster.eu/index.html*](https://agrifoodmaster.eu/index.html)*Vyhláška č. 244/2019 Z. z.*[*https://www.zakonypreludi.sk/zz/2019-244*](https://www.zakonypreludi.sk/zz/2019-244)*Študijné odbory*[*https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/prilohy/SK/ZZ/2019/244/20190901\_5173916-2.pdf*](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/prilohy/SK/ZZ/2019/244/20190901_5173916-2.pdf) |
| m) **Originalita ŠP voči ostatným ŠP na SPU v Nitre v danom študijnom odbore a stupni:** Danube AgriFood Master (DAFM) sa realizuje v rámci projektu Erasmus Mundus Joint Master. Ide o dvojročný spoločný magisterský študijný program vyučovaný výlučne v anglickom jazyku. Študent absolvuje prvý rok štúdia na CZU alebo MATE (univerzity prvého ročníka) a druhý ročník na jednej z piatich partnerských univerzít BOKU, UNS, UNIZG, SUA a BUASVMT (univerzity druhého ročníka).Predkladaný študijný program je jedinečný svojim multidisciplinárnym zameraním umožňujúci pochopiť výzvy ďalšieho rozvoja poľnohospodárstva a potravinárstva. Okrem udržania dostatočných a kvalitných zdrojov na produkciu potravín a zvyšovania bezpečnosti a stability produkcie potravín je nevyhnutné prispôsobiť poľnohospodárstvo podmienkam klimatických zmien, neustáleho rastu populácie a postupného znižovania dostupnosti prírodných zdrojov. Program DAFM MSc pokrýva celý potravinový reťazec, ako aj potravinovú bezpečnosť a udržateľnosť výroby, pričom zohľadňuje otázky úrodnosti pôdy, dostupnosti a kvality vody, ktoré sa celosvetovo stávajú horúcimi témami, najmä počas globálnych pandémií a napätých politických situácií. Program sa zameriava na študentov z celého sveta, ktorí sa zaujímajú o udržateľné poľnohospodárstvo a produkciu potravín, je dvojročný a absolventi po úspešnej obhajobe získajú titul MSc. „Udržateľné poľnohospodárstvo, výroba potravín a potravinárska technológia“. Podunajský región sa využíva ako modelový región pre ostatné pobrežné oblasti po celom svete. Spojená odbornosť konzorcia siedmich stredoeurópskych a juhoeurópskych univerzít poskytne kvalitné vzdelanie založené na pevnom základe vo všetkých relevantných disciplínach od prírodných vied, inžinierstva, ekonómie až po spoločenské vedy, ponúka široký interdisciplinárny prístup, medzikultúrnu komunikáciu a podporu myšlienok udržateľné biohospodárstvo. Vedomosti a skúsenosti univerzít spolupracujúcich v konzorciu sa skombinujú s poznatkami a skúsenosťami mimoeurópskych pridružených partnerov.Cieľom spolupráce partnerských univerzít je spoločne realizovať vzdelávací program s názvom ERASMUS MUNDUS Joint Master „Udržateľnosť v poľnohospodárstve, výrobe potravín a potravinárskych technológiách v dunajskom regióne“ (DanubeAgriFood Master – DAFM). Riadiacim orgánom je Rada konzorcia DAFM, ktorá pozostáva z jedného zástupcu študentov zapísaných študentov v DAFM a 3 zástupcov každej zo zmluvných strán (partnerských univerzít); menovite: - vedúci študijného programu DAFM každého partnera, - akademický zástupca (pedagogický zamestnanec zapojený do spoločného programu), - administratívny zástupca (medzinárodného úradu alebo prijímacieho úradu).Úlohy jednotlivých zapojených univerzít:**MATE** ako hlavná univerzita zodpovedá za celkové riadenie projektu (vrátane správy webovej stránky) a riadenie rozpočtu (platby štipendií atď.); a to jedna z univerzít prvého ročníka (spolu s CZU) pre študentov DAFM, ktorí tu absolvujú prvý a druhý semester (MATE zastrešuje aj organizáciu spoločných základných podujatí).**CZU** univerzita zodpovedá za vedenie výberovej komisie, do ktorej aktívne prispievajú všetci partneri. CZU zastrešuje aj vývoj podporných materiálov a príručky pre uchádzačov k programu, ktorý im poskytne ucelený obraz o procese zápisu, žiadosti o víza, školného a možnosti študenta vybrať si jednotlivé univerzity a aktivity v rámci študijného programu.**BUASVMT** univerzita zodpovedá za implementáciu celkového zabezpečenia kvality (na základe rozhodnutí výboru konzorcia a na základe individuálnych opatrení na zabezpečenie kvality, ako sú hodnotenia kurzov na univerzitách, ktoré budú pokračovať a prispejú k dodatočným aktivitám DAFM). Univerzita tiež zodpovedá za monitorovanie a neustály ďalší rozvoj stratégie rozvoja/udržateľnosti vrátane implementácie európskeho prístupu.**BOKU** univerzita zodpovedá za organizáciu stretnutí na trhu práce (odhad a zoznam potenciálnych pracovísk, potenciálnych miest praxe) pre absolventov, vytvorenie správy a plánu, ako môžu bývalí študenti pomôcť a poradiť budúcim študentom; tvorba abstraktnej knihy z téz prvých absolventov pre obchodných partnerov, implementačné stretnutie (vypracovanie zoznamu národných a medzinárodných podujatí napr. konferencie ministerstiev vysokých škôl, Educatio Expo atď.), na ktorých by sa mal šíriť/propagovať program DAFM. Okrem toho bude BOKU pomáhať rade pre zabezpečenie kvality s kontrolou kreditov v treťom semestri (zhrnutie ECTS každého študenta s radou pre zabezpečenie kvality) a organizáciou obhajovacej skúšky na BOKU a zhromažďovaním aktualizácií o skúške na obhajobu záverečnej práce organizácia na ostatných partnerských univerzitách druhého ročníka – (vedenie: BOKU, s Radou pre zabezpečenie kvality).**Univerzita v Záhrebe (UNIZG) a Univerzita v Novom Sade (UNS)** zodpovedajú za implementáciu a neustály monitoring plánu propagácie/marketingu, ako aj plánu šírenia/využívania a za oslovenie zainteresovaných strán, ako sú spoločnosti, s cieľom usporiadať stáže, na základe rozhodnutí výboru konzorcia a všeobecnej organizácie poskytnutej dodávateľom.**SUA** univerzita zabezpečuje organizovanie a koordináciu pridružených partnerov do Poradného výboru. Pridružení partneri prispejú k marketingovým aktivitám prostredníctvom svojho zapojenia do rôznych činností sietí (ICA, CASEE, DRC, AGRINATURA; ELLS; VUA) a prostredníctvom vysielania hosťujúcich lektorov/ poskytovania stáží / všeobecnej podpory programu DAFM.**BUASVMT** univerzita zabezpečuje monitorovanie organizácií letných škôl / zimných škôl spolu s programovými kanceláriami.Program DAFM bude podliehať pravidelným interným hodnoteniam prebiehajúcim na každej strane podľa ich vlastnej národnej legislatívy (napr. hodnotenie jednotlivých kurzov, hodnotenie kompletných študijných programov). |  |

**a) VŠ popíše ciele vzdelávania študijného programu ako aj generické schopnosti študenta v čase ukončenia ŠP a hlavné výstupy vzdelávania**.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ciele vzdelávania (na úrovni ŠP) a hlavné výstupy vzdelávania (na úrovni študijných predmetov)***  | ***Pomocné odkazy*** |
| Absolventi získajú odborné a metodologické poznatky o trvalo udržateľnom rozvoji ako kompetentnej reakcie na nastávajúce výzvy klimatických zmien a ochrane a podpory živobytia. Podunajský región sa využíva ako modelový región pre všetky pobrežné regióny na celom svete. Absolventi získajú špičkové vzdelávanie založené na výskume v oblasti udržateľného poľnohospodárstva, pôdy, vody, klímy, potravinovej bezpečnosti, výroby potravín, potravinárskych technológií a intelektuálneho vzdelávania ako základného obsahu. Program poskytuje solídny základ vo všetkých relevantných disciplínach od prírodných vied, inžinierstva, ekonómie až po sociálne vedy, ponúka široké možnosti pre interdisciplinárne prístupy a medzikultúrnu komunikáciu a podporuje myšlienku udržateľnej bioekonomiky. | *Výstupy vzdelávania v ILP* [*https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk*](https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk)*Katalóg SKKR*[*https://www.kvalifikacie.sk/katalog-skkr*](https://www.kvalifikacie.sk/katalog-skkr)*Katalóg predmetov*[*https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk*](https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk) |

**b)** **VŠ popíše profil absolventa (text bude súčasťou UIS).**

|  |  |
| --- | --- |
| Profil absolventa | ***Pomocné odkazy*** |
| Absolvent študijného programu získa nasledovné vedomosti:- Študenti DAFM získajú vynikajúce vedomosti a zručnosti pri zavádzaní udržateľného poľnohospodárstva, výroby potravín a bezpečnostných postupov. Tieto poznatky bude môcť ich vysielajúca krajina alebo miestna komunita využiť na zlepšenie celkovej kvality metód výroby potravín. Študent vďaka štúdiu na rôznych vysokých školách získa komplexné poznatky nielen o základných (štátne nezávislých) procesoch prebiehajúcich v životnom prostredí, ale aj poznatky na regionálnej báze. Študent dostane informácie od rôznych odborníkov v danej oblasti a možnosť ich porovnať a vyhodnotiť s ohľadom na oblasť ich použitia.Absolvent študijného programu získa nasledovné zručnosti:- Absolvent študijného programu bude schopný analyzovať a samostatne riešiť vzťahy medzi jednotlivými zložkami životného prostredia, posúdiť zraniteľnosť prírodných zdrojov degradačnými faktormi a inými rizikami stresu. Bude tiež schopný samostatne alebo v rámci pracovnej skupiny rozhodovať o využívaní a ochrane prírodných zdrojov, prípadne voliť vhodné riešenia pre narušené prírodné zdroje (napr. sanačné opatrenia v prípade kontaminovanej pôdy, vody a životného prostredia). Absolvent DAFM bude schopný samostatne rozvíjať koncepcie trvalo udržateľného využívania a ochrany prírodných zdrojov vrátane opätovného využitia odpadových materiálov. Pri rozhodovaní bude študent schopný samostatne analyzovať dostupné údaje (vedeckej a odbornej literatúry), posúdiť ich pravdivosť a relevantnosť pre oblasť použitia. Ďalej prispeje publikovaním získaných poznatkov vo vedeckej literatúre zameranej na ich praktické využitie.Absolventi študijného programu sa uplatnia ako:- Absolventi budú uznávaní mimo akademickej sféry za svoj odborný profil prispôsobený potrebám súčasných trendov v poľnohospodárstve (napr. precízne poľnohospodárstvo), v životnom prostredí a v potravinárstve. Učebné osnovy budú vystavené pravidelnému externému hodnoteniu rôznymi zainteresovanými stranami (vrátane neakademických partnerov). Absolventi sa tak budú môcť počas štúdia cielene profilovať a uľahčia im uplatnenie na trhu práce, najmä v riadiacich funkciách v podnikoch zameraných na poľnohospodárstvo, ochranu a využívanie prírodných zdrojov a v konečnom dôsledku na precíznosť a trvalo udržateľné hospodárenie. Štúdiom na viacerých vysokých školách, praktickým vyučovaním a povinnou praxou študent získa flexibilitu, aby mohol na získanej pozícii okamžite pracovať. Študenti budú tiež schopní založiť si vlastný podnik, zostaviť a riadiť tím so širokými znalosťami a zručnosťami v študovanej oblasti. | *Vyhláška 449/2020 Z. z.*[*https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2020/449/20210101*](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2020/449/20210101)*Sústava povolaní*[*https://sustavapovolani.sk/*](https://sustavapovolani.sk/)*Vysvetlivky ISCO-08*[*http://lpsa.sk/wp-content/uploads/2018/02/isco08\_doc02.pdf*](http://lpsa.sk/wp-content/uploads/2018/02/isco08_doc02.pdf) |

**c) VŠ indikuje povolania, na výkon ktorých je absolvent v čase absolvovania štúdia pripravený a potenciál ŠP z pohľadu uplatnenia absolventov.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Indikované povolania*** | ***Pomocné odkazy*** |
|

|  |
| --- |
| **Špecialista kontroly, hygieny, kvality a bezpečnosti v potravinárstve (Manažér kontroly a bezpečnosti potravín, Špecialista kontroly a bezpečnosti potravín)** vykonáva práce spojené so zabezpečovaním všeobecných a špecifických hygienických požiadaviek u prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, v skladoch a predajniach potravín, pracuje v tíme pre bezpečnosť potravín, kde zabezpečuje požiadavky systému HACCP, správnej výrobnej a hygienickej praxe a metrologického programu, ISO noriem, štandardov kvality a bezpečnosti potravín, hodnotenia hrozieb a zraniteľnosti a požiadavky na systémy certifikácie, akreditácie, audity, vysledovateľnosť potravín a ich sťahovanie z trhu. Zabezpečuje, analyzuje, dokumentuje a vyhodnocuje krízové situácie na úrovni podniku aj pri komunikácii s verejnosťou, médiami, kontrolnými a certifikačnými orgánmi, vyjadruje odborné stanoviská k návrhom legislatívy, vydáva návrhy a zmeny v označovaní potravín, uvádzaní výživových a zdravotných tvrdení na potravinách. Vedie odberateľské audity, ovláda postupy a spôsoby kontroly pri hodnotení kvality potravín, rieši sťažnosti odberateľov a spotrebiteľov a celkovú kultúru bezpečnosti potravín.**Riadiaci pracovník (manažér) v potravinárskej výrobe** riadi technické a technologické operácie výrobného procesu, organizuje a zabezpečuje celkové fungovanie potravinárskej výroby v súlade s hygienickými štandardmi a dodržiavaním BOZP a PO. Efektívne riadi tím zamestnancov, navrhuje a implementuje inovatívne zmeny a zodpovedá za bezproblémový chod potravinárskej prevádzky. Pravidelne monitoruje dodržiavanie pracovných a technologických postupov, procesov a noriem v potravinárskej výrobe s ohľadom na kvalitu výrobkov, dodržiavanie hygienických podmienok výroby a bezpečnosť vyrobených potravín. |
|  |

 | *Sústava povolaní*[*https://sustavapovolani.sk/*](https://sustavapovolani.sk/)*Vysvetlivky ISCO-08*[*http://lpsa.sk/wp-content/uploads/2018/02/isco08\_doc02.pdf*](http://lpsa.sk/wp-content/uploads/2018/02/isco08_doc02.pdf) |

**d)** **VŠ uvedie relevantné externé zainteresované strany, ktoré poskytli vyjadrenie alebo súhlasné stanovisko k súladu získanej kvalifikácie so sektorovo-špecifickými požiadavkami na výkon povolania.**

|  |
| --- |
| ***Stanovisko externých zainteresovaných strán***  |
| Na fakultnej úrovniFakulta biotechnológie a potravinárstva za účelom rozvoja vzájomnej spolupráce s praxou spolupracuje s viacerými výrobnými a obchodnými podnikmi a organizáciami. Fakulta má uzatvorených viacero zmlúv s praxou. Fakulta biotechnológie a potravinárstva má ustanovenú **Profesijnú radu** pre spoluprácu s praxou Fakulty biotechnológie a potravinárstva SPU v Nitre (ďalej len „PR FBP“). Pôsobenie PR FBP je zamerané predovšetkým na riešenie koncepčných otázok kvality vzdelávania a technologickej modernizácie výučbového procesu s orientáciou na perspektívne požiadavky spoločenskej praxe a získavanie spätnej väzby odborníkov z praxe na kvalitu vzdelávania, pripravenosť absolventov FBP a ich uplatniteľnosť tak na domácom, ako aj európskom pracovnom trhu v oblasti potravinárstva.  | *Prax*[*https://potravinarstvo.sk/prax/*](https://potravinarstvo.sk/prax/)*Profesijná rada fakulty*[*https://fbp.uniag.sk/sk/profesijna-rada-fakulty/*](https://fbp.uniag.sk/sk/profesijna-rada-fakulty/)*Bezpečnosť a kontrola potravín*[*https://fbp.uniag.sk/sk/bezpecnost-a-kontrola-potravin-3/*](https://fbp.uniag.sk/sk/bezpecnost-a-kontrola-potravin-3/) |

**3. Uplatniteľnosť**

 **a) Hodnotenie uplatniteľnosti absolventov študijného programu.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Samohodnotenie uplatniteľnosti absolventov***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Irelevantné. |  |

**b) Hodnotenie kvality študijného programu zamestnávateľmi (spätná väzba).**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Stanovisko zamestnávateľov***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Hodnotenie kvality spoločného študijného programu je obsahom Erasmus Mundus Joint Master Sustainability in Agriculture, Food production and Food technology in the Danube Region (Danube AgriFood Master – DAFM) DRAFT CONSORTIUM AGREEMENT, ktoré je súčasťou Prílohy 1. Program DAFM bude podliehať pravidelným interným hodnoteniam prebiehajúcim na každej strane podľa ich vlastnej národnej legislatívy (napr. hodnotenie jednotlivých kurzov, hodnotenie kompletných študijných programov). | [*https://agrifoodmaster.eu/index.html*](https://agrifoodmaster.eu/index.html) |

**4. Štruktúra a obsah študijného programu**

**a) VŠ popíše pravidlá na utváranie študijných plánov v študijnom programe.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Proces vytvárania odporúčaného študijného plánu***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Študijný plán je súčasťou Prílohy 2, v ktorej sú definované predmety, ktoré je potrebné v danom semestri absolvovať. Študijný program, odporúčaný študijný plán a štandardná dĺžka štúdia sú v súlade s vyhláškou 614/2002 Z. z. o kreditovom systéme štúdia a zákonom č. 131/2002 Z. z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Rovnako sú v súlade s vnútornými predpismi SPU v Nitre.Počas prvého roka na ČZU študent absolvuje povinné predmety (29 ECTS), povinne voliteľné (min. 15 ECTS) a voliteľné (min. 12 ECTS). Okrem toho je študent povinný absolvovať online kurzy (6 ECTS), ktoré ponúkajú partnerské univerzity. Počas prvého semestra si študent vyberie univerzitu druhého ročníka a začne s výberom témy diplomovej práce. Diplomovú prácu vedie vždy vyučujúci z druhého ročníka vysokej školy a druhým školiteľom je prednášajúci z prvého ročníka vysokej školy. Pre uľahčenie spoločného vedenia práce sa predpokladajú pravidelné kontakty medzi vedúcim práce, druhým školiteľom a študentom. V druhom roku štúdia študent absolvuje povinné predmety (18 ECTS), výberové predmety (6 ECTS) a ukončí diplomovú prácu (30 ECTS). Študent sa popri svojich študijných požiadavkách zúčastňuje povinnej spoločnej letnej alebo zimnej školy (3 ECTS), kde sa stretnú všetci študenti DAFM a absolvujú jednu stáž, či už na partnerskej alebo pridruženej univerzite alebo inštitúcii (3 ECTS). Študent si môže zvoliť aj akékoľvek kurzy alebo prezentácie na konferenciách v prvom a druhom roku štúdia.Študijný program spoločne navrhuje, realizuje a monitoruje výbor konzorcia. Všetci ostatní plnohodnotní a pridružení partneri sa zaviazali poskytovať kvalitné vzdelanie zaručené vzdelávacími skúsenosťami. Program DAFM je predmetom pravidelného interného a externého hodnotenia. Výbor konzorcia prerokúva výsledky hodnotenia a prijíma príslušné rozhodnutia na svojich pravidelných zasadnutiach. Od prvého semestra sú študenti DAFM zapísaní na konkrétnej partnerskej univerzite. Prvé tri semestre sú zamerané najmä na štúdium, zatiaľ čo štvrtý semester sa v podstate zaoberá prácou, ktorá sa obhajuje na univerzite druhého ročníka podľa pravidiel schválených konzorciom. Rozhodnutie o zapojení akademických pracovníkov/hosťujúcich učiteľov do kurzov prijíma výbor konzorcia.Minimálny počet kreditov na absolvovanie ročníka je 50 ECTS, minimálny počet kreditov na absolvovanie magisterského programu je 120 ECTS a zodpovedá záťaži 3600 hodín vedúcich k dosiahnutiu cieľov programu a formovaniu profilu absolventa. Plnenie študijného plánu každého študenta je každoročne monitorované študijným oddelením vysokej školy, na ktorej študent študuje a následne hlásené výboru konzorcia.Pre naplnenie cieľov programu, zabezpečenie výberu predmetov študentmi a zároveň pokrytie celého profilu absolventa boli konzorciom definované štyri tematické okruhy s predpísaným minimálnym počtom kreditov. Ide o bezpečnosť potravín a spotrebiteľskú vedu (20 ECTS), Udržateľné poľnohospodárstvo (20 ECTS), Pôda, voda a klíma (10 ECTS), Interkultúrne vzdelávanie (12 ECTS).Rozdelenie predmetov do oblastí umožní študentom získať porovnateľné vedomosti a zručnosti. Predmety na univerzitách prvého ročníka (CZU a MATE) sú podobné, teoreticky orientované s podobným počtom kreditov, s cieľom poskytnúť široký teoretický základ pre ďalšie štúdium. Cieľom partnerských univerzít druhého ročníka bude profilácia odborníkov podľa uvedených tematických okruhov.Nadväzujúce kurzy vyučované v druhom roku štúdia na BOKU, SPU, UNIZG, UNS a BUASVMT sú spravidla obsahovo aj formálne kratšie (niektoré kurzy obsahujú napr. len prednášky, iné len praktické cvičenia a pod.) . Prejavuje sa to aj v nižšom počte kreditov za jednotlivé predmety. |  *Národný kvalifikačný rámec SR*[*https://www.minedu.sk/data/files/289\_Narodny%20kvalifikacny%20ramec%20SR\_final.pdf*](https://www.minedu.sk/data/files/289_Narodny%20kvalifikacny%20ramec%20SR_final.pdf)*Dlhodobý zámer SPU*[*https://www.uniag.sk/sk/dlhodoby-zamer-spu*](https://www.uniag.sk/sk/dlhodoby-zamer-spu) *Študijný poriadok SPU v Nitre*[*https://is.uniag.sk/dok\_server/slozka.pl?id=41344;lang=sk*](https://is.uniag.sk/dok_server/slozka.pl?id=41344;lang=sk)*Metodický pokyn 1/2021 – pre návrh, schvaľovanie, úpravu a zrušenie študijného programu*[*https://cdn.uniag.sk/contao/files/download/dokumenty/kancel%C3%A1ria%20kvality/01\_MP\_SP\_08092021%20dodatok.pdf*](https://cdn.uniag.sk/contao/files/download/dokumenty/kancel%C3%A1ria%20kvality/01_MP_SP_08092021%20dodatok.pdf)*Zákon o VŠ 131/2002*[*https://www.zakonypreludi.sk/zz/2002-131*](https://www.zakonypreludi.sk/zz/2002-131)*Štandardy kvality SAAVŠ*[*https://saavs.sk/sk/standardy-kvality/*](https://saavs.sk/sk/standardy-kvality/)*Študijná príručka FBP*[*https://fbp.uniag.sk/sk/studijna-prirucka-4182/*](https://fbp.uniag.sk/sk/studijna-prirucka-4182/)*Bezpečnosť a kontrola potravín*[*https://fbp.uniag.sk/sk/bezpecnost-a-kontrola-potravin-3/*](https://fbp.uniag.sk/sk/bezpecnost-a-kontrola-potravin-3/) |

**b)** **VŠ zostaví odporúčané študijné plány pre jednotlivé cesty v štúdiu.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Pravidlá stanovené Študijným poriadkom SPU v Nitre*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Študijný plán je súčasťou Prílohy 2, v ktorej sú definované predmety, ktoré je potrebné v danom semestri absolvovať. Študijný program, odporúčaný študijný plán a štandardná dĺžka štúdia sú v súlade s vyhláškou 614/2002 Z. z. o kreditovom systéme štúdia a zákonom č. 131/2002 Z. z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Rovnako sú v súlade s vnútornými predpismi SPU v Nitre.  | [*https://agrifoodmaster.eu/index.html*](https://agrifoodmaster.eu/index.html) |

**c) Študijný plán**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Odporúčaný študijný plán (príloha študijné plány)*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Študijný plán spoločného študijného programu DAFM je súčasťou Prílohy 2. Minimálny rozsah získaných kreditov na partnerských univerzitách je nasledovný: MATE: 30 ECTS, CZU: 50 ECTS, BOKU: 40 ECTS, UNIZG: 40 ECTS, UNS: 60 ECTS, BUASVMT: 30 ECTS, SUA: 60 ECTS. Za SPU sú ponúkané predmety študijného programu Bezpečnosť a kontrola potravín, ktoré predstavujú povinne voliteľné a voliteľné predmety v rozsahu 60 kreditov za 2 semestre vrátane možného výberu záverečnej práce.V študijnom pláne sú prehľadne uvedené jednotlivé predmety na každej partnerskej univerzite, ktoré prispievajú k dosahovaniu požadovaných výstupov vzdelávania a sú rozdelené na povinné, povinne voliteľné predmety, záverečná práca a obhajoba. Študent po absolvovaní predmetov získa vedomosti, zručnosti a kompetencie, ktoré sú podstatné a dotvárajú profil absolventa. Pre každú vzdelávaciu časť - predmet sú v ILP definované výstupy vzdelávania a súvisiace kritériá a pravidlá ich hodnotenia tak, aby boli naplnené všetky vzdelávacie ciele študijného programu. Stanovené sú používané vzdelávacie činnosti (prednáška, seminár, cvičenie, záverečná práca, projektová práca, laboratórne práce, stáž, exkurzia, terénne praktikum) a metódy, akými sa vzdelávacia činnosť uskutočňuje – prezenčná, dištančná, kombinovaná. Súčasťou ILP je podrobný obsah predmetu a zoznam vyučujúcich.V každom ILP sú určené výstupy vzdelávania – podrobná charakteristika, konkrétne znalosti, zručnosti a kompetentnosti pri ukončení vzdelávania absolvovaním predmetu tak, aby boli naplnené vzdelávacie ciele ŠP, sú súčasťou ILP a sú verejne dostupné v UIS. |  *Schválené študijné plány*[*https://is.uniag.sk/katalog/plany.pl?lang=sk*](https://is.uniag.sk/katalog/plany.pl?lang=sk)*Katalóg predmetov (ILP)*[*https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk*](https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk) |

**d)** **VŠ uvedie počet kreditov, ktorého dosiahnutie je podmienkou riadneho skončenia štúdia a ďalšie podmienky, ktoré musí študent splniť v priebehu štúdia študijného programu a na jeho riadne skončenie, vrátane podmienok štátnych skúšok, pravidiel na opakovanie štúdia a pravidiel na predĺženie, prerušenie štúdia.**

|  |  |
| --- | --- |
|  ***Počet kreditov a ďalšie podmienky na riadne skončenie štúdia*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Počet kreditov potrebných na riadne skončenie štúdia je pre inžiniersky ŠP so štandardnou dĺžkou štúdia najmenej 120. Minimálny rozsah získaných kreditov na partnerských univerzitách je nasledovný: MATE: 30 ECTS, CZU: 50 ECTS, BOKU: 40 ECTS, UNIZG: 40 ECTS, UNS: 60 ECTS, BUASVMT: 30 ECTS, SUA: 60 ECTS. Súčasťou štátnej skúšky je ústna obhajoba písomnej práce na vysokej škole 2. ročníka pred komisiou pre štátnu skúšku (schválenú komisiou konzorcia). Práca bude posúdená vedúcim a druhým školiteľom, ako aj nezávislým oponentom. Po prezentácii práce a prečítaní posudkov budú zodpovedané otázky a komisia zhodnotí priebeh obhajoby. | *Predpisy súvisiace so štúdiom:*[*http://www.uniag.sk/sk/predpisy-suvisiace-so-studiom/*](http://www.uniag.sk/sk/predpisy-suvisiace-so-studiom/)[*https://agrifoodmaster.eu/index.html*](https://agrifoodmaster.eu/index.html) |

**e) VŠ pre jednotlivé študijné plány uvedie podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu a postup študenta v študijnom programe v štruktúre:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Podmienky absolvovania jednotlivých častí študijného programu** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Účasť na zimnej/letnej škole s témou blízkou študovanému odboru (3 kredity), prax v študovanom odbore (3 kredity). Garantom týchto aktivít bude garant študijného programu na vysokej škole prvého alebo druhého ročníka v závislosti od termínu ich realizácie.Online kurzy (6 ECTS) ponúkané partnerskými univerzitami. Garantom týchto aktivít bude v závislosti od termínu ich realizácie garant študijného programu na vysokej škole prvého ročníka.Riadne ukončenie druhého stupňa vysokoškolského štúdia je podmienené dosiahnutím stanoveného počtu kreditov (najmenej 120) za absolvované predmety vo zvolenom študijnom programe (§ 62 Z. č. 131/ 2002 Z.z. o vysokých školách a čl. 8 a 9 Študijného poriadku SPU v Nitre). Absolvovaním odporúčaného študijného plánu príslušného ŠP v každom akademickom roku študent v dennej forme štúdia získa 60 kreditov za akademický rok a spolu 120 kreditov. | *Študijné plány*[*https://is.uniag.sk/katalog/plany.pl?lang=sk*](https://is.uniag.sk/katalog/plany.pl?lang=sk) *Študijný poriadok SPU v Nitre*[*https://is.uniag.sk/dok\_server/slozka.pl?id=41344;lang=sk*](https://is.uniag.sk/dok_server/slozka.pl?id=41344;lang=sk)*Katalóg predmetov (ILP)* [*https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk*](https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk) *Študijná príručka FBP*[*https://fbp.uniag.sk/sk/studijna-prirucka-copy/*](https://fbp.uniag.sk/sk/studijna-prirucka-copy/) |

**f)** **VŠ popíše pravidlá pre overovanie výstupov vzdelávania a hodnotenie študentov a možnosti opravných postupov voči tomuto hodnoteniu.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Overenie výstupov vzdelávania a hodnotenie študentov***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Absolvovanie predmetu s udelením zápočtu, vykonanie skúšky a opravnej skúšky a klasifikačná stupnica sú definované v Študijnom poriadku SPU v čl. 10, ods. 1 – 5 a čl. 11, ods. 1-13 a čl. 12, ods. 1 – 6.  |  *Študijný poriadok SPU v Nitre*[*https://is.uniag.sk/dok\_server/slozka.pl?id=41344;lang=sk*](https://is.uniag.sk/dok_server/slozka.pl?id=41344;lang=sk)*Katalóg predmetov (ILP)*[*https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk*](https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk) |

**g) Podmienky uznávania štúdia, alebo časti štúdia.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Uznávanie štúdia alebo jeho časti*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Irelevantné. |  |

**h)** **VŠ uvedie témy záverečných prác študijného programu (alebo odkaz na zoznam).**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Záverečné práce na študijnom programe*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
|  Irelevantné. |  |

**i) VŠ popíše alebo sa odkáže na ďalšie dokumenty politiky a procesov zabezpečenia kvality ŠP:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Politiky a procesy zabezpečovania kvality vzdelávania*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| SPU v Nitre zaviedla do svojho strategického riadenia politiky zabezpečujúce implementáciu vnútorného systému zabezpečenia kvality vysokoškolského vzdelávania v zmysle zákona 269/2018 o zabezpečovaní kvality vysokoškolského vzdelávania. Súčasťou tohto procesu bolo aj prijatie [Smernice č. 5/2022 Vnútorný systém zabezpečovania kvality vzdelávania na SPU v Nitre](https://is.uniag.sk/dok_server/slozka.pl?id=44967;download=50174), ktoré zavádza plnenie jednotlivých štandardov pre vnútorný systém kvality na SPU v Nitre.Ako výkonný a rozhodovací orgán procesov vnútorného systému zabezpečovania kvality vysokoškolského vzdelávania na SPU bola vytvorená Rada pre vnútorný systém zabezpečovania kvality vzdelávania (RVS). Súčasťou RVS sú okrem interných kapacít aj externé zainteresované strany a študenti, ktorí sú súčasťou nástrojov a mechanizmov monitorovania kvality vzdelávania v rámci interného systému kvality vzdelávania, vedy a výskumu na univerzite. Kompetencie, pôsobnosť a zodpovednosť Rady pre vnútorný systém upravuje Štatút a rokovací poriadok Rady pre vnútorný systémRada pre vnútorný systém ako svoje poradné orgány zriaďuje nezávislé pracovné skupiny pre každý študijný odbor v ktorom uskutočňuje vzdelávanie a tvorivú činnosť. Pracovné skupiny vznikajú ad hoc podľa predložených materiálov na rokovanie Rady pre vnútorný systém. Kompetencie, pôsobnosť a zodpovednosť pracovnej skupiny Rady pre vnútorný systém upravuje Štatút a rokovací poriadok Rady pre vnútorný systém.Programové komisie študijného programu sa zriaďujú pre každý študijný program. Tá istá programová komisia pre študijný program sa môže zriadiť ak ide o študijné programy v súbehu. Programové komisie sú zložené zo zástupcov interných aj externých zainteresovaných strán a zo zástupcov z radov študentov. Právomoci a zodpovednosť Programovej komisie študijného programu upravuje [Metodický pokyn 1/2021 pre návrh, schvaľovanie, úpravu a zrušenie študijného programu](https://is.uniag.sk/dok_server/slozka.pl?id=44967;download=50171) v článku 6.   | ***Vnútorný systém zabezpečovania kvality :***[*Smernica č. 5/2022 – Vnútorný systém zabezpečovania kvality vzdelávania na SPU v Nitre [PDF]*](https://is.uniag.sk/dok_server/slozka.pl?id=44967;download=50174)[*Metodický pokyn 2/2022 Štruktúry vnútorného systému zabezpečovania kvality vzdelávania [PDF]*](https://is.uniag.sk/dok_server/slozka.pl?id=44967;download=50209)[*Metodický pokyn 4/2022 Zásady realizácia hospitačnej činnosti na SPU v Nitre [PDF]*](https://is.uniag.sk/dok_server/slozka.pl?id=44967;download=50210) |

**j) VŠ popíše prepojenie vzdelávania *a tvorivých činností v študijnom programe (ŠVOČ, GASPU, projekty, vo väzbe na h), spolupráca s praxou, samosprávou, podpora start-upu, hecaton, letné školy, výberové prednášky z praxe, kreatívne centrum, Coworkingove centrum inkubátor, ...), úroveň a povaha záverečných prác podľa stupňa vzdelávania***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Prepojenie vzdelávania a tvorivých činností v študijnom programe***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| ​Prepojenie vzdelávanie a tvorivých činností spoločného študijného programu je obsahom Erasmus Mundus Joint Master Sustainability in Agriculture, Food production and Food technology in the Danube Region (Danube AgriFood Master – DAFM) DRAFT CONSORTIUM AGREEMENT, ktoré je súčasťou Prílohy 1.  |  |

**k) VŠ popíše pravidlá pre zachovanie aktuálnosti dosahovaných vedomostí, zručností a kompetentnosti a pre inovácie obsahu ŠP, sú uplatňované postupy prenosu výsledkov vlastného výskumu do vzdelávacieho procesu zodpovedajúceho stupňu vzdelávania a výstupom vzdelávania**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Prenos výsledkov vlastného výskumu do vzdelávacieho procesu***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| V Správe o vzdelávacej činnosti FBP SPU v Nitre v časti „Postupy rozvoja kvalifikácie a kompetencií pedagogických zamestnancov“ sú spracované aktivity vedúce ku zabezpečeniu aktuálnosti dosahovaných vedomostí, zručností a kompetentnosti a pre inovácie obsahu ŠP, ako aj postupy prenosu výsledkov vlastného výskumu do vzdelávacieho procesu zodpovedajúceho stupňu vzdelávania a výstupom vzdelávania (časť: Postupy rozvoja kvalifikácie a kompetencií študentov).  | *Správy o výsledkoch výchovno - vzdelávacej činnosti*[*https://fbp.uniag.sk/sk/spravy-vvc/*](https://fbp.uniag.sk/sk/spravy-vvc/)*Správy o vzdelávacej činnosti*[*http://www.uniag.sk/sk/spravy-o-vzdelavacej-cinnosti*](http://www.uniag.sk/sk/spravy-o-vzdelavacej-cinnosti) |

**5. Informačné listy predmetov študijného programu**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Informačné listy predmetov*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Informačné listy predmetov sú uverejnené v UIS. | *Katalóg predmetov* [*https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk*](https://is.uniag.sk/katalog/?lang=sk) |

**6. Aktuálny harmonogram akademického roka a aktuálny rozvrh**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Harmonogram akademického roka a rozvrh študijného programu***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Harmonogram výučby na FBP na príslušný akademický rok bude zverejnený na webovom sídle FBP, SPU, ako aj DAFM. | [*https://agrifoodmaster.eu/index.html*](https://agrifoodmaster.eu/index.html) |

**7. Personálne zabezpečenie študijného programu**

**a) Osoba zodpovedná za uskutočňovanie, rozvoj a kvalitu študijného programu (s uvedením funkcie a kontaktu).**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Osoba s hlavnou zodpovednosťou za študijný program***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| prof. Ing. Jozef Golian Jozef, Dr.- osoba s hlavnou zodpovednosťou (vek k 31.12. 2022: 56,10)Ďalšími členmi trojice osôb zodpovedných za spoločný ŠP sú: |
| prof. Ing. Marcela Capcarová, DrSc. (vek k 31.12. 2022: 47,61) |
| prof. Ing. Dana Tančinová, PhD. (vek k 31.12. 2022: 56,85)Priemerný vek osôb zodpovedných za uskutočňovanie, rozvoj a kvalitu študijného programu k 31.12.2022 je 53,52. |
|  |

 |

 | [*https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1615;lang=sk*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1615;lang=sk)[*https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1570;lang=sk*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1570;lang=sk)[*https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1385;lang=sk*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1385;lang=sk) |

**b) Zoznam osôb zabezpečujúcich predmety ponúkané pre spoločný študijný program s priradením k predmetu s prepojením na centrálny Register zamestnancov vysokých škôl, s kontaktom (môžu byť uvedení aj v študijnom pláne - bod 4c).**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| P15-0060-I | Falšovanie a autentifikácia potravín (profilový) | doc. Ing. Alica Bobková, PhD. | [*doc. Ing. Alica Bobková, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7295?do=filterForm-submit&surname=bobkova&sort=surname&employment_state=yes&filter=Vyh%C4%BEada%C5%A5) |
| P15-0106-I | Mikrobiológia potravín (profilový) | prof. Ing. Dana Tančinová , PhD. | [*prof. Ing. Dana Tančinová , PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1385;lang=sk) |
| P15-0176-I | Xenobiotiká a nutraceutiká (profilový) | prof. RNDr. Alena Vollmannová, PhD. | [*prof. RNDr. Alena Vollmannová, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1425;lang=sk)  |
| P15-0056-I | Bezpečnosť potravín (profilový) | prof. Ing. Jozef Golian Jozef, Dr. | [*prof. Ing. Jozef Golian Jozef, Dr.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1615;lang=sk) |
| P15-0067-I | Legislatíva a kontrola potravín (profilový) | prof. Ing. Jozef Golian Jozef, Dr. | [*prof. Ing. Jozef Golian Jozef, Dr.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1615;lang=sk) |
| P15-0177-I | Potraviny, výživa a metabolizmus (profilový) | prof. Ing. Marcela Capcarová, DrSc. | [*prof. Ing. Marcela Capcarová, DrSc.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1570;lang=sk) |
| P15-0079-I | Zdravotná bezpečnosť potravín (profilový) | doc. Ing. Martina Fikselová, PhD. | [*doc. Ing. Martina Fikselová, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1510;lang=sk) |
| P15-0061-I | Hodnotenie rizík (profilový) | doc. Ing. Simona Kunová, PhD. | [*doc. Ing. Simona Kunová, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?zpet=../lide/index.pl?vzorek=kunov%C3%A1,Vyh%C4%BEada%C5%A5=Vyh%C4%BEada%C5%A5,upresneni=aktivni_a_preruseni,upresneni=zamestnanci;id=1589;lang=sk) |
| P15-0053-I | Akreditácia a certifikácia v potravinárstve (profilový) | doc. Ing. Peter Zajác, PhD. | [*doc. Ing. Peter Zajác, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?zpet=../lide/index.pl?vzorek=zajac,Vyh%C4%BEada%C5%A5=Vyh%C4%BEada%C5%A5,upresneni=aktivni_a_preruseni,upresneni=zamestnanci;id=1246;lang=sk) |
| P15-0078-I | Vzorkovanie potravín (profilový) | Ing. Ľubomír Belej, PhD. | [*Ing. Ľubomír Belej, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?zpet=../lide/index.pl?vzorek=belej,Vyh%C4%BEada%C5%A5=Vyh%C4%BEada%C5%A5,upresneni=aktivni_a_preruseni,upresneni=zamestnanci;id=277;lang=sk) |
| P15-0099-I |  [Bioaktívne metabolity mikroorganizmov (profilový)](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1386;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk)  | [doc. Ing. Jana Maková, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1386;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Jana Maková, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7122) |
| P15-0002-I | Diplomová práca a obhajoba  | [doc. Ing. Alica Bobková, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1708;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Alica Bobková, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7295?do=filterForm-submit&surname=bobkova&sort=surname&employment_state=yes&filter=Vyh%C4%BEada%C5%A5) |
| P15-0016-I | Geneticky modifikované potraviny (profilový)  | [prof. RNDr. Zdenka Gálová, CSc.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1377;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*prof. RNDr. Zdenka Gálová, CSc.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7348?do=filterForm-submit&name=zdenka&surname=galova&university=704000000&sort=surname&employment_state=yes&filter=Vyh%C4%BEada%C5%A5) |
| P15-0065-I | Hygiena výživy a stravovania  | [doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1588;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7330) |
| P15-0175-I | Chémia potravín  | [prof. Ing. Janette Musilová, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1619;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*prof. Ing. Janette Musilová, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7178) |
| P15-0068-I | Nutrigenomika  | [doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1248;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7334) |
| P15-0069-I | Ochorenia z potravín (profilový) | [doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1588;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7330) |
| P15-0109-I | Potravinárska mykológia  | [prof. Ing. Dana Tančinová, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1385;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*prof. Ing. Dana Tančinová, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7121) |
| P15-0118-I | Senzometrika a informatika v potravinárstve  | [doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1605;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/6886) |
| P15-0042-I | Spracovanie hydiny a minoritných živočíšnych produktov  | [prof. Ing. Peter Haščík, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1459;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*prof. Ing. Peter Haščík, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7285) |
| P15-0127-I | Technológie potravín rastlinného pôvodu | [doc. Ing. Ján Mareček, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1577;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Ján Mareček, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7274) |
| P15-0049-I | Technológie potravín živočíšneho pôvodu  | [doc. Ing. Marek Bobko, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1591;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Marek Bobko, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7386) |
| A15-0188-I | Toxikológia potravín  |  [prof. Ing. Róbert Toman, Dr.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?zpet=../lide/index.pl?vzorek=toman,Vyh%C4%BEada%C5%A5=Vyh%C4%BEada%C5%A5,upresneni=aktivni_a_preruseni,upresneni=zamestnanci;id=1529;lang=sk) |  [*prof. Ing. Róbert Toman, Dr.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7219) |
| U15-0071-I | Správne právo v potravinárstve  | [prof. JUDr. Eleonóra Marišová, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1634;lang=sk) | [*prof. JUDr. Eleonóra Marišová, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7203) |
| E15-0090-I | Marketing potravín  | [doc. Ing. Patrik Rovný, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1482;lang=sk) | [*doc. Ing. Patrik Rovný, PhD.*](https://www.portalvs.sk/regzam/detail/7448) |

**c) Odkaz na vedecko/umelecko-pedagogické charakteristiky osôb zabezpečujúcich ponúkané predmety študijného programu.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| P15-0060-I | Falšovanie a autentifikácia potravín | doc. Ing. Alica Bobková, PhD. | [*doc. Ing. Alica Bobková, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1708;lang=sk) |
| P15-0106-I | Mikrobiológia potravín | prof. Ing. Dana Tančinová , PhD. | [*prof. Ing. Dana Tančinová , PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1385;lang=sk) |
| P15-0176-I | Xenobiotiká a nutraceutiká | prof. RNDr. Alena Vollmannová, PhD. | [*prof. RNDr. Alena Vollmannová, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1425;lang=sk)  |
| P15-0056-I | Bezpečnosť potravín | prof. Ing. Jozef Golian Jozef, Dr. | [*prof. Ing. Jozef Golian Jozef, Dr.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1615;lang=sk) |
| P15-0067-I | Legislatíva a kontrola potravín | prof. Ing. Jozef Golian Jozef, Dr. | [*prof. Ing. Jozef Golian Jozef, Dr.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1615;lang=sk) |
| P15-0177-I | Potraviny, výživa a metabolizmus | prof. Ing. Marcela Capcarová, DrSc. | [*prof. Ing. Marcela Capcarová, DrSc.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1570;lang=sk) |
| P15-0079-I | Zdravotná bezpečnosť potravín | doc. Ing. Martina Fikselová, PhD. | [*doc. Ing. Martina Fikselová, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1510;lang=sk) |
| P15-0061-I | Hodnotenie rizík | doc. Ing. Simona Kunová, PhD. | [*doc. Ing. Simona Kunová, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?zpet=../lide/index.pl?vzorek=kunov%C3%A1,Vyh%C4%BEada%C5%A5=Vyh%C4%BEada%C5%A5,upresneni=aktivni_a_preruseni,upresneni=zamestnanci;id=1589;lang=sk) |
| P15-0053-I | Akreditácia a certifikácia v potravinárstve | doc. Ing. Peter Zajác, PhD. | [*doc. Ing. Peter Zajác, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?zpet=../lide/index.pl?vzorek=zajac,Vyh%C4%BEada%C5%A5=Vyh%C4%BEada%C5%A5,upresneni=aktivni_a_preruseni,upresneni=zamestnanci;id=1246;lang=sk) |
| P15-0078-I | Vzorkovanie potravín | Ing. Ľubomír Belej, PhD. | [*Ing. Ľubomír Belej, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?zpet=../lide/index.pl?vzorek=belej,Vyh%C4%BEada%C5%A5=Vyh%C4%BEada%C5%A5,upresneni=aktivni_a_preruseni,upresneni=zamestnanci;id=277;lang=sk) |
| P15-0099-I |  [Bioaktívne metabolity mikroorganizmov](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1386;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk)  | [doc. Ing. Jana Maková, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1386;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Jana Maková, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?zpet=../lide/index.pl?vzorek=maková,Vyhľadať=Vyhľadať,upresneni=aktivni_a_preruseni,upresneni=zamestnanci;id=1386;lang=sk) |
| P15-0002-I | Diplomová práca a obhajoba  | [doc. Ing. Alica Bobková, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1708;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Alica Bobková, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1708;lang=sk) |
| P15-0016-I | Geneticky modifikované potraviny  | [prof. RNDr. Zdenka Gálová, CSc.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1377;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*prof. RNDr. Zdenka Gálová, CSc.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1377;lang=sk) |
| P15-0065-I | Hygiena výživy a stravovania  | [doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1588;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Lucia Zelňáková, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1588;lang=sk) |
| P15-0175-I | Chémia potravín  | [prof. Ing. Janette Musilová, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1619;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*prof. Ing. Janette Musilová, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1619;lang=sk) |
| P15-0068-I | Nutrigenomika  | [doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1248;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Radoslav Židek, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1248;lang=sk) |
| P15-0069-I | Ochorenia z potravín  | [doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1588;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Lucia Zelňáková, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1588;lang=sk) |
| P15-0109-I | Potravinárska mykológia  | [prof. Ing. Dana Tančinová, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1385;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*prof. Ing. Dana Tančinová , PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1385;lang=sk) |
| P15-0118-I | Senzometrika a informatika v potravinárstve  | [doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1605;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1605;lang=sk) |
| P15-0042-I | Spracovanie hydiny a minoritných živočíšnych produktov  | [prof. Ing. Peter Haščík, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1459;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*prof. Ing. Peter Haščík, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1459;lang=sk) |
| P15-0127-I | Technológie potravín rastlinného pôvodu | [doc. Ing. Ján Mareček, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1577;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Ján Mareček, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1577;lang=sk) |
| P15-0049-I | Technológie potravín živočíšneho pôvodu  | [doc. Ing. Marek Bobko, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1591;zpet=/auth/studijni/portal_garanta.pl?zalozka=akred_predm;lang=sk) | [*doc. Ing. Marek Bobko, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1591;lang=sk) |
| A15-0188-I | Toxikológia potravín  |  [prof. Ing. Róbert Toman, Dr.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?zpet=../lide/index.pl?vzorek=toman,Vyh%C4%BEada%C5%A5=Vyh%C4%BEada%C5%A5,upresneni=aktivni_a_preruseni,upresneni=zamestnanci;id=1529;lang=sk) | [*prof. Ing. Róbert Toman, Dr.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1529;lang=sk) |
| U15-0071-I | Správne právo v potravinárstve  | [prof. JUDr. Eleonóra Marišová, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1634;lang=sk) | [*prof. JUDr. Eleonóra Marišová, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1634;lang=sk) |
| E15-0090-I | Marketing potravín  | [doc. Ing. Patrik Rovný, PhD.](https://is.uniag.sk/auth/lide/clovek.pl?id=1482;lang=sk) | [*doc. Ing. Patrik Rovný, PhD.*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1482;lang=sk) |

**d)Zoznam školiteľov záverečných prác s priradením k témam (s uvedením kontaktov).**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Školitelia záverečných prác*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| *Irelevantné.*  |  |

**e) Odkaz na vedecko/umelecko-pedagogické charakteristiky školiteľov záverečných prác.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***VÚPCH školiteľov záverečných prác***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| VÚPCH každého pedagóga je súčasťou jeho osobnej administratívy a je prístupná v UISe. | *Záverečné práce (UIS)*[*https://is.uniag.sk/zp/?lang=sk*](https://is.uniag.sk/zp/?lang=sk) |

**f) Zástupcovia študentov, ktorí zastupujú záujmy študentov študijného programu (meno a kontakt).**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Zoznam študentov z programovej komisie ŠP*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Ing. Poláková Katarína študentka FBP, denné štúdium, ŠP Technológia potravín, III. stupeň, 1. ročník.  |  ktpolakova@gmail.com |
| Bc. Zelenajová Anna Mária študentka FBP, denné štúdium, ŠP Bezpečnosť a kontrola potravín, II. stupeň, 1. ročník  | a.m.zelenajova@gmail.com |

 | [*https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=64394;lang=sk*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=64394;lang=sk)[*https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=71258;lang=sk*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=71258;lang=sk) |

**g) Študijný poradca študijného programu (s uvedením kontaktu a s informáciou o prístupe k poradenstvu a o rozvrhu konzultácií).**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Študijný poradca ŠP*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| doc. Ing. Simona Kunová, PhD. simona.kunova@uniag.sk | [*https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1589;lang=sk*](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1589;lang=sk) |

**h) Iný podporný personál študijného programu – priradený študijný referent, kariérny poradca, administratíva, ubytovací referát a podobne (s kontaktami).**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Podporný personál študijného programu*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| **Študijné oddelenie FBP:**Ing. Katarína Gurčíkovátel: 037 641 5384e-mail: Katarina.Gurcikova@uniag.skIng. Beáta ZelenákováTel: 037 641 5386 e-amail: Beata.Zelenakova@uniag.sk **Univerzitné poradenské a podporné centrum**Mgr. et Mgr. Jana Rybanská, PhD.tel.: 037/641 4754e-mail: jana.rybanska@uniag.sk**Koordinátori pre študentov a uchádzačov so špecifickými potrebami**Univerzitná koordinátorka:Mgr. et Mgr. Jana Rybanská, PhD.Univerzitné poradenské a podporné centrum SPU v Nitretel.: 037/641 4754, e-mail: jana.rybanska@uniag.skFakultná koordinátorka:Ing. Eva Ivanišová, PhD.Ústav potravinárstva SPU v Nitretel.: 037/641 4421e-mail: Eva.Ivanisova@uniag.sk**Študentské domovy a jedálne**Riaditeľstvo študentských domovov a jedálníIng. Emília Chovanová, PhD.tel.: +421 37 6415700E-mail: rsdjspu@uniag.sk**Centrum jazykov SPU v Nitre**Riaditeľka Centra jazykovMgr. Andrea Holúbeková, PhD.tel: +421 37 641 4547e-mail: andrea.holubekova@uniag.sk**Register študentov**Ing. Dana Klačkovátel.: +421-37- 641 4892e-mail: register@uniag.sk**Centrum univerzitného športu**Riaditeľ: PaedDr. Ľubomír Urbantel: +421 37 641 5457e-mail: lubomir.urban@uniag.sk**Slovenská poľnohospodárska knižnica pri SPU v Nitre**Riaditeľka: Mgr. Beáta Bellérová, PhD.tel: +421-37-6415 030e-mail: beata.bellerova@uniag.sk**Vydavateľstvo SPU v Nitre**riaditeľka Vydavateľstva: Ing. Ľubica Ďuďákovátel.: +421 37 641 4561e-mail: lubica.dudakova@uniag.sk**Centrum IKT**Riaditeľ: Ing. Ľuboš Határe-mail: lubos.hatar@uniag.sk | <https://is.uniag.sk/lide/index.pl>[Ing. Katarína Gurčíková](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=775;lang=sk)[Ing. Beáta Zelenáková](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?zpet=../lide/index.pl?vzorek=zelenakova,Vyh%C4%BEada%C5%A5=Vyh%C4%BEada%C5%A5,upresneni=aktivni_a_preruseni,upresneni=zamestnanci;id=1843;lang=sk)[Mgr. Jana Rybanská, PhD.](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=56432;lang=sk)[Ing. Eva Ivanišová, PhD.](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=279;lang=sk)[Ing. Emília Chovanová, PhD.](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=49759;lang=sk)[Mgr. Andrea Holúbeková, PhD.](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1544;lang=sk)[Ing. Dana Klačková](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=948;lang=sk)[PaedDr. Ľubomír Urban](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1334;lang=sk)[Mgr. Beáta Bellérová, PhD.](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=448;lang=sk)[Ing. Ľubica Ďuďáková](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=623;lang=sk)[Ing. Ľuboš Határ](https://is.uniag.sk/lide/clovek.pl?id=1155;lang=sk) |

**8. Priestorové, materiálne a technické zabezpečenie študijného programu a podpora**

**a) Zoznam a charakteristika učební študijného programu a ich technického vybavenia s priradením k výstupom vzdelávania a predmetu**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Infraštruktúra učební a ich technického vybavenia vo vzťahu k študijnému programu***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Materiálno-technické zabezpečenie vzdelávacieho procesu na fakultách a celoškolských pracoviskách sa snaží univerzita a fakulty vylepšovať nielen z vlastných zdrojov, ale aj v rámci projektov predkladaných na výzvy štrukturálnych fondov EÚ. Nákupy prístrojov do laboratórií, výpočtovej techniky, softvérov do cvičební, ako aj študijnej a odbornej literatúry (knihy, monografie, a pod.) sú financované aj z bežiacich výskumných projektov a grantov základných pracovísk. Pri výučbe sa využívajú najnovšie softvérové produkty z praxe, ako sú štatistické programy a technické softvéry. Fakulta biotechnológie a potravinárstva má v areáli SPU k dispozícii:* 2 prednáškové miestnosti s kapacitou väčšou ako 190 miest,
* 2 prednáškové miestnosti s kapacitou 100 miest,
* 1 prednáškovú miestnosť s kapacitou 60 miest,
* 1 miestnosť s kapacitou 40 miest (Ústav biotechnológie),
* Kongresové centrum SPU s kapacitou 400 miest, v ktorom sa môžu konať prednášky pre väčšie skupiny študentov.

Prednáškové miestnosti sú vybavené stropnými dataprojektormi, počítačmi, vizualizérmi, prezentérmi s možnosťou pripojenia na videorekordér a ďalšími zariadeniami na audiovizuálnu podporu.Klasické cvičebne s kapacitou 16 - 24 miest (v počte 15) sú vybavené dataprojektormi, spätnými projektormi, väčšinou ekologickými tabuľami a inou prenosnou technikou (notebook s možnosťou pripojenia do počítačovej siete).Laboratórne cvičebne s kapacitou 15 - 20 miest (v počte 14) sú vybavené potrebnou laboratórnou technikou podľa potrieb katedier a vyučovaných predmetov.Vybavenie počítačových cvičební, ako aj všetkých cvičební, je prispôsobené na prezenčnú aj dištančnú formu výučby. Cvičebne sú rovnako vybavené aj softvérmi, ktoré sú využívané študentmi počas výučby ako aj mimo nej (softvéry na spracovanie a vyhodnocovanie mikroskopických vzoriek a preparátov, komplexnú analýzu anatómie ľudského tela, analýzu sekvencií získaných Sangerovým sekvenovaním DNA, fylogenetickú analýzu na základe sekvencií DNA, vyhodnotenie expresie génov, analýzu mikrobiómov na základe sekvenovania na platforme Illumina, testovanie štatistických hypotéz, vizualizáciu dát a prácu z dátami). Fakulta disponuje dvomi počítačovými cvičebňami, prvá je vybavená 21 PC, ktoré boli inovované v roku 2018, s pripojením na internet, dataprojektorom, webkamerou a konferenčným mikrofónom, pre zabezpečenie kvalitného audio a video prenosu počas dištančnej výučby. Druhá IKT cvičebňa, je vybavená 13 PC s pripojením na internet, s dataprojektorom, webkamerou a konferenčným mikrofónom pre zabezpečenie kvalitného audio a video prenosu počas dištančnej výučby. Obe cvičebne sú klimatizované. Okrem toho sú na Ústave potravinárstva FBP vybudované špecializované laboratóriá, z nich pre riešenie diplomových prác študentov ŠP Bezpečnosť a kontrola potravín je využívané najmä Laboratórium environmentálnych a potravinárskych analýz **(**AAS Varian Duo (AA240FZ, AA240Z, GTA 120), AAS SP9, CEM MARX X pres – mikrovlnný rozklad, spektrofotometom UV 1800, HPLC Waters 2996, AMA 254 analyzátorom ortuti a analytickými váhami DENVER.) **Knižničné služby** pre študentov majú dlhodobo nemennú štruktúru, mení sa však ich forma. V ostatnom období sa prispôsobuje najmä meniacim sa podmienkam a obmedzeniam z dôvodu pandémie. Knižničné služby sú špecifikované v Správe o vzdelávacej činnosti 2021 (str.58-59). ﻿ | <https://is.uniag.sk/dok_server/slozka.pl?id=46848;download=52161;lang=sk> |

**b) Charakteristika informačného zabezpečenia študijného programu.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Informačné zabezpečenie študijného programu*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Vo všetkých výučbových priestoroch je možne využiť bezdrôtové (WIFI) pripojenie do počítačovej siete. WiFi infraštruktúra na fakulte je zabezpečená prístupovými bodmi, ktoré boli v roku 2018 inovované a navýšené na počet 26, čím sa zabezpečilo plné pokrytie bezdrôtovým signálom, ktorý doplňuje základnú LAN infraštruktúru. Wifi sieť s názvom **Eduroam** je zabezpečená šifrovanou komunikáciou WPA2 a je určená pre celú univerzitnú komunitu s pripojením do celého Internetu. Wifi sieť nazvaná **WifiGuest** je určená pre hostí v rámci seminárov a konferencií. Spolu s bezdrôtovou sieťou ponúka univerzita ešte 1Gb/s káblové pripojenie do LAN siete a do Internetu na pracoviskách, cvičebniach ako aj na študentských domovoch, s prívodom internetu do každej izby. Pripojenie na internet je realizované cez Slovenskú akademickú dátovú sieť - SANET. Každoročne sa podľa potreby zvyšuje rýchlosť tohto pripojenia. Budovy areálu univerzity, ako aj všetky vzdialené pracoviská a internáty sú prepojené optickými linkami. Na univerzite sa veľká pozornosť venuje rozvoju a funkčnosti celoškolskej siete, internetovým službám, ako aj ochrane dát. Na celoškolskej úrovni sú zabezpečované centrálne servery vo virtualizačnej platforme a počítačové systémy pre sieťové služby.Študenti majú zároveň k dispozícii IKT, ktorú využívajú v akademickom procese ako aj mimo neho. Univerzitná sieť ponúka veľa možností, ktoré zjednodušujú proces výučby ako transfer a zdieľanie dát, možnosť tlače na sieťových tlačiarňach, prístup na internet a získavanie, prípadne doplnenie informácií počas výučby, pri samoštúdiu, zverejňovaní učebných pokladov, projektov a pod. Rovnakým zdrojom dôležitých informácii, nielen ohľadom štúdia, je webové sídlo fakulty, dokumentový server univerzity a aplikácie MS Teams, či LMS Moodle, ktoré sú dnes už neoddeliteľnou súčasťou vyučovacieho procesu. UIS je informačný systém dostupný ako webová aplikácia a pre študentov aj v alternatívnej skrátenej forme ako mobilná aplikácia „Moje štúdium“. Študent má k dispozícii takmer všetky náležitosti, ktoré má kvalitný akademický informačný systém mať, a to jednoducho a ľahko aj vo verzii pre smartfóny so systémom Android alebo iOS.Univerzitný informačný systém UIS zahrňuje nasledujúce moduly:* **Štúdium** – študijno-administratívny informačný systém - komplexné riadenie ECTS kompatibilného štúdia zapájajúc všetkých účastníkov pedagogického procesu na univerzite – uchádzačov, študentov, učiteľov, vedúcich katedier, študijné oddelenia a vedúcich pracovníkov fakúlt a univerzity, modul prijímacieho konania, e-prihlášky, financovanie štúdia, elektronická podpora výuky, študijné materiály, testovanie, vyhodnocovanie, elektronické odovzdávanie prác, evidencia výsledkov, správa študentských domovov - ubytovanie, prideľovanie dekrétov na ŠD a klub absolventov.
* **Zahraničné štúdiá** – evidovanie študijných pobytov zahraničných študentov na univerzite, správu zahraničných inštitúcií, dohôd a podnikov pre výjazdy študentov, ktorých pobyty sú tiež evidované.
* **Portál verejných informácií** – celý rad informácií mimo univerzitu z ostatných implementovaných modulov.
* **Osobný manažment** – komplexné nástroje pre rozvoj a podporu elektronickej komunikácie medzi zamestnancami a študentmi, Poštová schránka, Dokumentový server, Správa úloh, Správa blogov, Diskusné fóra.
* **Manažérska nadstavba UIS** – informácie pre jednotlivé zložky riadenia univerzity – vedúcich ústavov, prodekanov a dekanov, prorektorov a rektora univerzity.
* **Veda a výskum** – komplexný systém evidencie vedeckovýskumných výsledkov univerzity (publikácie, projekty) vrátane podpory tvorby životopisov a interných evaluácií nadväzujúc na vedeckovýskumnú podporu doktorandského štúdia.
* **Technológie** – riadenie informačných a komunikačných technológií, hlavne správa identifikačných kariet, bezkontaktné identifikačné karty, ktoré slúžia nielen ako študentské preukazy, ale aj pre povolenie vstupu do niektorých cvičební, niektorých budov na univerzite a hlavne na objednávanie, výdaj a okamžité bezhotovostné zaplatenie stravy v univerzitných jedálňach a na identifikáciu v knižnici. Preukazy slúžia aj na dokladovanie oprávnenosti študentských zliav na Železniciach Slovenska, ale aj u autobusových dopravcov, sú použiteľné aj na bezhotovostnú platbu za mestskú aj medzimestskú dopravu. Preukazy sú pre denných študentov vydávané ako plnohodnotné medzinárodné preukazy študentov v organizácii ISIC = International Student Travel Confederation.
* **Modul Technológie** – aplikácia pre centrálny manažment počítačovej siete, napr. jednotná správa loginov a účtov na serveroch, správa emailových adries užívateľov a aliasov, správa účtov prístupového systému SALTO (kľúče pre dvere do budov a rampy pre parkoviská) a stravovacieho systému Kredit.
* **E-Agenda** – automatizácia a prehľadnosť činností univerzity.
* **Ochrana osobných údajov** – modul zabezpečujúci nariadenie GDPR.

E-Learning **LMS MOODLE**, e-learningový vzdelávací portál SPU v Nitre, je dostupný ako webová aplikácia. Je určený pre tvorbu kurzov ako aj podporu výučby. Obsahuje viac ako 100 elektronických kurzov rozdelených podľa jednotlivých fakúlt, resp. pracovísk. Na univerzite je integrovaný so službami Microsoft365, čím priamo podporuje výučbu realizovanú prostredníctvom MS Teams. **Microsoft 365** sú moderné nástroje a služby na zvýšenie produktivity a podpory vzdelávania od spoločnosti Microsoft. Sú dostupné v širokej škále pre zamestnancov ako aj študentov univerzity. Microsoft 365 pre školy zahŕňa úplné nainštalované verzie aplikácií, ako aj online verzie balíka Office, úložisko súborov a e-mail. Na univerzite je jedným zo základných stavebných prvkov elektronickej komunikácie. Od roku 2013 poskytuje používateľom svoje benefity a posledné 2 roky sa univerzitná emailová komunikácia a výmena súborov pretransformovala do Microsoft 365 služieb.**Microsoft Teams** je služba z platformy Microsoft365, ktorá je využívaná pre distančné vzdelávanie na SPU v Nitre. Umožňuje pracovať v skupinách – tímoch, kde si členovia zdieľajú súbory, videá a prístup k integrovaným programom. Samotné tímy sa vytvárajú automaticky v UIS pre skupiny študentov a pedagógov pre každý predmet, respektíve pre každú rozvrhovú akciu.**Knižničné služby** pre študentov majú dlhodobo nemennú štruktúru, mení sa však ich forma. V uplynulom období sa taktiež prispôsobili meniacim sa podmienkam a obmedzeniam z dôvodu pandémie. Kontaktné služby sa poskytovali v obmedzenom režime, vždy sa však hľadali cesty, ako zabezpečiť študentom požadované informačné zdroje. Zaviedli sa nové služby – výpožičky na objednávku a doručovanie kníh kuriérom. Prevažná časť komunikácie s používateľmi sa realizovala online, aktuálne informácie o dianí sa priebežne zverejňovali na webovej stránke, komunikovali sa prostredníctvom Facebooku a Instagramu. Sociálne médiá pomohli knižnici do veľkej miery udržať kontakt so študentmi. Knižnica ponúkala aj online poradenstvo zamerané na vyhľadávanie a spracovanie literatúry pre seminárne, či záverečné práce. Silnou stránkou Slovenskej poľnohospodárskej knižnice (SlPK) sa ukázali elektronické informačné zdroje (EIZ), vzdialený prístup k nim, kvalitná rešeršná služba, flexibilný knižnično-informačný systém, využívanie MS Office a jeho funkcionalít. Štandardne Slovenská poľnohospodárska knižnica pri SPU študentom ponúka:* výpožičky študijnej a odbornej literatúry, e-výpožičky,
* prístup k licencovaným elektronickým zdrojom (databázam),
* kvalitný priestor na štúdium a prácu s literatúrou, vrátane technických zariadení (počítače, skenery, kopírky),
* konzultácie, poradenstvo zamerané na prácu s informáciami, vrátane rešeršnej služby,
* informačné vzdelávanie.

Študijná literatúra v online forme je dostupná prostredníctvom:* virtuálnej študovne – publikácie s kontrolovaným prístupom (softvér MediaInfo),
* digitálnej knižnice – voľne dostupné publikácie, prístupné bez obmedzení,
* služby Flexibooks – e-výpožičky (sprostredkovanie komerčnej služby).

Nákup študijnej literatúry v tlačenej forme sa realizuje s ohľadom na požiadavky študentov. Sleduje sa záujem o jednotlivé tituly a v prípade potreby sa zvyšuje počet exemplárov. Študenti majú zabezpečený prístup k licencovaným databázam z domu, vďaka vzdialenému prístupu. Ponuka plnotextových databáz zahŕňa:* GALE Cengage,
* Science Direct,
* Wiley Online Libary,
* SpringerLINK,
* KNOVEL Library,
* ProQuest a ProQuest Ebook Central.

Používateľské priestory knižnice sú moderné a komfortné a predstavujú približne 1 800 m2. Študentom slúži veľká univerzálna študovňa s kapacitou 98 študijných miest a samostatnou miestnosťou vyčlenenou na skupinové štúdium a menšia čitáreň s kapacitou 22 študijných miest. V knižnici môžu využívať počítače, skenery, multifunkčné zariadenia, spolu s podporou pre riešenie prípadných problémov. V spolupráci s vyučujúcimi knižnica poskytuje pre študentov prednášky, semináre a cvičenia so zameraním na problematiku vyhľadávania literatúry, citovania, publikačnej etiky a kritického hodnotenia kvality informácií. Ich obsah sa priebežne modernizuje a aktualizuje.    | *Správy o vzdelávaní* [*http://www.spu.sk/sk/spravy-o-vzdelavacej-cinnosti*](http://www.spu.sk/sk/spravy-o-vzdelavacej-cinnosti)*Univerzitný informačný systém*[*https://is.uniag.sk/?lang=sk*](https://is.uniag.sk/?lang=sk)*Slovenská poľnohospodárska knižnica*[*http://www.slpk.uniag.sk/sk/sluzby/*](http://www.slpk.uniag.sk/sk/sluzby/) |

**c) Charakteristika a rozsah dištančného vzdelávania uplatňovaná v študijnom programe s priradením k predmetom. Prístupy, manuály e-learningových portálov. Postupy pri prechode z prezenčného na dištančné vzdelávanie.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Uplatňovanie dištančného vzdelávania na študijnom programe***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| V rámci spoločného študijného programu DAFM budú realizované okrem prezenčnej formy aj online kurzy, ako je uvedené v Prílohe 2. |  |

**d) Partneri vysokej školy pri zabezpečovaní vzdelávacích činností študijného programu a charakteristika ich participácie.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Externé zainteresované strany podieľajúce sa na vzdelávaní*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Dôležitým faktorom zvyšovania kvality vzdelávania na SPU je zapojenie externých zainteresovaných strán do vzdelávacieho procesu na národnej a medzinárodnej úrovni.  |  |

**e) Charakteristika na možností sociálneho, športového, kultúrneho, duchovného a spoločenského vyžitia.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Popis sociálneho, športového, kultúrneho a iného vyžitia študentov***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Kvalitu života študentov determinujú aj ich sociálne podmienky ‐ ubytovanie, stravovanie a ďalšie, ktoré sú podrobne uvedené v Správe o vzdelávacej činnosti SPU 2021 (str. 59-62). ﻿SPU ako aj fakulta má vytvorené podporné nástroje na ochranu proti akémukoľvek druhu intolerancie a diskriminácie uchádzačov, ako aj mechanizmus preskúmavania podnetov študentov a zamestnancov univerzity. Všetky informácie, nariadenia a vnútorné predpisy sú zverejňované v UISe, cez obežník a na stránke uniag.sk. Bol zriadený portál Napíš rektorke, kde môže ktokoľvek zasielať svoje podnety priamo rektorke SPU, ako aj na fakulte prostredníctvom BLACK BOX. Okrem toho môžu študenti a zamestnanci využívať schránku dôvery, ktorá je umiestnená pod aulou univerzity. ﻿SPU v súlade s § 100 zákona č. 131/2002 Z. z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a vyhlášky Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky č. 458/2012 Z. z. o minimálnych nárokoch študenta so špecifickými potrebami (ďalej „študent so ŠP“) vytvára všeobecne prístupné akademické prostredie a zodpovedajúce podmienky štúdia pre študentov so ŠP bez znižovania požiadaviek na ich študijný výkon. Podpora študentov so špecifickými potrebami je uvedená v Správe o vzdelávacej činnosti SPU 2021 (str. 62-63).﻿ ﻿SPU prostredníctvom **Centra univerzitného športu** (CUŠ) vytvára podmienky pre poskytovanie športových a pohybovo‐rekreačných aktivít pre študentov aj zamestnancov. Akademický rok 2020/2021 bol poznačený pandémiou, výučba sa realizovala prostredníctvom online lekcií a domácich cvičení a úloh. ﻿CUŠ vytvára podmienky na športovú činnosť svojich študentov na výkonnostnej a vrcholovej úrovni v športových kluboch. Možnosti športového vyžitia sú uvedené v Správe o vzdelávacej činnosti SPU 2021 (str. 60-61). Sociálno-kultúrne zázemie univerzity sú podrobne uvedené v Správe o vzdelávacej činnosti SPU 2021 (str. 61-62). SPU ponúka 9 záujmových **združení a krúžkov**: Folklórny súbor ZOBOR, Divadielko na Osmičke, ERASMUS študentská sieť (ESN Erasmus Student Network), Vysokoškolské biblické hnutie ‐ VBH Nitra, Miestny spolok červeného kríža SČK pri SPU v Nitre, Poľovnícky krúžok PK BUTEO, Kynologický krúžok, Sokoliarsky krúžok, Študentský spolok Pasteur. Členmi jednotlivých krúžkov a záujmových združení sú študenti SPU, absolventi, ale aj nadšenci a podporovatelia SPU. Fakulta Okrem univerzitných príležitostí a možností pre skvelý vedecký život a akademický rast ponúka študentom široké spektrum možností trávenia voľného času, ako aj možnosť stať sa členom študentského spolku Pasteur. Mladí ľudia navyše môžu prežiť najkrajšie roky života v prekrásnom historickom meste Nitra - meste študentov. | *Správy o vzdelávacej činnosti*[*http://www.spu.sk/sk/spravy-o-vzdelavacej-cinnosti*](http://www.spu.sk/sk/spravy-o-vzdelavacej-cinnosti)*Správy o krúžkoch SPU*[*https://www.uniag.sk/sk/volnocasove-aktivity*](https://www.uniag.sk/sk/volnocasove-aktivity)*Športové a kultúrne aktivity na SPU v Nitre*[*http://www.spu.sk/sk/kontakty-na-studijne-oddelenia-fakult-pre-i-a-ii-stupen*](http://www.spu.sk/sk/kontakty-na-studijne-oddelenia-fakult-pre-i-a-ii-stupen)*Centrum univerzitného športu*[*https://cus.uniag.sk/sk/cus-home/*](https://cus.uniag.sk/sk/cus-home/)*Univerzitné poradenské a podporné centrum*[*http://www.spu.sk/sk/uppc*](http://www.spu.sk/sk/uppc) |

**f) Možnosti a podmienky účasti študentov študijného programu na mobilitách a stážach (s uvedením kontaktov), pokyny na prihlasovanie, pravidlá uznávania tohto vzdelávania.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Samohodnotenie plnenia***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Irelevantné. |  |

**9. Požadované schopnosti a predpoklady uchádzača o štúdium študijného programu**

**a) Požadované schopnosti a predpoklady potrebné na prijatie na štúdium.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Podmienky prijímacieho konania na študijný program***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Univerzita MATE je zodpovedná za vyhlásenie výzvy pre žiadateľov. Podávanie prihlášok bude prebiehať podľa MATE univerzitného poriadku. Podmienky prijatia na štúdiumPrijatie je podmienené absolvovaním bakalárskeho štúdia v príbuznom odbore, podaním prihlášky a splnením všetkých podmienok prijatia, ktoré sa priebežne spresňujú na základe počtu zapísaných študentov a aktuálne platných pravidiel.Prijímacie konanie je dvojkolové, pričom študenti sú vyberaní v prvom kole na základe doručených písomných materiálov. Komisia boduje výsledky predchádzajúceho bakalárskeho štúdia, úroveň ovládania anglického jazyka, vynikajúce odborné a spoločenské aktivity uchádzača, motiváciu k štúdiu, kvalitu referencií a predkladá hlavnej komisii poradie jednotlivých uchádzačov. Po zohľadnení geografického, rodového a programového/partnerského zastúpenia žiadateľov táto komisia vyberie približne 90 kandidátov len na ústny online pohovor.Výberová komisia je zodpovedná za koordináciu každoročného výberu študentov. Zhromažďovanie žiadostí a ich rozoslanie partnerom najneskôr 3 týždne po uzávierke prihlášok sa uskutoční prostredníctvom databázy dreamapply. Kópie ročných príjmov budú tiež uložené v MATE a budú uchovávané 10 rokov. Podmienky prijímacieho konania pre DAFM program budú súčasťou materiálu FBP SPU v Nitre, spolu so zoznamom akreditovaných študijných programov pre nasledujúci akademický rok, dátumami Dní otvorených dverí, informáciami o poplatkoch za prihlášku, fakturačnými údajmi a stručnými informáciami o organizácii štúdia a uplatnení absolventov, sú zverejnené na webovom sídle FBP SPU v Nitre ([*https://fbp.uniag.sk/sk/ing-stupen/*](https://fbp.uniag.sk/sk/ing-stupen/)). | *Zákon o VŠ*[*https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2002/131/20210401*](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2002/131/20210401)*Študijný poriadok*[*https://is.uniag.sk/dok\_server/slozka.pl?id=41344;download=46841*](https://is.uniag.sk/dok_server/slozka.pl?id=41344;download=46841)*Štatút FBP*[*https://fbp.uniag.sk/sk/vnutorne-predpisy-fakulty/*](https://fbp.uniag.sk/sk/vnutorne-predpisy-fakulty/)*Zápisnice AS FBP*[*https://fbp.uniag.sk/sk/zapisnice/*](https://fbp.uniag.sk/sk/zapisnice/)*Študijná príručka FBP*[*https://fbp.uniag.sk/sk/studijna-prirucka-4182/*](https://fbp.uniag.sk/sk/studijna-prirucka-4182/)*Podmienky prijatia na FBP*[*https://fbp.uniag.sk/sk/ing-stupen/*](https://fbp.uniag.sk/sk/ing-stupen/) |

**b) Postupy prijímania na štúdium.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Prijímacie konanie na študijný program*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Výberová komisia skontroluje platnosť prihlášok a na základe doručených dokladov zoradí uchádzačov. Výberová komisia predstaví ich poradie. Výber študentov je spoločným úsilím konzorcia DAFM a všetky zmluvné strany sa podieľajú na kontrole oprávnenosti a klasifikácii kandidátov vo výberovej komisii. Výber študenta sa schvaľuje na zasadnutí výberovej komisie, kde každá zmluvná strana vyšle svojho zástupcu, ktorý je spôsobilý prijať záväzné rozhodnutie na základe prijímacieho poriadku tejto zmluvnej strany. Za účelom dokončenia zoznamu vybraných študentov sa po vyhodnotení dokumentov uchádzačov uskutočnia štandardizované pohovory s cieľom dospieť ku konečnému rozhodnutiu.Pri výbere študentov sa v súlade s pravidlami výberu E+ pre spoločné magisterské programy ERASMUS+ použijú tieto kritériá:a) Predchádzajúce štúdium (bakalársky titul, diplom, plus výpis s uvedením predmetov, známok, ECTS z predchádzajúceho štúdia). )Študenti vybraných bakalárskych programov sú prijímaní priamo na magisterský program (pozri zoznam na stránke http://agrifoodmaster.eu/ ).Pre absolventov bakalárskych programov, ktoré nie sú uvedené na tejto webovej stránke, sa na prijatie vyžaduje zvládnutie nasledujúcich študijných výstupov (doložené ECTS). Aspoň 60 ECTS z nasledujúcich oblastí:•Prírodné vedy: min. 20 ECTS•Rastlinná výroba: min. 10 ECTS•Živočíšna výroba: min. 10 ECTS•Ekonomické vedy: min. 10 ECTS•Technológie min. 8 ECTSb) Úroveň anglického jazykaPožadujú sa znalosti anglického jazyka na úrovni B2 Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky (CEFR) alebo ekvivalentné testy (pozri webovú stránku uvedenú vyššie).Akceptuje sa aj certifikát z domácej univerzity, v ktorom sa ako prostriedok výučby vysokej školy vyučuje angličtina (najmä v prípade špecifických podmienok, ako je kríza COVID19). Študenti s takýmto certifikátom budú musieť najneskôr počas prvého ročníka štúdia DAFM absolvovať oficiálny test z angličtiny spĺňajúci vyššie uvedené minimálne požiadavky, aby mohli byť prijatí na BOKU do druhého ročníka.c) Vyplnená a podpísaná Prihláškad) životopisPrvým krokom výberového konania je kontrola týchto dokladov. Uchádzači, ktorí úspešne prejdú prvým krokom, budú pozvaní na pohovor, na ktorom budú bližšie popísané ich motivácia, údaje v životopise a jazykové znalosti atď. Podrobnosti o zvážení vyššie uvedených kritérií a postupoch výberu budú definované v samostatnom dokumente výberu výbor.Výberová komisia schváli nových študentov pod vedením univerzity MATE. Univerzita MATE zašle konečný zoznam nových študentov agentúre EACEA.Prijatie sa udeľuje potenciálnym študentom, ktorí spĺňajú kritériá prijatia, ktoré budú uvedené vo vzdelávacích a skúšobných predpisoch, ktoré vypracujú všetky strany a schváli výbor konzorcia. Výberová komisia vyberie kandidátov na prijatie; a prijatie na jednej zo zmluvných strán je automaticky akceptované na všetkých ostatných zmluvných stranách. Študenti v programe budú registrovaní na každej zo zmluvných strán počas celého trvania ich štúdia ako riadni študenti s plnými právami a službami miestnych študentov. | [*http://agrifoodmaster.eu/*](http://agrifoodmaster.eu/)[*https://fbp.uniag.sk/sk/ing-stupen/*](https://fbp.uniag.sk/sk/ing-stupen/)*Zákon o VŠ*[*https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2002/131/20210401*](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2002/131/20210401) |

**c) Výsledky prijímacieho konania za posledné obdobie.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Štatistiky prijímacieho konania za štandardnú dĺžku štúdia*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| *Irelevantné.*   |  |

**10. Spätná väzba na kvalitu poskytovaného vzdelávania**

1. **Postupy monitorovania a hodnotenia názorov študentov na kvalitu študijného programu.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Hodnotenie kvality vzdelávania na základe názorov študentov*** | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Program DAFM bude podliehať pravidelným interným hodnoteniam prebiehajúcim na každej strane podľa ich vlastnej národnej legislatívy (napr. hodnotenie jednotlivých kurzov, hodnotenie kompletných študijných programov). Fakulta biotechnológie a potravinárstva dlhodobo realizuje hodnotenie kvality študijných programov dotazníkovou formou určenou pre študentov v tlačenej alebo elektronickej podobe. Veľmi dôležitou zainteresovanou stranou, ktorá musí bezprostredne vstupovať do zabezpečenia kvality vzdelávacieho procesu sú práve študenti. Za účelom vyhodnotenia spokojnosti študentov s kvalitou vzdelávania v ostatných rokoch podľa ŠP pripravilo Vedenie univerzity dotazník. Bol adresovaný študentom v dennej a externej forme spoločne. Výsledky z neho sú nasledovné: **Káva s dekanom:** Za účelom získavania spätnej väzby od študentov zaviedlo Vedenie FBP tradíciu organizovania neformálneho stretnutia členov Vedenia fakulty a zástupcov študentov. Je to príležitosť, kde môžu zástupcovia študentov predniesť svoje názory, podnety a pripomienky priamo členom Vedenia.,  | *Black box*[*https://fbpuniag.wixsite.com/blackboxfbp*](https://fbpuniag.wixsite.com/blackboxfbp) |

**b) Výsledky spätnej väzby študentov a súvisiace opatrenia na zvyšovania kvality študijného programu.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Samohodnotenie plnenia***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Medzinárodné hodnotenia spätnej väzby vykonáva DAFM Rada pre zabezpečenie kvality nasledovným spôsobom:1) Stretnutie študentov a vedúceho programu na každej zapojenej univerzite na konci každého semestra za účasti koordinátora DAFM danej univerzity.2) Študentský dotazník, ktorý sa vyplní na konci každého roka, zozbiera ho koordinátor DAFM, vyhodnotí na úrovni fakulty/inštitútu a pošle Rade pre zabezpečenie kvality.Dotazník absolventov DAFM, ktorý vyplnia absolventi DAFM na konci programu, vyzdvihne Programová kancelária a pošle ho Rade kvality.V pravidelných intervaloch budú prebiehať aj externé hodnotenia (napr. akreditačnými agentúrami alebo externým audítorom projektu E+). Nie je potrebné najímať žiadnych ďalších hodnotiteľov; ide o pravidelné kontroly kvality, ktoré vykonávajú hodnotitelia správ o projekte E+ alebo kontroly kvality súvisiace s akreditačnými postupmi v rôznych krajinách.Ďalšou metódou externého hodnotenia je prieskum, ktorý bude zaslaný pridruženým partnerom, aby získali externú a nezávislú spätnú väzbu (napr. o zamestnateľnosti). Výsledok prieskumu bude implementovaný do strategického plánu Rady kvality pre celkové zlepšenie programu.Výbor konzorcia prerokuje výsledky hodnotenia a na svojich zasadnutiach podnikne príslušné kroky. | [*https://agrifoodmaster.eu/index.html*](https://agrifoodmaster.eu/index.html) |

**c) Výsledky spätnej väzby absolventov a súvisiace opatrenia na zvyšovania kvality študijného programu.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Samohodnotenie plnenia***  | ***Odkazy na dôkazy*** |
| Irelevantné. |  |

**11. Odkazy na ďalšie relevantné vnútorné predpisy a informácie týkajúce sa štúdia alebo študenta študijného programu**

***Informácie pre zahraničných uchádzačov***

[*https://uniag.sk/sk/zahranicni-uchadzaci*](https://uniag.sk/sk/zahranicni-uchadzaci)

***Ubytovacie poriadky***

[*https://www.uniag.sk/sk/ubytovanie*](https://www.uniag.sk/sk/ubytovanie)

[*https://ubytovanie.uniag.sk/sk/6878/*](https://ubytovanie.uniag.sk/sk/6878/)

***Smernica o poplatkoch***

[*https://www.uniag.sk/sk/predpisy-suvisiace-so-studiom*](https://www.uniag.sk/sk/predpisy-suvisiace-so-studiom)

[*https://is.uniag.sk/dok\_server/slozka.pl?id=5137;download=32511*](https://is.uniag.sk/dok_server/slozka.pl?id=5137;download=32511)

***Etický kódex zamestnanca***

[*https://www.uniag.sk/sk/eticky-kodex-zamestnancov-spu-v-nitre*](https://www.uniag.sk/sk/eticky-kodex-zamestnancov-spu-v-nitre)

***Etický kódex študenta***

<http://www.spu.sk/sk/predpisy-suvisiace-so-studiom/>

***Deklarácia vedeckej integrity***

[*https://www.uniag.sk/sk/aktualne-informacie/deklaracia-o-posilneni-kultury-vedeckej-integrity-na-slovensku-podpisana*](https://www.uniag.sk/sk/aktualne-informacie/deklaracia-o-posilneni-kultury-vedeckej-integrity-na-slovensku-podpisana)

**12. Prílohy**

**Príloha č. 1 DRAFT CONSORTIUM AGREEMENT**

**Príloha č. 2 Študijný plán**