

I. Identifikačné údaje žiadateľa	
I.1. Názov vysokej školy	Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
I.2. Sídlo vysokej školy	Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra
I.3. IČO vysokej školy	00397482
I.4. Názov fakulty	SPU: Fakulta biotechnológie a potravinárstva
I.5. Sídlo fakulty	Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra
II. Identifikácia predmetu žiadosti	
II.13. Príprava na výkon regulovaného povolania	Nie
II.1. Udelenie akreditácie	habilitačného konania, inauguračného konania
II.2. Udeľovaný titul	doc., prof.
II.3. Názov odboru habilitačného konania a inauguračného konania	potravinárstvo
II.4. Študijný odbor, ku ktorému má byť odbor habilitačného konania a inauguračného konania priradený	potravinárstvo
II.4. Študijný odbor 2, ku ktorému má byť odbor habilitačného konania a inauguračného konania priradený	
II.5. Obsahové vymedzenie odboru habilitačného konania a inauguračného konania a zdôvodnenie jeho obsahovej blízkosti k študijnému odboru alebo študijným odborom, ku ktorým má byť priradený	<p>Odbor Potravinárstvo je založený na súbore poznatkov, ktoré vychádzajú z biologického, chemického, fyzikálneho a technologického základu, mikrobiológie, analýzy a chémie potravín, technológií výroby potravín, hygieny, kvality a bezpečnosti potravín. Rozširuje a aplikuje poznatky založené na integrovanom použití biologických, inžinierskych, technologických, a hygienických disciplín, technických ekonomických a spoločensko-vedných predmetov a informačných technológií. Odbor sa zameriava na využiteľnosť surovín, potravín a ich vedľajších produktov pre potravinársky priemysel v celom horizonte surovina – spracovanie – výroba – hygiena – skladovanie – transport – distribúcia a predaj.</p> <p>Obsah odboru habilitačného konania a inauguračného konania „Potravinárstvo“ je v súlade so zameraním študijného odboru Potravinárstvo, ku ktorému je priradený. Obsah odboru je pritom vymedzený tak, aby korešpondoval s nosnými témami jadra znalostí študijného odboru Potravinárstvo. Hlavné obsahové prvky odboru habilitačného konania a inauguračného konania sú predovšetkým:</p> <ul style="list-style-type: none"> - technológia a kvalita potravín živočíšneho pôvodu, - technológia a kvalita potravín rastlinného pôvodu, - chemická bezpečnosť potravín, - mikrobiologická a mykologická bezpečnosť potravín, - hygienicko-zdravotná bezpečnosť potravín, - analýza a autentifikácia potravín, - aplikácia štandardov, legislatívnych a normatívnych požiadaviek, - aplikácia technologických inovácií v potravinárstve, - aplikácia digitálnych technológií a umelej inteligencie v potravinárstve, - aplikácia senzorických a senzometrických metód hodnotenia potravín. <p>Docent a profesor sú vedúce osobnosti vo vedeckých a pedagogických oblastiach základného a aplikovaného výskumu z potravinárstva, ako aj v príslušných konzultačných oblastiach v praxi. V danom odbore aktívne pôsobia na vysokej škole a ovplyvňujú vývoj potravinárstva vytvorením a rozvíjaním vedeckej školy alebo originálnej uznávanej skupiny, ktoré nadväzujú na ich vedecké práce, objavy a vynálezy. Sú uznávanými vedeckými osobnosťami, ich výstupy dosiahli medzinárodné uznanie alebo ucelené vedecké diela. Organizujú vlastný vedecký výskum, samostatnú tvorivú a projektovú činnosť ako aj súvisiace aktivity v oblasti potravinárskeho výskumu, vývoja a vzdelávania. Formulujú a overujú nové vedecké otázky, hypotézy, stratégie pre ďalší rozvoj potravinárstva. Vyznačujú sa nezávislým, kritickým, syntetickým a analytickým myslením, ktoré aplikujú s ohľadom na spoločenské, legislatívne, environmentálne a etické aspekty výskumných zámerov a interpretáciu výsledkov. Dokážu spolupracovať s manažermi výrobných organizácií a špecialistami iných profesií najmä v oblasti inovácie potravinárskych postupov a produktov. Ich vedomosti, zručnosti a skúsenosti slúžia pre usmerňovanie, realizáciu a navrhovanie nových trendov vo výskume a vývoji odboru potravinárstvo a pre vytváranie nových konceptov v pedagogickej oblasti študijného odboru. Sú členmi vedeckých rád, oponentmi habilitačných a inauguračných konaní, recenzentmi vedeckých článkov, vysokoškolských učebníc. Skrípt a monografií a členmi rôznych iných ad hoc komisií.</p> <p>V rámci habilitačného a inauguračného konania sa kladie dôraz na splnenie kritérií týkajúcich sa pedagogickej, publikačnej, vedecko-výskumnej činnosti, ale aj osobnostných charakteristík kandidáta. Požadujú sa nielen teoretické vedomosti, ale aj preukázanie kvalitných pedagogických zručností – prezenčná a dištančná výučba, preukázateľné výstupy v oblasti vedy a výskumu – publikačná činnosť, účasť na projektoch, prepojenie vedy a praxe.</p>

II. Identifikácia predmetu žiadosti									
II.6. Zoznam študijných programov tretieho stupňa, ktoré vysoká škola uskutočňuje v študijnom odbore/dvoch študijných odboroch, ku ktorému je odbor habilitačného konania a inauguračného konania priradený									
#	Číslo ŠP	Názov ŠP	Stupeň	Titul	Forma	Jazyk poskytovania	Prof. or.	Spoločný	Stav akreditácie
Odbor potravinárstvo									
Pracovisko Fakulta biotechnológie a potravinárstva (sídlo)									
1.	7286	technológia potravín	3.	PhD.	denná	slovenský jazyk			2015-18737/46404:3-15A0 platné od 11.11.2015
2.	102389	technológia potravín (2014)	3.	PhD.	externá	slovenský jazyk			ex offa platné od 11.11.2015
II.7. Počet študijných odborov, v ktorých vysoká škola poskytuje vysokoškolské vzdelávanie					6				
II.8. Počet študijných odborov, v ktorých je vysoká škola oprávnená vytvárať, uskutočňovať a upravovať študijné programy tretieho stupňa					6				
II.9a. Odkaz na zoznam členov vedeckej rady vysokej školy s uvedením ich inštitucionálnej afiliácie a odboru, v ktorom vedecky alebo umelecky pôsobia (stačí uviesť jedno z II.9a./II.9b.)					https://www.uniag.sk/sk/vedecka-rada				
II.10a. Odkaz na zoznam členov vedeckej rady fakulty s uvedením ich inštitucionálnej afiliácie a odboru, v ktorom vedecky alebo umelecky pôsobia (stačí uviesť jedno z II.10a./II.10b.)					https://fbp.uniag.sk/sk/zlozenie-3				
II.11a. Odkaz na zoznam členov vedeckej rady vysokej školy alebo fakulty, ak sa má habilitačné konania a inauguračné konanie uskutočňovať na fakulte, s odbornou kapacitou posudzovať habilitačné konanie a inauguračné konanie v študijnom odbore, ku ktorému je odbor habilitačného konania a inauguračného konania priradený (stačí uviesť jedno z II.11a./II.11b.)					https://fbp.uniag.sk/sk/zlozenie-3				
II.12. Odkaz na povinne zverejňované informácie o uskutočnených habilitačných konaniach a inauguračných konaniach v odbore habilitačného konania a inauguračného konania					https://is.uniag.sk/dok_server/slozka...				
II.14. Odbory HIK, ktoré odbor HIK nahrádza					spracovanie poľnohospodárskych produktov				
II.15. Zdôvodnenie nadväznosti alebo integrácie					Odbor habilitačného a inauguračného konania Potravinárstvo nadväzuje na doterajší odbor Spracovanie poľnohospodárskych produktov. K zosúladieniu dochádza na základe sústavy študijných odborov, v ktorej je podľa vyhlášky MŠVVaŠ SR č. 244/2019 o sústave študijných odborov SR zaradené Potravinárstvo s kódom 2940. Pôvodný odbor HaIK bol zameraný len na určitú časť odboru Potravinárstva, fakulta v súčasnosti disponuje kapacitami a zabezpečuje vzdelávanie pre celú oblasť Potravinárstva od výroby a spracovania suroviny, cez hodnotenie kvality až po výrobu a distribúciu potravín, z uvedeného dôvodu žiada o HaIK v odbore Potravinárstvo.				
III.1.1. Osoba zodpovedná za habilitačné konanie a/alebo inauguračné konanie (OZHİK) 1									
III.1.1. Meno					Janette Musilová, prof. Ing. PhD.				
III.1.1. Odkaz na záznam osoby v registri zamestnancov vysokých škôl					https://www.portalvs.sk/regzam/detail...				
III.1.1. Názov výstupu tvorivých činností 1					Effect of peeling and three cooking methods on the content of selected phytochemicals in potato tubers with various colour of flesh				
III.1.1. Názov výstupu tvorivých činností 2					Changes in antioxidant properties and phenolics in Sweet potatoes (<i>Ipomoea batatas</i> L.) due to heat treatments				
III.1.1. Názov výstupu tvorivých činností 3					Impact of old environmental burden in the Spiš region (Slovakia) on soil and home grown vegetable contamination, and health effects of heavy metals				
III.1.1. Názov výstupu tvorivých činností 4					Influence of Heat Treatments on the Content of Bioactive Substances and Antioxidant Properties of Sweet Potato (<i>Ipomoea batatas</i> L.) Tubers				
III.1.1. Názov výstupu tvorivých činností 5					Comparison of polyphenols, phenolic acids, and antioxidant activity in sweet potato (<i>Ipomoea batatas</i> L.) tubers after heat treatments				
III.1.2. Osoba zodpovedná za habilitačné konanie a/alebo inauguračné konanie (OZHİK) 2									
III.1.2. Meno					Dana Tančinová, prof. Ing., PhD.				
III.1.2. Odkaz na záznam osoby v registri zamestnancov vysokých škôl					https://www.portalvs.sk/regzam/detail...				
III.1.2. Názov výstupu tvorivých činností 1					Vapor-Phase Essential Oils as Antifungal Agents against <i>Penicillium olsonii</i> Causing Postharvest Cherry Tomato Rot				
III.1.2. Názov výstupu tvorivých činností 2					The in vitro and in situ effect of selected essential oils in vapour phase against bread spoilage toxicogenic aspergilli				
III.1.2. Názov výstupu tvorivých činností 3					Antifungal activities of essential oils in vapor phase against <i>Botrytis cinerea</i> and their potential to control postharvest strawberry gray mold				
III.1.2. Názov výstupu tvorivých činností 4					Mycological survey of ripped service tree fruits (<i>Sorbus domestica</i> L.) with an emphasis on toxinogenic fungi				

III.1.2. Osoba zodpovedná za habilitačné konanie a/alebo inauguračné konanie (OZHIK) 2	
III.1.2. Názov výstupu tvorivých činností 5	Selected essential oil vapours inhibit growth of <i>Aspergillus</i> spp. in oats with improved consumer acceptability
III.1.3. Osoba zodpovedná za habilitačné konanie a/alebo inauguračné konanie (OZHIK) 3	
III.1.3. Meno	Tatiana Bojňanská, prof. Ing., CSc.
III.1.3. Odkaz na záznam osoby v registri zamestnancov vysokých škôl	https://www.portalvs.sk/regzam/detail...
III.1.3. Názov výstupu tvorivých činností 1	The use of spelt wheat (<i>Triticum spelta</i> L.) for baking applications
III.1.3. Názov výstupu tvorivých činností 2	Rutin content in buckwheat enriched bread and influence of its consumption on plasma total antioxidant status
III.1.3. Názov výstupu tvorivých činností 3	Evaluation of oil content and fatty acid composition in the seed of grapevine varieties
III.1.3. Názov výstupu tvorivých činností 4	Effects of adding legume flours on the rheological and breadmaking properties of dough
III.1.3. Názov výstupu tvorivých činností 5	Long life pastry for specific nutritional purposes and method of its production
III.1.4. Osoba zodpovedná za habilitačné konanie a/alebo inauguračné konanie (OZHIK) 4	
III.1.4. Meno	Judita Lidiková, prof. Ing., PhD.
III.1.4. Odkaz na záznam osoby v registri zamestnancov vysokých škôl	https://www.portalvs.sk/regzam/detail...
III.1.4. Názov výstupu tvorivých činností 1	Cornelian cherry (<i>Cornus mas</i> L.) as a promising source of antioxidant phenolic substances and minerals
III.1.4. Názov výstupu tvorivých činností 2	Heavy metals presence in the soil and their content in selected varieties of chili peppers in Slovakia
III.1.4. Názov výstupu tvorivých činností 3	Determination of bioactive components in selected varieties of pepper (<i>Capsicum</i> L.)
III.1.4. Názov výstupu tvorivých činností 4	Comparison of Heavy Metal Intake by Different Species of the Genus <i>Allium</i> L.
III.1.4. Názov výstupu tvorivých činností 5	Heavy metals in onion (<i>Allium cepa</i> L.) and environmental and health risks
III.1.5. Osoba zodpovedná za habilitačné konanie a/alebo inauguračné konanie (OZHIK) 5	
III.1.5. Meno	Alica Bobková, doc. Ing., PhD.
III.1.5. Odkaz na záznam osoby v registri zamestnancov vysokých škôl	https://www.portalvs.sk/regzam/detail...
III.1.5. Názov výstupu tvorivých činností 1	Analysis of data from the rapid alert system for food and feed for the country-of-origin Slovakia for 2002-2020
III.1.5. Názov výstupu tvorivých činností 2	Quality Attributes and Sensory Acceptance of Different Botanical Coffee Co-Products
III.1.5. Názov výstupu tvorivých činností 3	Detection of changes in total antioxidant capacity, the content of polyphenols, caffeine, and heavy metals of teas in relation to their origin and fermentation
III.1.5. Názov výstupu tvorivých činností 4	Comparative analysis of selected chemical parameters of <i>Coffea arabica</i> , from Cascara to Silverskin
III.1.5. Názov výstupu tvorivých činností 5	Volatiles as chemical markers suitable for identification of the geographical origin of green <i>Coffea arabica</i> L.
IX. Prílohy	
IX.11. Ďalšie doplňujúce informácie	https://uniag.sk/sk/habilitacne-inauguracne-konanie https://www.uniag.sk/sk/predpisy-vnutorného-systemu-kvality https://www.uniag.sk/sk/habilitacie-a-inauguracie

Vysoká škola vyhlasuje, že v žiadosti a jej prílohách uviedla pravdivé informácie na posúdenie žiadosti.

Žiadosť podpisuje štatutárny orgán vysokej školy a podáva sa elektronicky.

K žiadosti vysoká škola prikladá:

1. Vedecko/umelecko-pedagogické charakteristiky učiteľov majúcich zodpovednosť za rozvoj a zabezpečenie kvality odboru habilitačného konania a inauguračného konania
2. Charakteristiky predkladaných výstupov tvorivej činnosti
3. Zoznam členov vedeckej rady fakulty a zoznam členov vedeckej rady vysokej školy (postačuje link na webovú stránku s týmito informáciami)
4. Pravidlá a postupy habilitačného konania a inauguračného konania
5. Link na povinne zverejňované informácie o uskutočnených habilitačných konaniach a inauguračných konaniach v odbore habilitačného konania a inauguračného konania
6. Ďalšiu dokumentáciu potrebnú na vyhodnotenie plnenia jednotlivých štandardov pre habilitačné konanie a inauguračné konanie

Zoznam príloh:

1. **Min. kritéria Hal-FBP_potravinarstvo_2026.docx**
[ac545b4da6df13f645f78a8ceefca8834c2b3c3885b4ce20906ad18c8c5b5882]
2. **Min. kritéria Hal-FBP_potravinarstvo_2026.docx**
[ac545b4da6df13f645f78a8ceefca8834c2b3c3885b4ce20906ad18c8c5b5882]
3. **VUPCH_Musilová_Janette_HaIK_FBP_2025.xlsx**
[8cd6d6bc24b460acd72368a0fceeaaaf1414ed1bf0a0a8a2904e15db42595136]
4. **VTC_Musilova_1.xlsx** [8179cb0c5730dda294ca7b2df59e307151e467865eed7fa75a5506cce613fe7]
5. **VTC_Musilova_2.xlsx** [0a43553ad07ab26216d5d5b5f44358266465ef4f9981cbfdfe88170b82a74754]
6. **VTC_Musilova_3.xlsx** [e3d126dcd0f26b5d55be75fb5cee16e06405382ce37623f05683cbf2cf4ec910]
7. **VTC_Musilova_4.xlsx** [e84249b6be9cbf584c8ea6604604ad26ba23f368a7b8ac3270cd16d17be0ad06]
8. **VTC_Musilova_5.xlsx** [9d3c45d7002f4abd8a6f5c6f61be293bdbc637aee4c9f2696c3832bc46a7bd44]
9. **VUPCH_Tančinová_Dana_HaIK_FBP_2025.xlsx**
[efa0ae0900ac9c83072ae9f38de37835ed0a6271b724b344c30c84196ac02487]
10. **VTC_Tancinova_1.xlsx**
[7b0879a00d00021b7ade823102338d128831ad0e401cc76793a22141a521fa82]
11. **VTC_Tancinova_2.xlsx** [e7bdd61032f891434cdf01f37cd30d61eef516898567f4822cdb162a62cee93e]
12. **VTC_Tancinova_3.xlsx** [be18a9efaa5812d18834f1e81724fa880708478b68715b4773188f7bbb5d450c]
13. **VTC_Tancinova_4.xlsx**
[1e73b176bc4a6d88512c1a9e82e06661ba3c17cbc54d1d4de1a91fa136949c0b]
14. **VTC_Tancinova_5.xlsx** [23411296d282142178536a1ae42d526ff9ceaa678ea43b8a30141d0fa6c665aa]
15. **VUPCH_Bojnanská_Tatiana_HaIK_FBP_2025.xlsx**
[f677f3a06a82e102f4be39bfb076ba41c2ccd74bb4c5082c5f0adc75a42dc2f9]
16. **VTC_Bojnanska_1.xlsx** [15f9de2789a1ac2897c75aeba840f7e403944b835553cca2e0119fb0454670d7]
17. **VTC_Bojnanska_2.xlsx** [3ab71f0c452843e43b4340dea4ae077b76f7f673eab829027a527a8bd0d12b50]
18. **VTC_Bojnanska_3.xlsx** [c3eb7fe96f07d3c4bd176fb98a11e3bdf4f2fb7f9c5365b929303c69d33fe954]
19. **VTC_Bojnanska_4.xlsx** [d5aae7f06f5ae87c22004b6849228e84bd1fdf43e625cdc08dd02ee8b2d07a9e]
20. **VTC_Bojnanska_5.xlsx** [65ae5a43af449d1344b4aba79b86eb36e718dcccfe9bdf4d0d07162286cd779db]
21. **VUPCH_Lidikova_Judita_HaIK_FBP_2025.xlsx**
[351c4bebd6c6b882b8b2df45246347948a57de23c35c135e6478320d8466010f7]
22. **VTC_Lidikova_1.xlsx** [f1ccd62c3531cfeb6f9e6d120291b238f53aa5d38bfa320e899e69b707729726]
23. **VTC_Lidikova_2.xlsx** [1987945e099086a7be13e2f2b15700b5a145f1840d02ed62ae0386565c5b68a1]
24. **VTC_Lidikova_3.xlsx** [e58d59fb0a8b292a3fa4ebdedbcac47ab0bd2f5451b79a87a5a91e3903570674]
25. **VTC_Lidikova_4.xlsx** [ceff131c44ee0980f3231dd8274c71629e11c0b7cdda3ae0c69b117674654ce5]
26. **VTC_Lidikova_5.xlsx** [64bbe1e3f5ea5f9fef6945091908aeb143ea233ca92ef4c0f21d68f1ad6f18c]
27. **VUPCH_Bobkova_Alica_HaIK_FBP_2025.xlsx**
[4535e174d1529d0989e36b8f1a099b0edef88f83ba33dbd41d0a66956bc802ef]
28. **VTC_Bobkova_1.xlsx** [a076e26891d70b7f0f291c68e5b4018cc2bbdc494c075c1d6c21a80166686f7]
29. **VTC_Bobkova_2.xlsx** [018f4f9a016a60a8ac9b013b55e705f1ee124780a059e477417e9d4d8c7e1355]
30. **VTC_Bobkova_3.xlsx** [899542f84e12917afe6df33feefd22ada77c0aeefe378c3f40ecf8729b3d1b20]
31. **VTC_Bobkova_4.xlsx** [7fca106ce975c96d3e594ca0499ce3c8de0bae0f0c21448cc20737378ffb3c]
32. **VTC_Bobkova_5.xlsx** [f7ddd37d2cf2ad724c956157db45863c13d28b8785b290fac37cd85b1efc6fb6]