



FEM na projektovom stretnutí

O letnej škole FOODCOST

strana 4



Projekt FBP v oblasti bezpečnosti a kvality potravín

Čo prinieslo strategické partnerstvo európskych a ázijských univerzít?

strana 4



my green university



poľnohospodár

spravodajca Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre

ročník 61 | číslo 5 | 20. január 2017 | cena: 0,35 €

Rok 2017 je vyhlásený za medzinárodný rok trvalo udržateľného turizmu pre rozvoj



Medzinárodný rok strukovín 2016 vystriedal trvalo udržateľný turizmus. Valné zhromaždenie Organizácie Spojených národov rozhodlo, že rok 2017 bude Medzinárodným rokom trvalo udržateľného turizmu pre rozvoj. Rozhodnutie OSN súvisí s pozitívnymi účinkami,

ktoré sa tradične spájajú s rozvojom cestovného ruchu v ekonomickej, sociálnej a environmentálnej oblasti.

Je všeobecne známe, že rozvoj cestovného ruchu podporuje podnikanie nielen v službách, ktoré priamo súvisia s pobytom návštevníka, ale stimuluje podnikateľské aktivity i v ďalších ekonomických činnostiach (napríklad doprava, obslužné služby, poľnohospodárstvo) a spôsobuje takzvaný multiplikačný efekt spotrebných výdavkov, ktoré vynakladá spotrebiteľ v cestovnom ruchu.

Rozvoj cestovného ruchu prispieva aj k zvýšeniu verejných príjmov a umožňuje investovať do miestnej infraštruktúry. Je významným zamestnávateľom, a to i v oblastiach, ktoré sa považujú za hospodársky nerozvinuté, tým zároveň podporuje kúpyschopnosť miestneho obyvateľstva.

Zo sociálneho hľadiska rozvoj cestovného ruchu prispieva k stabilizácii osídlenia, predstavuje príležitosť pre oživenie tradičných foriem umenia a remesiel a rastu kvality života miestnych obyvateľov.

Z environmentálneho pohľadu môže udržateľný rozvoj cestovného ruchu prispieť k zachovaniu prírodných a kultúrnych hodnôt územia, obnove a využitiu vzácných historických objektov a objektov, ktoré stratili svoj pôvodný účel využitia alebo k výstavbe, respektíve modernizácii vybraných prvkov infraštruktúry, a tým k celkovému zlepšeniu stavu životného prostredia v dotknutom území.

Spomenuté efekty len podporujú význam udržateľného rozvoja cestovného ruchu pre ďalší rozvoj destinácií vo svete. OSN identifikovala päť kľúčových tém, ktoré prezentujú udržateľný cestovný ruch: inkluzívny a udržateľný ekonomický rast, sociálna inklúzia, zamestnanosť a znižovanie chudoby, racionálne využívanie zdrojov, ochrana životného prostredia a zmena klímy, kultúrne hodnoty, diverzita a kultúrne dedičstvo a vzájomné porozumenie, mier a bezpečnosť.

Vyhlasenie roku 2017 za rok trvalo udržateľného turizmu pre rozvoj je jedinečnou príležitosťou zvýšiť povedomie verejnosti i podnikateľského prostredia o pozitívnych účinkoch cestovného ruchu k udržateľnému rozvoju územia a mobilizovať všetkých aktérov – politikov, organizátorov podujatí, podnikateľov, ako aj odbornú verejnosť k spolupráci a prezentácii cestovného ruchu ako predstaviteľa pozitívnych zmien, ktoré môže rozvoj cestovného ruchu priniesť.

Doc. Ing. Jana Jarábková, PhD., FEŠRR



Slovenská poľnohospodárska univerzita zdobí poštovú známku

Slovenská pošta 9. januára vydala novú poštovú známku s motívom Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre. Konkrétne ide o pohľad na Aulu maximu SPU, ktorá je najcharakteristickejšou a najosobitnejšou časťou celého areálu univerzity. Slávnostné uvedenie poštovej známky sa konalo 17. januára v aule SPU v Nitre. Pre záujemcov bola k dispozícii poštová priehradka a príležitostná poštová pečiatka.

Autorom výtvarného návrhu známky je akademický maliar Igor Benca, autorom rytiny je František Horniak. Výplatná poštová známka s rozmermi 26,5-krát 22 milimetrov v nominálnej hodnote 1,25 eura z emisného radu Kultúrne dedičstvo Slovenska: SPU v Nitre vychádza vo forme tlačového listu so sto známkami. Súčasne s poštovou známkou bola vydaná obálka prvého dňa s pečiatkou FDC s dátumom 9. 1. 2017 a domicilom mesta Nitry. Motívom prítlaču FDC obálky je detail rebrovej klenby interiéru Auly maximy SPU v Nitre. Motívom FDC pečiatky je rozetový svorník nachádzajúci sa na stropnej haly univerzity.

Sídlo dnešnej SPU v Nitre patrí k najvýznamnejším pamiatkovým chráneným architektonickým areálom na Slovensku. Pamiatkový úrad SR ho v

roku 2014 vyhlásil za národnú kultúrnu pamiatku. Vysokoškolský komplex SPU v Nitre bol postavený v rokoch 1961 až 1966 podľa projektu architekta Vladimíra Dedečka a Rudolfa Miňovského.

Slávnostné uvedenie známky moderovala doc. Ing. arch. Roberta Štěpánková, PhD., prorektorka pre informatizáciu a rozvoj univerzity. V rámci programu bola predstavená prezentácia Architektonické hodnoty pôvodného areálu VŠP a krátky film zostavený z historických záberov a fotografií z obdobia výstavby areálu. „Veríme, že sa nám podarilo uviesť do života známku – drobný papierik, ktorý má však veľkú moc odniesť posolstvo o našej existencii aj do vzdialených miest, kde sa týmto spôsobom budú mať možnosť dozvedieť o našej univerzite,“ povedala doc. R. Štěpánková.

Renáta Chosraviová



Poštovú známku slávnostne uviedla do života zrnkami pšenice prof. RNDr. Zdenka Gálová, CSc., prerektrorka SPU pre vzdelávanie a ECTS, autor výtvarného návrhu Igor Benca, autor rytiny František Horniak a Mgr. Martin Vančo, PhD., vedúci odboru POFIS, Slovenská pošta, a.s.

Foto: za

Študentskou osobnosťou Slovenska sa stala Kristýna Kunderlíková z FAPZ

Študentskou osobnosťou Slovenska za rok 2015/2016 v kategórii Poľnohospodárstvo, lesníctvo, drevárstvo sa stala Ing. Kristýna Kunderlíková, PhD., odborná asistentka na Katedre fyziológie rastlín Fakulty agrobiológie a potravinových zdrojov SPU, ktorá v uplynulom akademickom roku úspešne ukončila doktorandské štúdium na FAPZ SPU. Ocenenie si prevzala spolu s ďalšími jedenástimi študentmi 14. decembra 2016.

Rozhovor s víťazkou Ing. K. Kunderlíkovou prinášame na strane 3.

SPU zrekonštruovala historickú budovu na Hospodárskej ulici

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre zrekonštruovala historickú budovu na Hospodárskej ulici, v ktorej sídlia tri katedry Fakulty záhradníctva a krajinného inžinierstva. Slávnostné otvorenie zrekonštruovaných priestorov sa uskutočnilo 12. decembra 2016.

Zrekonštruovanú budovu symbolicky otvoril rektor SPU Dr.h.c. prof. Ing. Peter Bielik, PhD., spolu s dekanou FZKI doc. Ing. Klaudiou Halászovou, PhD., za účasti prorektorky pre informatizáciu a rozvoj univerzity doc. Ing. arch. Roberty Štěpánkovej, PhD., kvestorky SPU doc. Ing. Izabely Adamičkovej, PhD., členov vedenia a zástupcov katedier Fakulty záhradníctva a krajinného inžinierstva a ďalších pozvaných hostí.



Pamätnú dosku slávnostne odhalil rektor SPU prof. Peter Bielik a dekan FZKI doc. Klaudia Halászová

Foto: za

Ako uviedla dekan FZKI doc. K. Halászová, do obnovy budovy sa neinvestovalo od roku 1961. „V minulosti však tvorila základ celej melioračnej sekcie Agronomickej fakulty a naše krajinárstvo je vlastne pokračovaním tohto veľkého odboru,“ zdôraznila dekan. Dodala, že rekonštrukciu týchto priestorov v pôvodnom duchu si pedagógovia a vedci, ktorí tu pôsobia, naozaj zaslúžili. „Vytvoril sa tak pre nich adekvátny zmodernizovaný priestor.“ Vo vchode do budovy je umiestnená malá pamätná doska so zmienkou, že v priestoroch tejto historickej budovy projektanta J. Grossmanna z roku 1931 – 1932, v súčasnosti kultúrnej pamiatky, sídlila prvá Štátna odborná hospodárska škola. Pod týmto textom je ďalší nápis „Zveľaďujeme naše dedičstvo, rok 2015“, ktorý bude všetkým pripomínať, že v uvedenom pokračovanie na strane 2

SPU v budúcom akademickom roku ponúka dva nové študijné programy a jeden rozšírený

Na Fakulte biotechnológie a potravinárstva SPU majú akreditovaný nový bakalársky študijný program potraviny a technológie v gastronómii, na ktorý si záujemcovia o štúdium budú môcť podávať prihlášky do konca apríla 2017. Na Technickej fakulte SPU je akreditovaný nový program výrobné technológie pre automobilový priemysel, ako aj rozšírený program obchodovanie a podnikanie s technikou, ktorý bude zabezpečovaný v spolupráci so zahraničnou vysokou školou – Technickou fakultou Českej zemědělské univerzity v Prahe. Zájemcovia sa na ne budú môcť prihlásiť do konca marca 2017. Prvý ročník štúdiá uvedených troch programov sa otvorí v akademickom roku 2017/18. Podľa dekanov oboch fakúlt, nové programy reflektujú požiadavky praxe a obsahujú výskumný potenciál, ktorý je čoraz viac viditeľný vo svete.

Potraviny a technológie v gastronómii

Absolventi budú ovládať problematiku zásad správnej výroby a hygienickej praxe na všetkých stupňoch výroby, stravovania a predaja pokrmov a nápojov, rešpektujúc najnovšie trendy. Dokážu aplikovať nové technológie a šetrné postupy úpravy potravín, pokrmov a hotových jedál, vypracovávať kritériá a postupy pre ich kontrolu, zostavovať kalkulácie výrobkov a služieb či uzatvárať kontrakty na dodávky domácich surovín, produktov a tovarov s garanciou kvality, čerstvosti a bezpečnosti. Uplatnia sa ako manažéri cateringovej spoločnosti, stravovacieho zariadenia, výroby a predaja lahôdkarských a cukrárskych výrobkov či technológovia výroby pokrmov a nápojov. Garantom ŠP je doc. Ing. Lucia Zelenáková, PhD.



Snímky: za

Výrobné technológie pre automobilový priemysel

Absolventi budú ovládať problematiku technickej dokumentácie a prípravy výroby, výrobných technológií, dokážu zabezpečovať chod



výrobnotechnologických systémov, zlepšovať ich prevádzkové parametre a riešiť nepredvídané situácie. Uvedené znalosti budú mať rozšírené o vedomosti z počítačovej techniky, CAx systémov a CAx technológií používaných pri príprave a riadení výroby. Uplatnia sa ako výrobní technológovia, programátori obrábacích strojov, konštruktéri či pracovníci odbornej technickej kontroly. Garantom ŠP je doc. Ing. Ján Žitňanský, PhD.

Obchodovanie a podnikanie s technikou - v spolupráci s Českou zemědělskou univerzitou v Prahe

Absolventi budú pripravovaní pre oblasť podnikania, obchodovania s technikou a riadenia prevádzky strojov a technických systémov vo výrobných a obchodných firmách a výrobných podnikoch, najmä agropotravinárskeho komplexu. Dôraz sa kladie na štúdium možností a spôsobov nadobudnutia techniky a jej efektívneho prevádzkovania. V rámci organizácie štúdiá sa prvá polovica štúdiá bude realizovať na TF ČZU v Prahe, druhá na TF SPU v Nitre, pričom po úspešnom absolvovaní štúdiá obe univerzity vydajú absolventovi spoločný doklad. Absolventi sa uplatnia v podnikoch a firmách zameraných na poskytovanie komerčných technických služieb, v obchode so strojmi a technickými zariadeniami, v oblasti leasingu a prenajímania technických prostriedkov v rezorte priemyslu, ale aj v štátnej správe a v regionálnych inštitúciách zaoberajúcich sa problematikou investičnej politiky a pod.

Posilnená jazyková príprava im dáva možnosť pre obchodovanie so zahraničnými subjektmi. Garantom rozšíreného ŠP je doc. Ing. Jozef Ďudák, CSc.



Animal Biotechnology 2016

V NPPC VÚŽV v Nitre sa 8. decembra 2016 konala štvrtá medzinárodná vedecká konferencia s uvedeným názvom, zameraná na problematiku laboratórnych a malých hospodárskych zvierat. Organizátorom podujatia bolo NPPC VÚŽV Nitra v spolupráci s Fakultou biotechnológie a potravinárstva a Fakultou agrobiológie a potravinových zdrojov SPU v Nitre, garantom bol prof. Ing. Peter Chrenek, DrSc. Aktuálny stav v rámci uvedenej problematiky prezentovali domáci prednášajúci, ako aj hostia z Poľska, Česka, Talianska a Srbska vrátane PhD. študentov zahrnutých v študijnom programe Welfare, Biotechnology and Animal Food Quality.

PCH

Prvá dáma Poľnohospodára oslávila 95. narodeniny



Keď som pred rokmi nastúpila ako redaktorka do redakcie Poľnohospodára Slovenskej poľnohospodárskej univerzity, ako prvé som si so záujmom prelistovala archív starších vydaní novín. A tak som sa na ich stránkach zoznámila s menami redaktorov, ktorí po mnohé roky vytvárali tvár dvojtyždenníka. Medzi nimi bola prvá dáma Poľnohospodára, vedúca redaktorka Elza Glesgová. Až neskôr som zistila, že som ju poznala už dávno predtým. Ako novinárka regionálneho týždenníka MY Nitrianske noviny som ju totiž pravidelne stretávala na kultúrnych a spoločenských podujatiach organizovaných v našom meste. Často sa mi milo prihovarila, najmä v Nitrianskej galérii, s tým, že sa snaží nevynechať ani jedno zaujímavé podujatie a podelila sa aj o svoje dojmy z akcie. Vtedy som ani netušila, že v redakcii Poľnohospodára prevzmem (aj od nej) symbolický štafetový kolík.

Pani Elza Glesgová sa začiatkom tohto roka (6.1.) dožila úctyhodného jubilea 95. narodenín. Z redakcie Poľnohospodára jej čo najsrdečnejšie blahozeláme a prajeme hlavne dobré zdravie a naďalej pohodu, ktorú jej s láskou vytvára dcéra Margaréta a syn Miloš.

S úctou, Renáta Chosraviová

Výživné zrná pre trvalo udržateľnú budúcnosť

NPPC s SPU v Nitre, Ekotrendom a Nadáciou Tesco organizovali 6. decembra 2016 v KC SPU v Nitre 3. konferenciu Inovácie a podpora farmárov a drobných výrobcov potravín. Zúčastnilo sa na nej 121 malých, mladých a rodinných farmárov. V prvej časti programu prezentovali zástupcovia MPRV SR a PPA možnosti a problémy poskytovania finančných dotácií pre mladých, malých a rodinných farmárov. Ako na podujatí uviedla ministerka pôdohospodárstva G. Matečná, na Slovensku dosahuje predaj z dvora na predaji potravín asi 2 %, v Rakúsku je to 5 %. MPRV SR chce tento podiel na Slovensku zvýšiť. V druhej časti bola prezentovaná problematika o význame strukovín vo výžive a zabezpečovaní potravinovej bezpečnosti našej civilizácie, ako aj v pôsobnosti Slovenska. Ďalšie tri prednášky boli orientované na aplikáciu inovácií v činnosti mladých, malých a rodinných farmárov. Za SPU v Nitre vystúpil doc. Ing. Ján Brindza, CSc., s prednáškou Využitie genetického potenciálu druhov rastlín ako inováčného prvku v sociálno-ekonomickom rozvoji vidieka. V ostatných vystúpeniach prezentovali priamo zástupcovia farmárskej komunity svoje výrobné a inováčné programy. Konferencia bola obohatená o prezentáciu výrobkov farmárov a výstavku semien z významných druhov strukovín.

IOBBB

SRK má výhrady k národnému programu

V dňoch 13. – 14. januára na konalo 80. zasadnutie Slovenskej rektorskej konferencie (SRK) na Táloch, na ktorom sa zúčastnil aj rektor SPU prof. Peter Bielik. Ako SRK konštatovala, návrh Národného programu rozvoja výchovy a vzdelávania - Návrh cieľov v oblasti vysokého školstva neobsahuje aktuálne východiská, analýzu slabých a silných stránok vysokoškolského sektora ani komplexné systémové riešenia na dosiahnutie určených cieľov. SRK žiada doplniť problematiku umeleckého vzdelávania a tvorivej umeleckej činnosti, ktoré v návrhu absentujú, pritom sú súčasťou vysokoškolského sektora a majú svoje významné miesto aj v našej spoločnosti. SRK tiež žiada podrobnejšie sa venovať problematike vedy, výskumu a inováciám, ktorá je v návrhu spracovaná nedostatočne. Rektori VŠ mali k jednotlivým cieľom dokumentu niekoľko desiatok odporúčaní a tie zasielajú ministerstvu školstva.

Čo nás učí globálne vzdelávanie?

Globálne vzdelávanie v súčasnosti stojí pred viacerými výzvami. Uvedená problematika bola témou výberovej prednášky s moderovanou diskusiou, ktorá sa konala 14. decembra 2016 v priestoroch FZKI.

Ako máme spoločne existovať na ohraničenej planéte, vo svete plnom rozličných problémov, navzájom závislých spoločenstiev a zvyšujúceho sa bezprávia? Ako sa máme vyhnúť lákadlám etnocentrizmu (moja pravda je objektívnou pravdou), nihilizmu (objektívna pravda nejestvuje), paternalizmu (pomáham ti, a preto mám pravdu) a historicizmu (zabúdaniu na jednoduchú skutočnosť, že každý problém má svoje dejiny)? Ako sa naučiť žiť bez predpisných, jednoduchých riešení? O týchto výzvach, ako aj o tom, že treba sa učiť z chýb minulosti, aby sme ich neopakovali a dokázali čeliť novým chybám, ktoré naše hľadanie prinesie, hovorila vo svojej prednáške Vanessa de Oliveira Andreotti (na snímke), profesorka globálneho vzdelávania z kanadskej Univerzity v Britskej Kolumbii, ktorej korene siahajú až do brazílskeho pralesa. Od roku 2013 je aj lektorkou So-



Foto: archív MB

kratovho inštitútu na Slovensku. „V globalizovanom svete je nutné vystaviť sa nepohodlnému faktu, že nejestvujú žiadne vopred známe riešenia. Riešenia problémov je nutné nanovo hľadať,“ uviedla okrem iného prof. V. Andreotti.

Ing. Mária Bihuňová, PhD., FZKI

Univerzita zrekonštruovala historickú budovu na Hospodárskej ulici

pokračovanie zo strany 1

roku SPU v Nitre urobila významnú investíciu.

Rekonštrukcia budovy sa realizovala v rámci projektu Rekonštrukcia a modernizácia objektov SPU v Nitre za účelom zlepšenia podmienok vzdelávacieho procesu, v období rokov 2014 - 2015. Vykonala sa rekonštrukcia okien a dvier na budove, zdravotníckej, elektroinštalácie,

urobili sa povrchové omietky a výmena, respektíve reštaurovanie podláh v cvičebniach. V ľavom a pravom krídle budovy v súčasnosti sídlia tri katedry - Katedra krajinného plánovania a pozemkových úprav, Katedra biomeeteorológie a hydrológie a Katedra krajinného inžinierstva.

„Priority, ktoré si SPU stanovila, vždy boli



Pohľad na zrekonštruovanú budovu

Foto: za

orientované na rekonštrukciu a obnovu klasickeho kampusu, ktorý bol vybudovaný, a v ktorom sídli jadro našej univerzity. Teší nás, že táto rekonštrukcia sa podarila úspešne zrealizovať a budova v súčasnosti vytvára dostatočne komfortný priestor pre vedeckovýskumnú a vzdelávaciu činnosť. Tiež som veľmi rád, že sa tu nachádza aj Excelentné centrum pre integrovaný manažment povodí v meniacich sa podmienkach prostredia,“ povedal na otvorení rektor SPU prof. Peter Bielik. Zároveň poprial pracovníkom a študentom FZKI, aby tu našli tvorivý priestor a vedeniu fakulty, aby aj prostredníctvom ďalších projektov v rámci rozvojových programov dobudovali objekt a laboratóriá tak, aby sa v nich všetci dobre cítili a mali tu záujem pre kvalitné výstupy.

Následne si vedenie univerzity a všetci prítomní prezreli zrekonštruované priestory a oboznámili sa s ďalšími plánmi zveľadenia tejto historickej budovy a okolitého areálu. Ako povedala dekanka FZKI doc. Klaudia Halászová, jedným z budúročných plánov je aj kompletná výsadba zelene v okolitom areáli či kompletne doriešenie podkrovných priestorov a i.

Renáta Chosraviová

PREDSTAVUJEME

Laboratóriá Výskumného centra AgroBioTech zaoberajúce sa biomasou

Vo Výskumnom centre AgroBioTech SPU v Nitre sa nachádzajú tri laboratóriá - Laboratórium splyňovania biomasy, Laboratórium bioenergetických zdrojov a Laboratórium analýz biomasy pre bioenergetiku, ktoré sa zaoberajú biomasou a ich spoločným cieľom je prispieť k využívaniu obnoviteľných zdrojov energie na Slovensku.

Laboratórium splyňovania biomasy je vybavené unikátnym zariadením na termochemickú konverziu biomasy na biopalivá v plynnej, kvapalnej a tuhej fáze. Táto unikátna technológia umožňuje nízкотеплотný rozklad biomasy v kontinuálnom režime, pričom možno spracovávať 20 kilogramov biomasy za hodinu.

Biomasa sa v reaktoroch zohrieva na teplotu 450 až 550 °C. Pri tejto teplote a bez prístupu



Snímky: VC ABT

Laboratórium splyňovania biomasy

kyslíka dochádza k štiepeniu väzieb medzi základnými prvkami organickej hmoty. Vyprodukovaná plynná zložka sa ďalej spracováva v sústave kondenzátorov a filtrov, kde sa získava kvapalná zložka a odstraňujú sa mechanické nečistoty z plynu. Súčasťou zariadenia je kogeneračná jednotka (30 kWel) schopná spaľovať syntézny plyn a tekuté biopalivo, pričom vyprodukovaná elektrická energia sa využíva na prevádzku a udržiavanie procesnej teploty technológie. Vyprodukovaná tuhá fáza je vhodná na spaľovanie

v kotloch s cieľom vyrobiť teplo, ale tiež ju možno použiť ako hnojivo v rastlinnej výrobe. Riešenie technológie je možné v dvoch režimoch: ručnom a automatickom (prostredníctvom riadiaceho počítača). Touto technológiou možno spracovávať biomasu rôzneho druhu, napríklad slamu, drevnú hmotu, lístie, odpady z poľnohospodárskej rastlinnej i živočíšnej výroby.

Vyprodukované tekuté biopalivo (benzín, diesel) smeruje do **Laboratória bioenergetických zdrojov**, kde sa testuje pomocou výkonovej valcovej skúšobne spaľovacieho motorov. Výkonová skúšobňa umožňuje presnú simuláciu definovaných jazdných stavov, vykonávanie merania spotreby paliva a analýzu výfukových plynov, ako aj sériové kontroly motorových vozidiel.

V súčasnosti je životné prostredie nadmerne zaťažované emisiami rôzneho druhu, preto myšlienka používania palív s minimálnym dopadom na životné prostredie nadobúda veľký význam. Až 90 % prepravy tovarov a osôb sa v



Laboratórium bioenergetických zdrojov

súčasnosti vykonáva dopravnými prostriedkami spaľujúcimi naftu, ktoré by mohli na pohon využívať alternatívne palivá.

V súčasnosti sa v laboratóriu vykonávajú pokusy na elimináciu negatívnych javov alternatívnych palív, keďže pri ich využívaní ako zdroja energie pre pohon vozidiel dochádza k poklesu výkonu pri náraste mernej spotreby paliva.

Na Slovensku sa z dôvodu nedostatku fosilných palív nuka možnosť využívať biomasu ako najvýznamnejší obnoviteľný zdroj energie, ktorý je zároveň aj dlhodobou skladovateľný. Týka sa to aj odpadu z biomasy, kde pomocou transformácie je možná produkcia ušľachtileho tuheho biopaliva. Samozrejme, treba prekonať určité technické prekážky zhutňovania biomasy. Práve v **Laboratóriu analýz biomasy pre bioenergetiku** v rámci VC ABT sa vytvára priestor pre podrobné skúmanie pôsobenia biologických, technických a výrobných faktorov na výslednú kvalitu vyrobených tuhých biopalív. Hlavný smer činnosti laboratória je orientovaný na aplikovaný výskum vzťahov medzi vlastnosťami biomasy použitej pri výrobe tuhých biopalív a na fyzikálno-mechanické i energetické charakteristiky získaných produktov. Prístrojové a komplexné profesijné vybavenie laboratória umožňuje sledovať vplyv druhu biomasy a jej vlastností, štruktúru a zloženie. Na základe získaných výsledkov o vplyve jednotlivých faktorov možno stanoviť optimálne zloženie vstupnej suroviny biomasy vzhľadom na fyzikálno-mechanické a energetické vlastnosti výstupného produktu tuhých biopalív (brikiet a peliet).

Ing. Mário Szabo, VC ABT

RECENZIA

Marta Habánová
Miroslav Habán

Úprava potravín a stravovanie



2016

Úprava potravín a stravovanie

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre v uplynulom roku vydala vysokoškolskú učebnicu s uvedením názvom autorov doc. Ing. Marty Habánovej, PhD., a doc. Ing. Miroslava Habána, PhD., z Fakulty agrobiológie a potravinových zdrojov. Cieľom publikácie je oboznámiť študentov bakalárskeho stupňa štúdia odboru výživa ľudí, ale aj širokú verejnosť, s vývojom gastronómie a so základmi spoločného stravovania.

V prvej kapitole sa autori venujú histórii, súčasnosti a trendom v gastronómii – odboru, ktorý sa zaoberá prípravou a podávaním pokrmov a nápojov. Ako píšú, odbor sa posledné desaťročie zmenil tak, ako málokteré iné odvetvia. „Ľudia viac využívajú služby cestovného ruchu, sú vzdelanejší, skúsenejší a náročnejší, cestujú do zahraničia, stretávajú sa s novými informáciami, technológiami a surovinami. V zariadeniach spoločného stravovania, ale aj v domácnostiach, sa mení vybavenie za modernú techniku, ktorá umožňuje úsporu energie a času a pripravované pokrmy a nápoje si zachovávajú maximálny obsah živín. Použitie moderných zariadení však neprináša len jednoznačné výhody. Problém vzniká napríklad nesprávnym používaním mikrovlnových rúr alebo teflonových nádob. Ďalšiu hrozbu predstavuje import moderného, rýchleho spôsobu stravovania, ktorý so sebou prináša celý rad rizík. Je nesporné, že na popredných miestach úmrtnosti nielen na Slovensku, ale aj v iných krajinách sa vyskytuje vysoké percento úmrtí na kardiovaskulárne a onkologické ochorenia, cukrovku 2. typu, obezitu a iné chronické ochorenia neinfekčného pôvodu. Práve strava a spôsob stravovania patria do skupiny ovplyvniteľných rizikových faktorov, ktoré možno minimalizovať vlastným prístupom a správnym spôsobom použitia,“ píšú autori. V ďalších častiach publikácie sú uvedené charakteristiky spoločného stravovania, okrem iného zameraného aj na stravovanie vysokoškolskej mládeže, základných druhov potravín (energetických, stavebných a ochranných), tiež konvenientných potravín, pochutín (korenín a ich zmesí, povzbudivých pochutín). Podstatná časť je zameraná na použitie potravín v jednotlivých technologických postupoch prípravy pokrmov, zmeny a straty živín vplyvom technologických zásahov na potraviny, vznik nežiaducich produktov počas tepelnej úpravy a možnosti ich minimalizácie a charakteristiku základných pokrmov ako sú predjedlá, polievky, omáčky, minútkové pokrmy, múčne jedlá a pod. V záverečnej časti je prehľad najvýznamnejších 25 kuchýň, ktoré sú súčasťou sveta, medzi nimi aj slovenskej. Autori veria, že študenti a záujemcovia o uvedenú problematiku v jednotlivých kapitolách nájdu návod na to, ako pripravovať pokrmy z hľadiska zachovania maximálnej výživnej hodnoty použitých potravín a získajú všeobecné vedomosti z oblasti gastronómie.

Vyše 220 stranová publikácia, obsahujúca 13 kapitol, je vhodne doplnená 82 farebnými fotografiami, obrázkami, 9 tabuľkami a prehľadným registrom.

Renáta Chosraviová

K. Kunderlíková: Možnosť študovať je výsada

Rozhovor s Ing. Kristýnou Kunderlíkovou, PhD., víťazkou súťaže Študentská osobnosť Slovenska pre školský rok 2015/16 v kategórii Poľnohospodárstvo, lesníctvo, drevárstvo.

Ako ste sa dostali k štúdiu fyziológie plodín a drevín?

Po skončení inžinierskeho štúdia v odbore biotechnológie na FBP som chcela pokračovať v doktorandskom v štúdiu a tak som si prešla zoznam ponúkaných tém. Následne som navštívila školiťelov, ktorí ponúkali pre mňa zaujímavé témy a informovala som sa o ich vedeckých výsledkoch. Chcela som pôsobiť na mieste, kde sa robí veda a kde bude možnosť prejsť sa a publikovať. Keď som zaklopala na dvere prof. Mariána Brestiča, vedela som, že odbor, v ktorom pôsobí, je pre mňa ten pravý. Energia, vášeň a vízie pre vedu spojené s motiváciou bolo presne to, čo som hľadala.

Mohli by ste nám priblížiť svoju činnosť a aktivity, ktoré v oblasti rozvoja vzdelávania vykonávate?

V súčasnosti pracujem ako vedeckovýskumná pracovníčka na Katedre fyziológie rastlín FAPZ SPU v Nitre. Plne sa venujem výskumnej činnosti, kontinuálne prebieha séria experimentov, ktoré sa simultánne vyhodnocujú. Výsledky sa potom premietajú v našich publikáciách a výsledkom toho je aj ocenenie uvedenej súťaže.

Akej problematike sa v súčasnosti venujete vo výskume a aké sú perspektívy tejto vedeckej oblasti?

Vo svojej práci sa venujem regulácii fotosyntézy mutantov pšenice deficitných na chlorofyl b v meniacich sa podmienkach prostredia. Environmentálny stres môže narušiť bunkové štruktúry a kľúčové fyziologické funkcie. Úlohou mojej práce je štúdium fotosyntetického aparátu, skúmanie fyziologických odpovedí jednotlivých genotypov vystavených optimálnym podmienkam i podmienkam teplotného stresu a týmto hlbšie preniknúť do adaptačných mechanizmov vedúcich k dosiahnutiu zvýšenej tolerance k abiotickým faktorom pri zachovaní vysokej úrodnosti.

Myslíte si, že naša spoločnosť si je vedomá

potenciálu, ktorý študenti v sebe majú a ich úsilie, cieľavedomosť, zodpovednosť a vytrvalosť sú v súčasnosti patrične ocenené?

Myslím, že spoločnosť si je vedomá potenciálu, ktorý študenti v sebe majú, ale, žiaľ, veda je na Slovensku nedocenená. I keď je možnosť získať rôzne ocenenia, granty a projekty, financie, ktoré sa takto rozdeľujú, sú neporovnateľné so zahraničím. Svedčí o tom aj fakt, že každý desiaty vysokoškolsky vzdelaný človek odchádza do zahraničia.

Vidíte perspektívu svojho ďalšieho vedeckého rastu na SPU, prípadne na Slovensku?

Zatiaľ áno, som vďačná za podporu a príležitosť pokračovať vo vedeckovýskumnej činnosti. Priznám však, že sa pohrávam s myšlienkou dočasného odchodu. Rozmýšľam o postdoktorandskom štúdiu, ale opäť je to o výbere správneho miesta.

Určite máte aj iné záľuby ako vedu. Aké?

Mám viacero záľub, ale čo mi najviac dodáva energiu je jazda autom s dobrou hudbou, príro-

da, hory, zvieratá, bicykel, rada čítam a skladám origami v týchto mrazivých dňoch ☺ a pri žiadnej z mojich aktivít nechýba môj pes, priateľ, rodina alebo známy.

Mohli by ste poradiť ostatným mladým ľuďom, ako sa z bežného študenta môže stať študent spolupodieľajúci sa na skvalitnení výučby a výskumu?

V prvom rade by študenti nemali brať ako samozrejmú možnosť študovať, lebo podľa mňa je to výsada. Je dôležité vybrať si oblasť, ktorá človeka baví a nájsť si školiťel, ktorý vie ukázať smer, správne motivovať a kritizovať, lebo tým študenta posúva vpred. Sú pracoviská, ktoré majú kvalitný tím, preto si treba dobre vybrať od koho sa chcete učiť. To je základ. Následne učiťe podporu od kolegov a máte chuť napredovať a byť každý deň lepší. Touto cestou by som chcela poďakovať prof. Ing. M. Brestičovi, CSc., doc. Ing. M. Živčákovi, PhD., a celému kolektívu na Katedre fyziológie rastlín za vytváranie výbornej atmosféry a za pomocnú ruku ☺.

rch



Foto: za

ÚSPEŠNÁ REALIZÁCIA PROJEKTOV

Čo prinieslo strategické partnerstvo európskych a ázijských univerzít v oblasti bezpečnosti potravín?

Ochrana zdravia ľudí, zvierat a rastlín v každej fáze procesu výroby potravín je z hľadiska verejného zdravia a hospodárstva jednou z hlavných priorít. „Cieľom politiky krajín v oblasti bezpečnosti potravín je zaistiť, aby občania mali prístup k bezpečným a výživným potravinám vyrobeným zo zdravých rastlín a zvierat a aby potravinársky priemysel mohol fungovať v čo najlepších podmienkach,“ hovorí prof. Ing. Miroslava Kačániová, PhD., z Katedry mikrobiológie Fakulty biotechnológie a potravinárstva, ktorá počas troch rokov koordinovala za SPU v Nitre projekt Tempus zameraný na bezpečnosť a kvalitu potravín.

Projekt Tempus 544529-TEMPUS-1-2013-1-LV-TEMPUS-JPCR: „Modernizácia vysokoškolského vzdelávania v oblasti bezpečnosti a kvality potravín v Tadžikistane“ sa realizoval od 1. decembra 2013 do 30. novembra 2016. Boli do neho zapojení európski partneri - Poľnohospodárska univerzita v Jelgave, Lotyšsko, Litovská univerzita zdravotných vied, Kaunas, Litva, SPU v Nitre prostredníctvom FBP a ázijskí partneri z Tadžickej poľnohospodárskej univerzity, Technologickej univerzity a Avicenna lekárskej univerzity v Dušanbe.

Hlavným cieľom projektov spolupráce bolo vzdelávanie a výskum v oblasti kontroly bezpečnosti a kvality potravín v existujúcich i perspektívnych študijných programoch (ŠP), vytvorenie magisterského ŠP zameraného na bezpečnosť, kvalitu a štúdium potravín na Tadžickej poľnohospodárskej univerzite v Dušanbe. Pracovné stretnutia boli zamerané na koordináciu a zhodnotenie systematizácie realizačných krokov orientovaných na absolvovanie a pripravované aktivity. Na stretnutiach partneri z európskych krajín vo forme prezentácií informovali o príprave sylabov a študijných materiálov, o priebehu výučby tadžických študentov - prvých budúcich odborníkov v Tadžikistane v oblasti bezpečnosti a kvality potravín. Zároveň hodnotili úroveň vedomostí tadžických študentov a zvládnutie anglického jazyka počas štúdia, keďže pedagógovia z európskych inštitúcií vyučovali v angličtine. Na poslednom stretnutí, ktoré sa konalo v polovici novembra, európski partneri hovorili o nasledujúcej spolupráci v rámci vzdelávacej a výskumnej činnosti.

„Počas projektu bolo odučených deväť predmetov koordinátorskou univerzitou v Lotyšsku, deväť predmetov tadžickými univerzitami a po tri predmety vyučovali partneri z Litvy a zo Slovenska. Dvojročné magisterské štúdium absolvovalo 15 študentov zo všetkých troch tadžických univerzít, ktorí počas štúdia absolvovali predmety v Lotyšsku, na Slovensku a v Tadžikistane.

Takýto typ projektu sa na Fakulte agrobiológie a potravinárstva SPU v Nitre riešil prvýkrát, v minulosti sa fakulta podieľala na rovnakom type projektov s inými fakultami SPU pri vypracovaní učebníc. V tomto projekte FBP vypracovala tri nové predmety, ktoré sa predtým na fakulte nevyučovali. Ide o akademické písanie, environmentálnu hygienu a potravinové biotechnológie,“ hovorí prof. M. Kačániová. „Naša fakulta bola veľkým prínosom pre vypracovanie magisterského študijného programu kontrola a bezpečnosť potravín v Tadžikistane, keďže tento ŠP sa na FBP vyučuje niekoľko rokov, rovnako ako na ostatných európskych univerzitách, zatiaľ čo v Tadžikistane je nový,“ vysvetľuje

koordinátorka prínos projektu pre zúčastnené strany. Na poslednom stretnutí projekt hodnotili aj samotní študenti prostredníctvom anonymného dotazníka, v ktorom mali uviesť tri najväčšie prínosy projektu a tri kritické námety. „Okrem nadobudnutia nových odborných vedomostí a zručností vyzdvihli možnosť študovať v anglickom jazyku, absolvovať exkurzie potravinárskych podnikov v zahraničí, ako aj vytvorenie nových laboratórií s modernými prístrojmi v Tadžikistane, nadobudnutie učebníc v anglickom a ruskom jazyku zameraných na skúmanú problematiku. Pokiaľ išlo o samotnú výučbu z 15 študentov 14 v dotazníku uviedlo, že najväčším prínosom počas vzdelávania bol pre nich predmet akademické písanie, realizovaný práve našou fakultou. Na záver v nasledujúcom semestri musia študenti ešte napísať diplomovú prácu, pričom tento predmet sa stal pre nich veľkou pomôckou.“

Ako hovorí prof. M. Kačániová, človek pre svoju existenciu nevyhnutne potrebuje vzduch, vodu, potravu a primeranú teplotu prostredia. Pri nesplnení niektorej z týchto základných životných podmienok človek umiera. Nedostatok pitnej vody a potravín v niektorých krajinách a regiónoch je dnes vážnym problémom. Problémom zatiaľ nie je celosvetový nedostatok potravín, ale ich nerovnomerné prerozdelenie vo svete a zlá dostupnosť pre určité skupiny ľudí, či už z dôvodu liberalizácie obchodu, problémov v infraštruktúre, nedostatku informácií a poľnohospodárskych vedomostí a skúseností, ale samozrejme i nedostatku peňazí v najchudobnejších oblastiach. Globalizácia prináša so sebou nové výzvy a riziká aj do oblasti potravinovej bezpečnosti.

„Domnievame sa, že celkovým zhodnotením nového magisterského študijného programu v oblasti kontroly a bezpečnosti potravín získajú v Tadžikistane nových odborníkov, ktorí môžu uplatňovať svoje nadobudnuté informácie v praxi a v konečnom dôsledku sa budú podieľať na zaistení bezpečných a zdravých potravín v tejto ázijskej krajine s bohatou kultúrou a históriou a stanú sa prínosom pre celú spoločnosť. Zároveň bude prínosom tohto projektu naštartovanie tradície vzdelávania v oblasti bezpečnosti a kvality vzdelávania a získavanie nových odborníkov. Pre mňa ako koordinátorku tohto projektu za SPU v Nitre bude najväčšou radosťou i pochvalou, keď sa po skončení projektu tento študijný program stane inšpiráciou pre ďalších mladých ľudí v Tadžikistane, ktorí budú pokračovať v tomto vzdelávaní v nasledujúcom akademickom roku pod vedením vyučujúcich zo všetkých troch tadžických univerzít,“ uzatvára koordinátorka projektu za SPU prof. Miroslava Kačániová.

Renáta Chosraviová



Do projektu bolo zapojených 15 študentov. Na snímke s vedúcimi projektu

Foto: rch



Členmi nezávislej akreditačnej komisie sú partneri projektu TEMPUS, univerzitní experti, ale aj odborníci z praxe

Foto: archív FEM

Pilotné nezávislé akreditácie v Rusku vďaka projektu TEMPUS

Projekt TEMPUS PACAGRO, Development of Public Accreditation of Agricultural Programs in Russia (č. 543902-TEMPUS-1-2013-SK-TEMPUS-SMGR), koordinovaný prof. Dr. Ing. Elenou Horskou, vstúpil po oficiálnom predĺžení do posledného roku riešenia.

Jedným z významných cieľov projektu bolo vytvorenie nezávislej akreditačnej agentúry, na slávnostnom otvorení ktorej sa 28. apríla 2016 v Moskve zúčastnili nielen zástupcovia všetkých partnerských pracovísk zapojených do projektu, ale aj 50 dekanov a prorektorov moskovských univerzít. Nezávislá akreditačná agentúra, v pôsobnosti ktorej bude konzultačná činnosť pri príprave poľnohospodárskych študijných programov v súlade so zásadami Bolonského procesu, poradenstvo na tému internacionalizácie vzdelávania a nových trendov v oblasti vysokého školstva bude pôsobiť pri Ruskej štátnej poľnohospodárskej univerzite v Moskve. V súlade s úlohami akreditačnej komisie sa konala 25. - 28. októbra 2016 na Štátnej poľnohospodárskej univerzite v Sankt Peterburgu akreditácia študijných programov agrónómia a zootechnika. Za Fakultu ekonomiky a manažmentu SPU sa na projektovom stretnutí zúčastnila prof. Dr. Ing. Elena Horská, ktorá bola členkou akreditačnej komisie v odbore agrónómia a garantka študijného programu agrárny marketing a obchod prof. Ing. Ludmila Nagyová, PhD., v odbore zootechnika.

Po spoločnom stretnutí expertnej komisie s vedením Štátnej poľnohospodárskej univerzity v Sankt Peterburgu a so zamestnancami zodpovednými za realizáciu akreditácie, po expertíze bibliotechnického a materiálno-technického za-

bezpečenia vzdelávacích programov a návšteve vybraných laboratórií pokračovali zasadnutia oboch komisií samostatne. Členovia komisií sa stretli s vedúcimi inštitútov, vedúcimi katedrií, vedeckovýskumnými pracovníkmi, pedagógmi a garantmi študijných programov. Mnoho zaujímavých informácií poskytli rozhovory nielen s absolventmi oboch študijných programov - v mnohých prípadoch významnými podnikateľmi v poľnohospodárskej prvovýrobe, ale aj so študentmi zastúpenými vo veľkom počte. V poslednej fáze akreditácie bola práca komisií zameraná na preštudovanie všetkých dokumentov predpísaných pre akreditáciu a materiálov korešpondujúcich s príslušným študijným programom, ako aj návštevu vybraných prednášok a praktických cvičení. V závere bola činnosť komisií upriamená na spracovanie správy obsahujúcej odpočet úloh stanovených pre akreditáciu. Vyvrcholením trojdňovej práce expertíznej skupiny bolo záverečné stretnutie s vedením univerzity a prediskutovanie existujúcich problémových oblastí.

Keďže do projektu TEMPUS PACAGRO je zapojených päť ruských štátnych poľnohospodárskych univerzít, v priebehu roku 2017 sa proces akreditácie uskutoční ešte na univerzitách v Moskve, Kazani, Nalčiku a Jožkar-Ola. Záverečné projektové stretnutie sa plánuje počas výstavy Agrokomplex v auguste 2017 v Nitre.

Prof. Ing. Ludmila Nagyová, PhD., FEM

V Aarhuse o letnej škole FOODCOST pre FEM a FBP

V poradí štvrté projektové stretnutie Erasmus+ Foodcost: Food Quality and Consumer Studies Nr. 2014-1-SK01-KA203-000464, ktorému predchádzali mítingy v Nitre (2014), vo Wageningene (2015) a vo Viedni (2015), sa tento raz úspešne konalo od 22. do 25. novembra 2016 v dánskom meste Aarhus. Organizátorom bol partner prof. Klaus Grunert z Aarhus University.

Fakultu ekonomiky a manažmentu (FEM) SPU v Nitre zastupovala hlavná koordinátorka projektu prof. Dr. Ing. Elena Horská, prof. Ing. Ludmila Nagyová, PhD., Ing. Jakub Berčík, PhD., a autorka článku.

Keďže sa blíži záver projektu prof. E. Horská predstavila niekoľko výstupov, ako napr. prezentovanie 16 článkov a vystúpenie 22 slovenských a 26 zahraničných hostí v 10. sekcii: „Food Marketing and Consumer Studies Organized Session within FOODCOST International Workshop, „Bridging Traditions with Novelities“ na medzinárodnej vedeckej konferencii v máji 2016 na FEM SPU v Nitre. V rovnakom období bola súčasťou diseminácie projektu aj jeho prezentácia na Festivale vedy v Krakove.

Ďalšou témou rokovania bola diskusia partnerov o finalizácii a vydaní štyroch kníh v anglickom jazyku, príprave online kurzov, video inštrukcií a video prezentácií v roku 2017, a to: Sensory and Aroma Marketing, Neuromarketing for Food Marketers, Augmented Reality for Food Marketers and Consumers a Consumer Trends and New Product Opportunities in the Food Sector. Všetky budú vydané vo Wageningen Academic Publishers.

Okrem kníh bola pozornosť venovaná príprave organizovania letnej školy. Členovia kolektívu



Foto: archív FEM

sa dohodli na termíne realizácie LŠ od 25. júna do 2. júla 2017 v Orihuele, v Španielsku, v spolupráci so zodpovedným partnerom Dr. Á. A. Carbonell-Barrachinom. LŠ bude korešpondovať s cieľmi a témami celého projektu a bude určená pre študentov všetkých projektových partnerských univerzít. Keďže projekt realizuje FEM v spolupráci s Fakultou biotechnológie a potravinárstva SPU, do LŠ sa budú môcť zapojiť študenti z oboch fakúlt.

V roku 2017 sa v rámci projektu počíta aj s posledným plánovaným projektovým stretnutím v Nitre, a to počas výstavy Agrokomplex, ktoré zavŕši všetky aktivity a výstupy projektu od roku 2014.

Ing. Johana Paluchová, PhD., FEM

V ZRKADLE



Ing. MARTINA TUNEGOVÁ
Pracovná pozícia:
 doktorandka na Katedre veterinárskych disciplín FAPZ
Miesto narodenia:
 Dolný Kubín
Vek: 25

Čím ste chceli byť ako dieťa?

Pravdu povediac nemala som vysnívanú profesiu. Vždy sa mi však páčila vôňa a prostredie lekární, preto som chcela byť farmaceutkou. Osud to zariadil inak a momentálne robím to, čo ma baví.

Čo ste študovali a prečo práve tento odbor?

Na bakalárskom aj inžinierskom stupni som vyštudovala odbor výživa ľudí na našej univerzite. V súčasnosti pokračujem v doktorandskom štúdiu v odbore výživa.

S kým by ste sa chceli stretnúť a porozprávať?

Určite by to boli starí rodičia a ďalší blízki ľudia, ktorí, žiaľ, už nie sú medzi nami.

Z čoho ste mali v poslednom období najväčšiu radosť?

Nedávno sme tu mali Vianoce, tak zo spoločných chvíľ s rodinou, tiež z menších osobných či študijných úspechov a z letnej stáže v zahraničí, kde som nazbierala nové skúsenosti a veľa pekných zážitkov z cestovania po Slovensku. Dôležité je však radovať sa z každého nového dňa ☺.

Čo by ste zmenili, keby ste mohli?

To vymenúvanie by dlho trvalo...

Čo rada čítate (počúvate)?

Rada čítam odbornú literatúru alebo knihy s príbehmi podľa skutočných udalostí. Najradšej počúvam rock alebo elektronickú hudbu, aj keď sú to hudobné žánre, ktoré sú si veľmi vzdialené ☺.

Aké máte koníčky?

Rodičia ma od malička viedli k športu. Jednásť rokov som sa venovala závodnému plávaniu, v súčasnosti pôsobím ako plavecký rozhodca. Rada behám, plávam, zájdem do posilňovne, bicyklujem a milujem turistiku. Aktuálne je mojím najväčším koníčkom poľovnícka kynológia.

Máte zlozvyk, ktorého sa neviete zbaviť?

Nejaký by sa možno našiel, ale človek ťažko hodnotí seba samého...

Aké hodnoty sú pre vás v živote najdôležitejšie?

Zdravie, rodina, priateľstvo.

Máte nejaký obľúbený citát?

„Čím viac maličkosť pokladáš za úspech, tým viac si úspešný.“ *rch*

VESELOU CERUZKOU



Marcel Kríštofič

S TEBOU SA NEDAŽÍŤ! ODCHADZAM K MAMIČKE.

O zelenej ekonomike, zelenom sektore, zdraví a bezpečnosti v Portugalsku

V dňoch 26. – 28. októbra 2016 som dostal príležitosť ako jediný zástupca zo Slovenska zúčastniť sa na vzdelávacom kurze s názvom Green Economy, Green Sector and Health and Safety. Kurz organizovala centrála odborových zväzov v EÚ so sídlom v Bruseli. Účasť zástupcov zo Slovenska na podujatí sprostredkoval Odborový zväz pracovníkov školstva a vedy na Slovensku v spolupráci s Konfederáciou OZ. Trojdňová akcia s bohatým vzdelávacím programom, uskutočneným najmä použitím aktivizačných tzv. participujúcich metód a foriém výchovy a vzdelávania, sa konala v portugalskom mestečku Sesimbra, nachádzajúcom sa asi 40 km juhozápadne od Lisabonu na pobreží Atlantického oceánu.

Počas kurzu bolo uvedených množstvo zrealizovaných príkladov a postupov ako prispôbovať ekonomické aktivity organizácií, podnikov, ale aj štátov, bližšie smerom k zelenému a udržateľnejšiemu spôsobu existencie človeka. Do realizácie týchto nevyhnutných aktivít musia byť adekvátnym spôsobom zapojené všetky, nielen odborové, organizácie, fungujúce v danej krajine. Prediskutované boli mnohé návrhy, s ktorými už sú viaceré pozitívne skúsenosti, napríklad využívanie zelených stavebných materiálov, zelená certifikácia objektov a stavieb, elektrifikácia dopravy, zvýšenie podielu dvojkolesových vozidiel v doprave, využívanie tzv. obnoviteľných zdrojov energie najnovšej generácie, maximalizácia materiálovej recyklácie odpadov, bezodpadové technológie, zavádzanie tzv. najlepších dostupných technológií, zvyšovanie povedomia obyvateľov, zamestnávateľov aj zamestnancov v problematike zelených technológií, pracovných miest, zdravia a bezpečnosti.

Za najzaujímavejšie praktické spôsoby implementácie myšlienok zavádzania zelenej ekonomiky a tvorby zelených pracovných miest do praxe boli vybrané: znižovanie energetickej spotreby zvyšovaním energetickej efektívnosti technológií, redukcia používania neobnoviteľných prírodných zdrojov a zvyšovanie podielu recyklácie materiálov a surovín (tzv. obehová ekonomika), znižovanie množstva do ovzdušia vypúšťaných skleníkových plynov, minimalizácia produkcie odpadov a ochrana prirodzených ekosystémov.

Ako najlepší konkrétny príklad akcieschopnosti podnikov a organizácií v problematike kurzu boli prezentované aktivity španielskej odborovej

centrály, ktorá už realizovala a implementovala viaceré projekty zamerané na socio-ekonomické prínosy zelených pracovných miest, propagáciu ich environmentálnej udržateľnosti, vzdelávanie v problematike ochrany a tvorby životného prostredia u svojich zamestnávateľov. Tieto aktivity boli doteraz smerované do sektorov energetiky, odpadového hospodárstva, dopravy, obnovy obytných domov a lesníctva. Veľmi dôležitou aktivitou každého podniku a organizácie by malo byť aj vzdelávanie svojich zamestnancov v problematike právnych predpisov vzťahujúcich sa na ochranu a tvorbu životného prostredia, manažment vôd, energetickú úsporu a efektívnosť, mobilitu pracovnej sily a na environmentálne manažérske systémy, najmä implementáciu medzinárodnej normy ISO 14 001 a EMAS do činnosti organizácií.

Na záver kurzu odznelo želanie, aby budúcnosť človeka na zemi bola udržateľnejšia, „zelenšia“, zdravšia a bezpečnejšia.

Ing. Pavol Otepka, PhD., FEŠRR



Foto: archív PO

Spriateľený kolektív účastníkov kurzu po záverečnej rozlúčkovej sekcii

Príležitosti a dobré tipy

Status „študent“ môže byť vstupenkou do sveta možností, pokiaľ človek prekonáva hranice všednosti a prípadne na nejaký čas i štátu. S cieľom vytvoriť jednotný priestor pre prezentáciu sprostredkovateľov stáží, štipendií, pobytov a aktivít zameraných pre študentov sa 13. decembra 2016 v budove Fakulty ekonomiky a ma-



Foto: archív FEM

nažmentu SPU v Nitre uskutočnil Big opportunity DAY. Pozvanie organizátorov, dobrovoľníckej organizácie študentov AZU (Aktivita zvyšuje úspech), prijali organizácie ponúkajúce príležitosti mimo republiky, a tiež tie, ktoré dobrovoľnícky pôsobia na pôde našej univerzity. Študenti si odnášali najmä odpovede na otázky súvisiace s vycestovaním, so zástupcami organizácií hľadali možnosti študovať alebo pracovať v zahraničí, prípadne možno objavili nadšenie pre cestovanie a získali nové skúsenosti. Špeciálny hosť dňa, cestovateľ Andrej Majláth, v prezentácii poskytol tipy na zvládnutie neočakávaných situácií a dôsledné využitie času počas cestovania. Veríme, že mnohým, ktorí sa zastavili, podujatie minimálne ušetrilo čas trávený hľadaním informácií a vzbudilo entuziazmus pre nové aktivity. Prajeme i ostatným, aby boli zdravo zvedaví a posúvali osobný potenciál nad rámec (školských) povinností.

Za organizátorov podujatia L. Dopaterová



Foto: AT

Meteorológia a spôsob vypracovávania predpovedí počasia

V rámci skvalitňovania výučby Fakulta záhradníctva a krajinného inžinierstva SPU organizuje prednášky nielen svojich pedagógov, ale aj odborníkov z praxe. Jedna z nich sa konala 13. decembra 2016 pod taktovkou Katedry biometeorológie a hydrológie (KBH).

Študenti sa na nej dozvedeli niečo viac o meteorológii a spôsobe vypracovávania predpovedí počasia. Prednášajúcou bola Mgr. Miriam Jarošová (na snímke), ktorá pôsobí na SHMÚ a je tiež známa z obrazovky TV JOJ (Počasie). V súčasnosti nadobúda ďalšie nové poznatky aj ako študentka doktorandského štúdia na KBH.

Ing. Andrej Tárnik, PhD., FZKI

Divadielkari nám zavinšovali



Foto: za

V posledný adventný týždeň členovia Divadielka na Osmičke – Anna Vdovjaková, Miroslava Sedmáková, Tatiana Čižmariková, Peter Straka a Michal Ďuračka zavinšovali zamestnancom a vedeniu SPU a fakúlt a spevom navodili správnu slávnostnú atmosféru. Koledníkov prijal aj rektor SPU prof. Peter Bielik, ktorý im poďakoval za krásne vystúpenie, poprial pokojné sviatky a veľa úspechov v novom roku. *r*

Vivárium zaujalo zvieratami i odborným programom

Vivárium, ktoré je súčasťou Botanickej záhrady SPU, sa 26. - 27. novembra 2016 úspešne prezentovalo na 4. ročníku výstavy Svet zvierat na Agrokomplexe v Nitre.

„Aj tento rok sme sa aktívne zapojili do prípravy celého podujatia, od prípravy výstavnej plochy až po organizovanie sprievodného



Foto: RK

programu. V spolupráci s ďalšími dvoma spoluorganizátormi (Testudo Park, Entotera) sme pripravili výstavnú plochu, na ktorej sme prezentovali 150 zvierat vyše 50 druhov,“ povedal vedúci vivária Ing. Róbert Kirchner. Zbierku tvorili prevažne plazy, ktoré dopĺňali rôzne druhy hmyzu.

Návštevníci si tiež mohli pozrieť zaujímavosti z akvaristiky, ornitológie, chovu hľodavcov a psov, keďže v tomto termíne sa konala aj 19. celoštátna výstava zvierat. Súčasťou sprievodného programu boli prednášky a semináre z oblasti chovateľstva a ochrany prírody. Najväčší záujem a účasť zaznamenala práve prednáška Ing. R. Kirchnera na tému Ochrana biodiverzity. *rch*

Prednáška o marketingu v Číne, nielen pre študentov čínskeho jazyka

S cieľom rozšíriť výučbu čínskeho jazyka o čínske reálne sa 15. decembra 2016 na Fa-



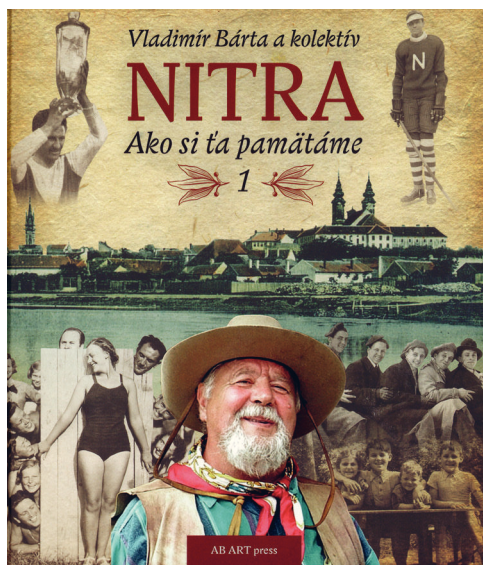
Foto: archív FEM

kulte ekonomiky a manažmentu SPU konala prednáška o marketingu v Číne prof. Matevša Raškoviča, hosťujúceho profesora Shanghai University of International Business and Economics in China a podpredsedu správnej rady Konfuciovho inštitútu v Ljubljane, Slovinsko. Okrem hojného počtu študentov sa na uvedenej prednáške s názvom Marketing in China: Understanding Chinese consumers zúčastnila aj čínska lektorka Jingjing Li, ktorá od začiatku zimného semestra 2016/2017 pôsobí na Katedre jazykov FEM SPU v Nitre, a tiež zamestnanci spoločnosti Ledvance. Veríme, že všetkých účastníkov toto podujatie opäť trochu posunulo v poznávaní Číny. *FEM*

Nitra - Ako si ťa pamätáme 1

V minulom roku vyšla vo Vydavateľstve AB ART press nová obrazovo - textová kniha spomienok o Nitre v uplynulom storočí. Je dielom kolektívu 13 nitrianskych osobností, rodákov a obyvateľov Nitry i autorov, ktorí v meste pod Zoborom študovali.

Kniha obsahuje zaujímavé informácie o starých nitrianskych uliciach, kinách, športových objektoch, obchodoch, reštauračných a ubytovacích zariadeniach, kúpeľoch, korze, obyvateľoch mesta a študentoch. Približuje lokality, ktoré dnes už v meste nenájdeme. Príbehy autorov sú doplnené početnými dobovými fotografiami objektov mesta a života ľudí v ňom. Na historických obrázkoch nájdeme viaceré osobnosti Nitry ako Emila Špaldona, Štefana



Valenta, Jozefa Dóczyho, známych športovcov Ivana Veselského, Ladislava Petroviča, Stanislava Štefkoviča, Zdenka Belaja, Michala Puchera, Františka Kuzmu a mnohých ďalších. Kniha obsahuje Nitrianske kalendárium, v ktorom sú zaznamenané najvýznamnejšie udalosti v meste v období rokov 1848 - 2007.

Obsah kolektívneho diela autorov zdôrazňuje významnú úlohu Vysokej školy poľnohospodárskej v Nitre od začiatku druhej polovice minulého storočia. Autormi sú aj viacerí absolventi VŠP a bývalí pedagógovia SPU, ktorí vyjadrili vŕcný vzťah k mestu, kde študovali. Vedúci autorského kolektívu a zostavovateľ publikácie Vladimír Bárta je absolventom Agronomickej fakulty v roku 1963. Príhovor napísal primátor Nitry Jozef Dvonč. Jozef Húska píše v knihe o zrodení imatrikulácií na VŠP. Norbert Beňuška spomína humorné príbehy v priebehu vojenskej prípravy študentov v rokoch 1958 - 1962. Autor tohto článku spracoval časť pod názvom Páni volejbalisti. Športové hry pod Kalváriou od roku 1954 priblížil Jozef Míkloško. Zaujímavé sú aj príbehy Emila Vontorčíka, Antona Štefka, Vladimíra Libanta, Jána Horvátha a ostatných spoluautorov. Vydavateľstvo AB ART press v obľúbenej edícii Ako sme tu žili už v súčasnosti pripravuje pokračovanie príbehov o Nitre (druhý diel knihy).

Ivan Mojmiř Zoborský,
bývalý pedagóg SPU v Nitre a spoluautor knihy

Futsalový turnaj O pohár predsedníčky univerzitnej organizácie

V športovej hale SPU sa 9. decembra 2016 uskutočnil v poradí už 18. ročník tradičného futsalového turnaja O pohár predsedníčky UO OZ PŠaV pri SPU, v ktorom si zmerali sily zamestnanci a doktorandi našej univerzity.

Podujatie zorganizovala športová komisia v spolupráci s Centrom univerzitného športu. Na turnaji, ktorý otvorila predsedníčka UO doc. Zuzana Hlaváčová, sa zúčastnilo päť mužstiev (štyri fakultné a jedno rektorátne). V desiatich kvalitných zápasoch padlo 25 gólov. Víťaznú sériu FBP, ktorá v predchádzajúcich troch ročníkoch obsadzovala prvú priečku, tento raz pre-

rušili hráči TF. Suverénne zvíťazili vo všetkých štyroch stretnutiach a so skóre 12:0 nenechali nikoho na pochybách, že pohár určený pre víťaza si plne zaslúžia.

Konečné poradie: **1. TF, 2. Rektorát, 3. FBP, 4. FAPZ, 5. FEM.** Najlepším hráčom turnaja sa stal **R. Kirchner** z Rektorátu, najlepším brankárom **M. Rolínek** z FAPZ a najlepším strelcom **M. Pristavka** z TF, ktorému sa podarilo prekonať súperových brankárov 5-krát. S prehľadom rozhodol M. Šinka.

Roman Récky,
predseda športovej komisie OZ pri SPU



Víťazný tím Technickej fakulty

Foto: Peter Magdina

Mikulášsky punč a Záhradný trpaslík opäť v znamení dobrej nálady

Fakulta záhradníctva a krajinného inžinierstva SPU v Nitre a Študentská rada FZKI organizovala 6. decembra 2016 každoročné podujatie Mikulášsky punč a Záhradný trpaslík.

Aj tento rok organizátori pripravili zaujíma-

vý program, nechýbali prednášky absolventov fakulty z praxe, predajné stánky s drobnosťami, punč, vianočná pošta, ale najmä dobrá nálada a after party.

r

25 rokov E-KU

GOETHE-ZERTIFIKAT

Autorizované skúškové centrum

Uzávierky:
B1, B2, C1:
20. 2. 2017
C2:
19. 5. 2017

Since 1995

Jazykové skúšky Goetheho inštitútu z NJ akceptované vo všetkých nemecky hovoriacich krajinách.



E-KU Inštitút jazykovej a interkultúrnej komunikácie
Piaristická 2, 949 01 Nitra

tel.: 037/654 24 56

e-mail: eku.os@eku.sk

www.eku.sk

facebook.com/eku.institut

(1/2017)

PRÁVE VYŠLI

SKRIPTÁ

P. Čičo a kol.: Manažérstvo údržby a opráv, 1. vydanie, náklad 200 ks, cena 6,30 €.

M. Žitňák: Prevádzka a bezpečnosť technických zariadení, 2. prepr. a dopl. vydanie, 200 ks, 5,70 €.

J. Golian a kol.: Legislatíva a kontrola potravín, 2. nezmenené vyd., 200 ks, 3 €.

L. Ducsay a kol.: Základy agrochémie, 3. prepracované vyd., 500 ks, 3,50 €.

L. Lopašovský - J. Golian: Všeobecná hygiena potravín, 1. prepracované vyd., 200 ks, 3,70 €.

O. Debreceni a kol.: Integrovaná živočíšna výroba, 3. prepracované vyd., 500 ks, 3,40 €.

UČEBNICE

P. Schwarcz a kol.: European Agricultural and Environmental Policy, 1. vyd., 100 ks, 9 €.

M. Habánová - M. Habán: Úprava potravín a stravovanie, 1., vyd., 300 ks, 9 €.

J. Žitňanský - P. Polák: Výrobné technológie v obrábaní, 1. vyd., 200 ks, 6 €.

M. Kučera: Technická mechanika Statika, 1. vyd., 250 ks, 4,30 €.

VEDECKÉ MONOGRAFIE

D. Šťastná - P. Šťastný: Vplyv tepelného stresu na reprodukciu a produkciu kráv, 1. vyd., 100 ks, 3,50 €.

R. Kasarda a kol.: Manažment farmového chovu a biodiverzita jeleňa lesného na Slovensku, 1. vyd., 100 ks, 4 €.

K. Ražná - P. Hrubík: Ginkgo dvojvláknové Ginkgo biloba L. genomická štúdia a kultúrne rozšírenie na Slovensku, 1. vyd., 100 ks, 2,20 €.

Z. Gálová a kol.: Bielkovinové a DNA markery jačmeňa siateho, 1. vyd., 100 ks, 3 €.

J. Jedlička: Rastlinné potraviny pre podporu zdravia a zníženie rizika ochorení ľudí, 1. vyd., 200 ks, 4,50 €.

I. Zentková - S. Pavláková: Business Entities as Actors of Development and Competitiveness of Regions, 1. vyd., 100 ks, 4,50 €.

Vydavateľstvo SPU

RADI UVEREJŇUJEME



Prezident Erasmus Student Network Martin Schön zaslal 10. januára 2016 ďakovný list prorektorke SPU pre vzdelávaciu činnosť a ECTS prof. RNDr. Zdenke Gálovej, CSc., ako prejav uznania a vďaka za aktívnu činnosť študentov SPU, členov sekcie ESN SUA. „Okrem starostlivosti o zahraničných študentov, členovia sekcie ESN SUA významne prispeli k napredovaniu medzinárodných projektov, ako sú SocialErasmus či Mov`in Europe,“ píše sa v liste. ESN SUA pod vedením prezidentky Kristíny Laukovej (FBP) a v spolupráci s účastníkmi výmenných pobytov na SPU organizovali v kalendárnom roku 2016 viacero podujatí (Nation to Nation, Erasmus Village, SocialErasmus eventy výlety prezentujúce krásy Slovenska a i.). „Vďaka zorganizovaným aktivitám je ESN SUA jednou z najaktívnejších sekcií v šírení myšlienok našej organizácie a je tak inšpiráciou aj pre ostatných členov ESN vo viac ako 520 lokálnych sekciách v 40 krajinách Európy. Ďakujem Vám za podporu, ktorú poskytujete ESN SUA a jej členom, vďaka čomu máme možnosť rozvíjať základnú ideu ESN – students helping students,“ uvádza sa v závere listu.

r

S PIETOU

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre s hlbokým zármutkom oznamuje, že 7. januára 2017 nás vo veku nedožitých 84 rokov navždy opustil bývalý dlhoročný kolega a pedagóg na Katedre pedológie a geológie FAPZ **Ing. Rudolf Slovík, CSc.**

10. januára 2017 vo veku 81 rokov navždy odišla **Gabriela Šišková**, bývalá dlhoročná pracovníčka Rektorátu SPU.

11. januára 2017 vo veku nedožitých 88 rokov navždy odišiel významný a uznávaný odborník v chove oviec, bývalý dlhoročný pedagóg na Katedry špeciálnej zootechniky FAPZ **prof. Ing. Milan Gajdošík, CSc.**

13. januára 2017 sme sa navždy rozlúčili s **Ing. Danielou Fridrichovou**, bývalou dlhoročnou pracovníčkou Rektorátu SPU.

Češť ich pamiatke!



Foto: archív FZKI