

**Časový harmonogram prijímacieho konania na doktorandské štúdium  
na FBP SPU v Nitre  
pre akademický rok 2019/2020**

1. Návrh tém dizertačných prác	28. február 2019
2. Schválenie tém odborovými komisiami a garantom ŠP	do 26. marca 2019
3. Schválenie tém vedením FBP	26. marca 2019
4. Zverejnenie prijímacieho konania v dennej tlači a na <a href="http://www.fbp.uniag.sk">www.fbp.uniag.sk</a>	apríl 2019
5. Termín uzávierky prijímania prihlášok na štúdium	31. máj 2019
6. Termín prijímacej skúšky	24. jún 2019
7. Náhradný termín prijímacej skúšky	28. jún 2019
8. Zasadnutie prijímacej komisie	28. jún 2019

**Témy dizertačných prác  
pre študijný program Agrobiotechnológie**

DENNÁ FORMA ŠTÚDIA	
1.	Genomická a proteomická variabilita pohánky siatej a tatárskej Školiteľka: <b>doc. Mgr. Želmíra Balážová, PhD. – KBB</b>
2.	Genomicko - proteomický polymorfizmus fazule obyčajnej ( <i>Phaseolus vulgaris L.</i> ) Školiteľka: <b>prof. RNDr. Zdenka Gálová, CSc. – KBB</b>
3.	Kryouchovávajúce biologického materiálu živočíšnych genetických zdrojov Školiteľ: <b>prof. Ing. Peter Chrenek, DrSc. – KBB</b>
4.	Drieň obyčajný ( <i>Cornus mas</i> ) v prevencii diabetických komplikácií. Školiteľka: <b>prof. Ing. Marcela Capcarová, PhD. – KFŽ</b>

**Témy dizertačných prác  
pre študijný program Technológia potravín**

DENNÁ FORMA ŠTÚDIA	
1.	Variabilita chemoprotektívnych látok v cesnaku medveďom ( <i>Allium ursinum L.</i> ) indukovanej agroenvironmentálnymi a technologickými faktormi Školiteľka: <b>doc. Ing. Judita Bystrická, PhD. – KCH</b>
2.	Hodnotenie kvality mäsa kurčiat po aplikácii hroznových výliskov vo výžive Školiteľ: <b>doc. Ing. Peter Haščík, PhD. – KTKŽP</b>
3.	Zmeny obsahu vybraných bioaktívnych látok v sladkých zemiakoch ( <i>Ipomoea batatas L.</i> ) v závislosti od agroenvironmentálnych faktorov a technologických postupov spracovania Školiteľka: <b>prof. Ing. Janette Musilová, PhD. – KCH</b>
4.	Vplyv pergy na kvalitu mäsa a produkciu vajec Japonských prepelíc ( <i>Coturnix japonica</i> ) Školiteľka: <b>doc. Ing. Anna Kalafová, PhD. – KFŽ</b>
5.	Degradačné procesy v priebehu zrenia živočíšnych produktov Školiteľ: <b>prof. Ing. Juraj Čuboň, CSc. – KTKŽP</b>
6.	Využitie nutrigenomických dát pri tvorbe „učiaceho sa stroja“ vhodného na ovplyvňovania správania konzumentov za účelom eliminácie príjmu rizikových zložiek potravy. Školiteľ: <b>doc. Ing. Radoslav Židek, PhD. – KHBP</b>
7.	Vysledovateľnosť potravín použitím „Big data“ prístupov. Školiteľ: <b>doc. Ing. Radoslav Židek, PhD. – KHBP</b>

8.	Aromachológia ako externý faktor výberu a preferencie vybraných potravinárskych produktov v gastronómii Školiteľ: <b>doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD. – KTKRP</b>
9.	Zmeny kvality nových typov konzumných zemiakov ( <i>Solanum tuberosum, L.</i> ) a sladkých zemiakov ( <i>Ipomoea batatas, L.</i> ) z hľadiska skladovania a potravinárskeho spracovania Školiteľ: <b>doc. Ing. Ján Mareček, PhD. – KTKRP</b>
10.	Mykobiota vybraných tradičných a nových odrôd hrozna slovenského pôvodu so zameraním na rod <i>Penicillium</i> Školiteľka: <b>doc. Ing. Soňa Felšöciová, PhD. – KMi</b>

**Témy dizertačných prác  
pre študijný program Technológia potravín**

<b>EXTERNÁ FORMA ŠTÚDIA</b>	
1.	Mikrobiota vína: Pozitívna a negatívna úloha v kvalite vína Školiteľka: <b>prof. Ing. Miroslava Kačániová, PhD. – KMi</b>
2.	Vplyv aromachologických stimulov ako faktor výberu a preferencie vybraných modelových potravín Školiteľ: <b>doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD. – KTKRP</b>
3.	Výroba hroznových muštov so zvýšeným obsahom zdravotne prospešných fenolických zlúčenín s antioxidačným účinkom Školiteľ: <b>doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD. – KTKRP</b>
4.	Vplyv skladovania a balenia na trvanlivosť a zmeny obsahových zložiek výrobkov z cereálií Školiteľ: <b>doc. Ing. Ján Mareček, PhD. – KTKRP</b>

**Témy dizertačných prác  
pre študijný program Molekulárna biológia**

<b>DENNÁ FORMA ŠTÚDIA</b>	
1.	Molekulárne a oxidatívne mechanizmy kryokapacitácie Školiteľ: <b>prof. Ing. Norbert Lukáč, PhD. – KFŽ</b>
2.	Molekulárne a biochemické markery vo vzťahu k environmentálnym polutantom Školiteľ: <b>prof. MVDr. Peter Massányi, DrSc. – KFŽ</b>
3.	Modulačné účinky fytonutrientov vo vzťahu k reprodukčnému zdraviu Školiteľ: <b>prof. Ing. Adriana Kolesárová, PhD. – KFŽ</b>

**Témy dizertačných prác  
pre študijný program Molekulárna biológia**

<b>EXTERNÁ FORMA ŠTÚDIA</b>	
1.	Protetivné účinky biologicky aktívnych látok pri prevencii kryokapacitácie Školiteľka: <b>Ing. Eva Tvrdá, PhD. – KFŽ</b>