



## OPONENTNÍ POSUDEK

pro hodnocení návrhu žádosti o akreditaci studijního programu na UTB  
ve Zlíně<sup>1</sup>

### Část 1. Identifikační údaje posudku a oponenta

Identifikační číslo posudku:

2018\_FT\_AnalýzaATechnologiePotravin\_1

Vyplňuje oponent žádosti o akreditaci studijního programu

Název posuzovaného studijního programu:

Analýza a technologie potravin

Typ studijního programu dle vzoru (např. Bc., nMgr., DSP)

Bakalářský

Jméno, příjmení a tituly oponenta dle vzoru (např. doc. Ing. Jan Novák, Ph.D.):

prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc.

Adresa oponenta a kontaktní údaje (email a mobil. tel.):

VŠCHT v Praze, Technická 5, 166 28 Praha Dejvice, [jana.hajslova@vscht.cz](mailto:jana.hajslova@vscht.cz), tel.: 220 443 185

Organizace, u níž/nichž je oponent v pracovně právním vztahu na základě pracovní smlouvy či Dohody o provedení práce (DPP) /dohody o pracovní činnosti (DPČ):

VŠCHT v Praze

---

<sup>1</sup> Pracovní verze ze dne 06-09-2017



## Část 2. Čestné prohlášení o nepodjatosti a mlčenlivosti oponenta

### Vyplňuje oponent žádosti o akreditaci studijního programu

Tímto prohlašuji, že jako zpracovatel oponentního posudku na návrh žádosti o akreditaci studijního programu (dále jen SP), který je podkladem pro hodnocení Rady pro vnitřní hodnocení UTB ve Zlíně, nemám žádný vztah k posuzovanému SP, k jeho budoucí realizaci a na jeho přípravě jsem se nepodílel/a.

Prohlašuji rovněž, že nejsem podjatý/á, nemám osobní zájem na kladném/záporném hodnocení žádosti o akreditaci SP, jeho přijetí nebo naopak nepřijetí NAÚ a nemám jakýkoliv osobní, pracovní nebo jiný vztah k hodnocenému SP či jeho garantovi.

Prohlašuji, že se při posuzování návrhu žádosti o akreditaci SP budu řídit objektivními hledisky.

Jsem si vědom/a, že hodnocený návrh žádosti o akreditaci SP a předložené doklady jsou důvěrné, obsahují osobní a citlivé údaje a nejsem oprávněn/a je jakýmkoliv způsobem předávat třetím osobám a pořizovat a šířit jakékoliv kopie. Jsem si vědom/a, že jsem vázán/a mlčenlivostí o údajích, které jsou obsahem materiálů poskytnutých Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně.

Datum: 28.2.2018

Podpis oponenta: Maj



## Část 3. Pokyny pro oponenty

Oponent provede posouzení žádosti o akreditaci SP skrze **hodnocení** žádosti o akreditaci SP dle kritérií A. až D, kde kritérium:

- A. znamená soulad SP se Strategickým záměrem UTB,
- B. soulad profilu absolventa s obsahem studia,
- C. personální zabezpečení SP,
- D. finanční, infrastrukturní a další zabezpečení SP.

V případě jednotlivých kritérií oponent posuzuje, jak jsou jednotlivé standardy, vážící se k dílčím kritériím žádosti o akreditaci, splněny. K tomuto posouzení slouží dvoustupňová klasifikační stupnice, jež určuje míru shody s naplněním standardu, kde:

ANO znamená splňuje standard,

NE znamená nesplňuje standard

Oponent své stanovisko vyjádří vepsání svého hodnocení (ANO/NE) do příslušného pole.

Oponentní posudek obsahuje rovněž nezbytné **slovní hodnocení** žádosti o akreditaci SP, v rámci něhož oponent slovně odůvodnění své hodnocení. V závěru posudku se pak oponent vyjádří k celkovému zpracování žádosti o akreditaci SP a k tomu, zdali doporučuje Radě pro vnitřní hodnocení UTB postoupit návrh žádosti o akreditaci SP Národnímu akreditačnímu úřadu.



## Část 4. Hodnocení studijního programu

### Hodnotící kritérium A: Soulad studijního programu se Strategickým záměrem UTB<sup>2</sup>

Dílčí kritérium	Standard	Naplnění standardu	
		ANO (splňuje standard)	NE (nesplňuje standard)
A <sub>1</sub>	SP je z hlediska typu, formy a případného profilu v souladu s posláním a strategickým záměrem vzdělávací a vědecké, výzkumné, vývojové a inovační, umělecké nebo další tvůrčí činnosti vysoké školy (dále jen „strategický záměr vysoké školy“) a ostatními strategickými dokumenty vysoké školy.	ANO	
	Hodnocený bakalářský studijní program „Analýza a technologie potravin“ (nahrazuje SP „Chemie a technologie potravin“) je z pohledu typu, formy i vlastního profilu absolventa zcela v souladu s Dlouhodobým záměrem vzdělávací, vědecké, výzkumné, vývojové, inovační a další tvůrčí činnosti Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně na léta 2016-2020; návrh je v souladu i s dalšími dokumenty Fakulty technologie, jejichž součástí je Plán realizace Strategického záměru vzdělávací a tvůrčí činnosti. Dokument A1 - Základní informace k žádosti o akreditaci, z kterého toto hodnocení vychází, představuje podrobně jednotlivé specializace SP, kterými jsou: (i) Technologie potravin, (ii) Gastronomické technologie, (iii) Chemie a analýza potravin a (iv) Biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie. ‘Analýza potravin’, která je součástí nového názvu SP, je ale z pohledu profilu absolventa, klíčovou disciplínou pouze v jedné z nich. Volba nového názvu SP, by měla být v souladu s dosavadními vědeckými / publikačními výstupy FT. Tento požadavek, v daném kontextu, není zcela naplněn.		
A <sub>2</sub>	Jedná se o SP, který obsahově nekoliduje se SP akreditovanými na jiných součástech UTB.	ANO	
	Základem studijního programu „Analýza a technologie potravin“ jsou jak obecné vědní disciplíny reprezentované matematikou, anorganickou, organickou, analytickou a fyzikální chemií, tak i obecnou biologií, biochemií a mikrobiologií; pilířem specializované výuky jsou pak nastavbové předměty rozvíjející tyto disciplíny; vesměs jsou orientované na konkrétní potravinářské aspekty - příslušné technologie, bezpečnost potravin apod. Překryv SP Fakulty technologie s jinými součástmi UTB není zásadní, lze jej očekávat pouze na úrovni předmětů společného základu (např. matematika, chemie...).		
A <sub>3</sub>	SP má ve studijním plánu zabudovány koncepty výuky cizích jazyků na UTB.	ANO	
	Výuka cizích jazyků, zvl. anglického jazyka, je zajišťována na čtyřech různých úrovních, jde o povinné volitelné předměty, celkově probíhá zvyšování jazykové kompetence v rámci čtyř semestrů. Jazykové znalosti jsou předpokládány při zpracování semestrálních, seminárních prací bakalářských prací.		
A <sub>4</sub>	SP má ve studijním plánu zabudovány výuku podnikatelství.	ANO	

<sup>2</sup> Toto hodnotící kritérium vychází z NAŘÍZENÍ VLÁDY č. 274/2016 Sb., ze dne 24. srpna 2016 o standardech pro akreditaci ve vysokém školství a metodiku přípravy SP podle NAÚ váží se k přílohám B-I, B-II a E (Metodické materiály Národního akreditačního úřadu pro vysoké školství pro přípravu a hodnocení žádosti o akreditaci studijního programu – 7/2017) a také z Dlouhodobého záměru UTB na léta 2016-2020 (Dostupné z: <http://www.utb.cz/file/51788/>) a z Plánu Realizace strategického záměru UTB na rok 2017 a 2018 (Dostupné z: <http://www.utb.cz/o-univerzite/dlouhodoby-zamer/>).



	Výuka zahrnuje výchovu k podnikatelství v rámci několika povinných i povinně volitelných předmětů, zejména ve specializaci Gastronomické technologie (např. předmět „Marketing v gastronomii a cestovním ruchu“ či „Podnikatelské aktivity“).		
As	SP má ve studijním plánu zabudován rozvoj ICT dovedností studentů.	ANO	
	Zajištění ICT dovedností studentů je věnována mimořádná pozornost, výuka je zajišťována v relevantních předmětech. K dispozici je kompletní vybavení UTB.		



## Hodnotící kritérium B: Soulad profilu absolventa s obsahem studia<sup>3</sup>

Bod	Standard	Míra naplnění standardu	
		ANO (splňuje standard)	NE (nesplňuje standard)
B <sub>1</sub>	Odborné znalosti, odborné dovednosti a obecné způsobilosti, které si absolventi SP osvojují, jsou v souladu s daným typem a případným profilem SP.	ANO	
	Na základě detailního prostudování Studijních plánů i zde uvedených příkladů témat bakalářských prací, tak jak jsou uvedeny v dokumentu A-I – „Základní informace o žádosti o akreditaci“, lze konstatovat, že v případě úspěšného absolvování kteréhokoliv ze čtyř specializací SP, jsou absolventi správně vyprofilovaní a disponují potřebnými odbornými znalostmi / dovednosti, potřebnými jak pro uplatnění v praxi či pokračování v navazujícím magisterském studiu.		
B <sub>2</sub>	SP je koncipován tak, aby student v průběhu studia při plnění studijních povinností prokázal schopnost používat získané odborné znalosti, odborné dovednosti a obecné způsobilosti alespoň v jednom cizím jazyce.	ANO	
	Koncepce studijního programu akcentuje aktivní přístup studentů ke získávání odborných znalostí i praktických dovedností. Studenti realizují různé typy seminárních prací a projektů, kde předpokladem je využití zahraniční literatury.		
B <sub>3</sub>	SP má vymezeno rámcové uplatnění absolventů SP a typické pracovní pozice, které může absolvent zastávat.	ANO	
	Potenciální pracovní pozice absolventů jsou v dostupné dokumentaci relevantně definovány, byť v poněkud v obecné poloze. V zásadě ale informace odpovídá zaměření SP.		
B <sub>4</sub>	Standardní doba studia odpovídá průměrné studijní zátěži, obsahu a cílům studia a profilu absolventa SP.	ANO	
	Studijní zátěž, obsah i cíle studia jsou relevantní době bakalářského studia.		
B <sub>5</sub>	Obsah studia ve SP odpovídá cílům studia a umožňuje dosažení stanoveného profilu absolventa SP.	ANO	
	SP je rozčleněn do čtyř specializací, které se (celkem zákonitě) v klíčových předmětech dosti překrývají, rozdíly jsou v zařazení několika speciálních předmětů, buď do kategorie předmětů povinných či povinně volitelných. Portfolio plánovaných předmětů je velmi rozsáhlé, nicméně cílům plánovaného profilu absolventa daného SP tyto odpovídají.		
B <sub>6</sub>	SP má nastavenou a zdůvodněnou strukturu studijních předmětů, jejich rozsah a charakteristiku.	ANO	
	Z obecného hlediska lze ocenit relativně dobrou, logickou návaznost předmětů. Poněkud nejasná je ale kombinace přednášek, seminářů a laboratoří v rámci některých předmětů. Příkladem může být „Úvod do biotechnologií“ definovaný jako 14p + 14s + 42l, „Fyzika“ - 28p + 28s + 28l či „Obecná mikrobiologie“ - 28p + 28s + 28l, a řada dalších. U jiných předmětů, jako je např. „Analytická chemie“ - 28p + 28s + 0l a laboratoře „Laboratoř z analytické chemie“ - 0p + 0s + 42l, jsou oddělené. Drobné výhrady lze vznést i k volbě některých profilových předmětů resp. jejich zařazení. Tak např. předmět „Základy balení potravin“ by si v případě specializace Technologie potravin jistě zasloužil být zařazen mezi povinné předměty.		
B <sub>7</sub>	Obsah vyučovaných studijních předmětů, metody výuky, zajištění praktické výuky, způsob hodnocení, obsah státních zkoušek, témata a zaměření kvalifikačních prací jsou v souladu s plánovanými výsledky učení a profilem absolventa v daném SP a vytvářejí logický celek.	ANO	

<sup>3</sup> Toto hodnotící kritérium vychází z NAŘÍZENÍ VLÁDY č. 274/2016 Sb., ze dne 24. srpna 2016 o standardech pro akreditaci ve vysokém školství a metodiku přípravy SP podle NAÚ vážící se k přílohám B-I, B-II, B-III, B-IV a E (Metodické materiály Národního akreditačního úřadu pro vysoké školství pro přípravu a hodnocení žádosti o akreditaci studijního programu – 7/2017).



<p>Aspekty uvedené v tomto bodě, tedy nejenom vlastní výuka z pohledu jejího obsahu a zajištění, ale i zaměření kvalifikačních prací vytváří jednotný logický celek naplňující předpokládaný profil absolventa. Přesto je třeba konstatovat, že kvalifikační práce často spíše reflektují odborný profil garanta a ne celou vyučovanou tematiku.</p>
--





## Hodnotící kritérium C: Personální zabezpečení studijního programu<sup>4</sup>

Bod	Standard	Míra naplnění standardu	
		ANO (splňuje standard)	NE (nesplňuje standard)
C <sub>1</sub>	Je zajištěna garance SP akademickým pracovníkem splňujícím podmínky stanovené v § 44 odst. 6 zákona o vysokých školách, s dostatečnou odbornou kvalifikací v daném SP nebo ve SP blízkého nebo příbuzného obsahového zaměření. Garant je akademickým pracovníkem příslušné vysoké školy.	ANO	
	Z obecného pohledu jsou požadavky výše citovaného zákona naplněny. Garanty jsou především profesori a docenti.		
C <sub>2</sub>	SP je zabezpečen akademickými pracovníky, popřípadě i dalšími odborníky s příslušnou kvalifikací pro zajištění jednotlivých studijních předmětů.	ANO	
	Většina akademických pracovníků splňuje základní kvalifikační kritéria. Přesto nelze personální zabezpečení některých předmětů považovat za optimální, neboť je vyučují akademičtí pracovníci bez přímé odborné vazby na problematiku potravinářství, což se zákonitě promítá i do sylabů příslušných předmětů, které pak odráží spíše jejich vlastní odborné priority. Také vědecké výstupy resp. ohlasy publikační činnosti některých akademických pracovníků jsou velmi nízké, někdy dokonce až téměř nulové. Hodnoty h-indexů, tak jak je uvádí Web of Science, v případě docentů zajišťujících výuku, jsou též velmi nízké a jen v několika případech překračují hodnotu 10.		
C <sub>3</sub>	Celková struktura akademických pracovníků zabezpečujících SP odpovídá, z hlediska kvalifikace, věku, délky týdenní pracovní doby a zkušeností s působením v zahraničí nebo v praxi, struktuře studijního plánu, cílům a případnému profilu SP.	ANO	
	Z 51 akademických pracovníků zajišťujících výuku je 17 habilitovaných v blízkém nebo příbuzném oboru, pouze 3 pracovníci byli jmenováni profesorem. Na výuce se podílí vysoký podíl mladých akademických pracovníků, rozložení jejich úvazků mezi jednotlivé předměty je vyvážené, odpovídá naplnění cílů SP. I na tomto místě je však třeba upozornit na velmi omezenou publikační činnost a doložitelné ohlasy na ní v případě některých akademických pracovníků a to i těch, kteří reprezentují starší věkové kategorie.		
C <sub>4</sub>	V případě akademicky zaměřeného SP akademičtí pracovníci vykonávají tvůrčí činnost, jež odpovídá tomuto nebo příbuznému SP. V případě profesně zaměřeného bakalářského nebo magisterského SP je přiměřeně zajištěno zastoupení odborníků z praxe, kteří se podílejí na výuce.	ANO	
	Na výuce SP se podílí jak pracovníci s dominantní složkou tvůrčí činnosti, tak i odborníci disponující příslušnými praktickými zkušenostmi.		
C <sub>5</sub>	Počet akademických pracovníků zabezpečujících SP, o jehož akreditaci je žádáno, odpovídá typu SP, oblasti nebo oblastem vzdělávání, v rámci které nebo v rámci kterých má být SP uskutečňován, formě studia, metodám výuky, předpokládanému počtu studentů a případnému profilu SP.	ANO	
	Jak již bylo v části C <sub>3</sub> konstatováno, Fakulta technologie disponuje dostatečným množstvím akademických pracovníků pro zajištění výuky SP. Pokud se uvažuje vlastní odborná náplň v některých případech, jejich vzdělání bylo získáno pouze v 'příbuzných oborech'.		

<sup>4</sup> Toto hodnotící kritérium vychází z NAŘÍZENÍ VLÁDY č. 274/2016 Sb., ze dne 24. srpna 2016 o standardech pro akreditaci ve vysokém školství a metodiku přípravy SP podle NAÚ váží se k přílohám C-I, C-II a E (Metodické materiály Národního akreditačního úřadu pro vysoké školství pro přípravu a hodnocení žádosti o akreditaci studijního programu – 7/2017).





**Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně**



## Hodnotící kritérium D: Finanční, infrastrukturní a další zabezpečení studijního programu<sup>55</sup>

Bod	Standard	Míra naplnění standardu	
		ANO (splňuje standard)	NE (nesplňuje standard)
D <sub>1</sub>	Vysoká škola má zajištěnu infrastrukturu pro výuku ve SP, zejména odpovídající materiální a technické zabezpečení, dostatečné a provozuschopné výukové a studijní prostory, vybavení učeben a laboratoří pomůckami a laboratorním a výukovým zařízením, které odpovídá danému typu SP a v případě bakalářského nebo magisterského studijního programu i profilu SP, a počtu studentů.	ANO	
	Infrastruktura TUB je plně relevantní potřebám zajištění efektivní výuky hodnoceného bakalářského SP „Analýza a technologie potravin“. Materiální a technické zabezpečení, včetně studijních prostor, vybavení učeben a laboratoří odpovídajícími pedagogickými pomůckami, stejně jako dostupnost instrumentace nezbytné pro realizaci experimentů, odpovídají jak vlastnímu SP po stránce jeho obsahu, tak i uvažovanému počtu patřičně profilovaných studentů. Bylo doloženo, že jsou k dispozici všechny typy laboratoří odpovídající jak základním, tak i specializačním disciplínám založeným na chemii, mikrobiologii, potravinářských technologiích. TUB má též funkční laboratoře, kde lze simulovat výrobní procesy potravin rostlinného a živočišného původu, gastronomické technologie, biotechnologie, chemickou, mikrobiologickou, fyzikální a senzorickou analýzu potravin. Ocenění zaslouží průběžná modernizace reflektující současné trendy.		
D <sub>2</sub>	Studenti mají dostatečný přístup k odborné literatuře a dalším informačním zdrojům odpovídajícím danému typu SP a v případě bakalářského nebo magisterského SP i profilu SP.	ANO	
	TUB komplexně zajišťuje přístup studentů k odborné literatuře i aktuálním informacím. K dispozici je nejenom výborně vybavená knihovna, ale i klíčové elektronické databáze. Na tomto místě je třeba poznamenat, že některé reference k jednotlivým předmětům (doporučená literatura) jsou buď irelevantní, nebo zastaralé.		
D <sub>3</sub>	Předpokládané finanční náklady na uskutečňování SP, zejména náklady na přístrojové vybavení a jeho provoz, náklady na materiální a technické vybavení a jeho modernizaci, osobní náklady, jsou přiměřené danému typu SP.	ANO	
	Pro garanci všech těchto uvedených funkcí jsou zajištěny přiměřené finanční prostředky.		

<sup>55</sup> Toto hodnotící kritérium vychází z NAŘÍZENÍ VLÁDY č. 274/2016 Sb., ze dne 24. srpna 2016 o standardech pro akreditace ve vysokém školství a metodiku přípravy SP podle NAÚ váží se k přílohám C-III, C-IV a C-V (Metodické materiály Národního akreditačního úřadu pro vysoké školství pro přípravu a hodnocení žádosti o akreditaci studijního programu – 7/2017).



## Část 5. Závěrečné hodnocení studijního programu

### Poznámky a připomínky k návrhu žádosti o akreditaci SP nad rámec hodnocených kritérií:

Studijní program je zpracován bezesporu velmi seriózně a má předpoklady správně absolventy bakalářského studia „Analýza a technologie potravin“ vyprofilovat, ať již pro uplatnění v praxi či v navazujícím magisterském studiu. Jako největší výzvu pro Technologickou fakultu lze považovat zintenzivnění vědecké činnosti a potažmo zvýšení ohlasů na publikační činnost. Tento aspekt, který se promítá do kvality výuky aae i řady dalších oblastí, mimo jiné i do projektové spolupráce na mezinárodní úrovni, je pro kredit vysoké školy a jejích absolventů zcela zásadní.

### Závěrečné doporučení oponenta:

**Na základě provedeného odborného posouzení žádosti o akreditaci SP doporučuji hodnocenou žádost o akreditaci SP postoupit Národnímu akreditačnímu úřadu.**

V Praze dne 28.2.2018

Podpis oponenta .....

