

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Příloha č. 2

Srovnání profilu absolventa a studijního plánu se
zahraniční vysokou školou

Chemie, technologie a analýza potravin /
Chemistry, Technology and Analysis of Food

16. 2. 2022

Srovnání profilu absolventa a studijního plánu se zahraniční vysokou školou

Dle SR/20/2021 Standardy studijních programů UTB bylo provedeno srovnání profilu absolventa a studijního plánu s obdobně uskutečňovaným studijním programem realizovaným na zahraniční univerzitě, která zaujímá v žebříku hodnocení dle Times of Higher Education (World University Ranking) pozici do 100 místa.

V žebříčku hodnocení dle Times of Higher Education zaujímá The University of British Columbia pozici v rámci prvních 100 univerzit. Zde uskutečňovaný studijní program Food Science se nejvíce přibližuje našemu studijnímu programu Chemie, technologie a analýza potravin/Chemistry, Technology and Analysis of Food. Dohledaný profil absolventa dostupný zde <https://www.grad.ubc.ca/prospective-students/graduate-degree-programs/phd-food-science> byl porovnán s naším studijním programem prof. Ing. Jiřím Mlčkem, Ph.D., navrženým garantem studijního programu.

Profil absolventa na The University of British Columbia:

Food scientists integrate and apply fundamental knowledge from multiple disciplines to ensure a safe, nutritious, sustainable and high quality food supply, and to establish scientifically sound principles that guide policy and regulations pertaining to food on a global scale.

Since its inception in 1969, the Food Science Program at UBC has been a leader in providing opportunities for advanced study and research in Food Chemistry and Biochemistry, Process Science, Microbiology, Safety and Toxicology, Biotechnology, Quality Evaluation and Wine Biotechnology. Ongoing research areas include the study of nutraceuticals and bioactive compounds derived from food; biophotonic, nano-biosensing and nano-optical imaging; carbohydrate chemistry and enzymology; molecular biology and metabolic engineering of wine yeasts; farm-to-fork food safety systems; stress response mechanisms of foodborne pathogens; structure-function relationships of food and non-food related enzymes.

Srovnání studijních programů

Lze konstatovat, že předkládaný studijní program Technologie, chemie a analýza potravin/Chemistry, Technology and Analysis of Food se tematicky překrývá s tématy programu Food Science realizovaném na The University of British Columbia. Jedná se zejména o tematiku chemie potravin, mikrobiologie, hodnocení kvality a bezpečnosti potravin, bioaktivních látek, enzymů a vinařské technologie. Nutno podotknout, že řada řešených tematik je vázána na technické vybavení a personální obsazení, což nemůže zcela logicky korespondovat s podmínkami na potravinářských ústavech FT. Z tohoto důvodu, a s ohledem na specifika jednotlivých států, nejsou některá témata v současné době v rámci FT řešena a naopak některá témata jsou v rámci FT výrazně více akcentována, např. technologie mléka, masných výrobků, analýza bioaktivních látek či netradiční a nové zdroje potravin.