

Hodnotiaca správa

pracovnej skupiny AK

vo veci posúdenia spôsobilosti vysokej školy uskutočňovať študijný program podľa § 82 ods. 2 písm. a)

Číslo žiadosti:	510_2017/AK
Žiadajúca vysoká škola (aj pracovisko, kde sa ŠP bude uskutočňovať):	Slovenská technická univerzita v Bratislave Fakulta chemickej a potravinárskej technológie
Predseda pracovnej skupiny:	Prof. RNDr. Miroslav Urban, DrSc.
Pracovná skupina (názov):	12.chémia, chemická technológia a biotechnológia

V žiadosti sa požaduje posúdenie spôsobilosti uskutočňovať študijný program:

Názov ŠP	Číslo a názov ŠO (v súlade so SŠO)	Stupeň	Forma	Štandardná dĺžka štúdia	Jazyk uskutočňovania	Akademický titul
potraviny, výživa, kozmetika (konverzný)	2940 potravinárstvo	1	denná	4 roky	1. slovenský 2. anglický	Bc.

Posúdenie žiadosti:

A1	Splnené: Ide o špičkovú fakultu, ktorá pri komplexnej akreditácii získala v odbore chémie hodnotenie „A“. Pôsobia na nej dva špičkové tímy podľa hodnotení AK. Bez najmenších pochybností preukazuje nepretržitú a kvalitnú výskumnú činnosť v širokom spektre chemických disciplín a chemickej technológie. Najvýznamnejšie publikované vedecké práce v príslušnom študijnom odbore
	1. HOJEROVÁ J.: Skin health benefits of coenzyme Q10. In: Watson R.R., Zibadi S., eds: Bioactive Dietary Factors and Plant Extracts in Dermatology. New York: Springer 2013, 197-213. ISBN 978-1-62703-166-0, kat. A (vyžiadaná vedecká kapitola v zahrani. knihe).
	2. Mackuľak T., BIROŠOVÁ L., Bodík I., Grabic R., Takáčová A., Smolinská M., Hanusová A., Híveš J., Gál M.: Zerovalent iron and iron (VI): effective means for the removal of psychoactive pharmaceuticals and illicit drugs from wastewaters. <i>Sci. Tot. Env.</i> 539 art. No. 18328, 2016, 420-426, kat. A
	3. Pokorný J., SCHMIDT Š.: The impact of food processing in phytochemicals – the case of antioxidants. In: Johnson, I., Williamson, G. eds. Phytochemical functional foods. Cambridge: Woodhead Publishing 2003, 298-314, ISBN 1-85573-672-1, kat. A (vyžiadaná vedecká kapitola v zahrani. knihe).
	4. ŠIMKO P.: Changes of benzo(a)pyrene contents in smoked fish during storage. <i>Food Chemistry</i> 40, 1991, 293-300, kat. A.
	5. Horáková K., GREIFOVÁ M., Semannová Z., Gondová B., Wyatt G.M.: A comparison of the traditional method of counting viable cells and a quick microplate method for monitoring the growth characteristics of <i>Listeria monocytogenes</i> . <i>Letters in Applied Microbiology</i> 38 (3) 2004, 181-184, kat. A.
	Najvýznamnejšie publikované vedecké práce za posledných šesť rokov v príslušnom študijnom odbore
	1. HOJEROVÁ J., Medovčíková, A., Míkula, M.: Photoprotective efficacy and photostability of fifteen sunscreen products having the same label SPF subjected to natural sunlight. <i>International Journal of Pharmaceutics</i> 408 (1-2), 2011, 27-38, kat. A (r. 2011: IF 3,656).
	2. Semanová J., Skláršová B., Šimon P., ŠIMKO P. Elimination of polycyclic aromatic hydrocarbons from smoked sausages by migration into polyethylene packaging. <i>Food Chemistry</i> 201, 2016, 1-6, kat. A (r. 2016: IF 4,529).
	3. BIROŠOVÁ L., Mackuľak T., Bodík I., Ryba J., Škubák J., Grabic R.: Pilot study of seasonal occurrence and distribution of antibiotics and drug resistant bacteria in wastewater treatment plants in Slovakia, <i>Science of the Total Environment</i> 490, 2014, 440-444, kat. A (r. 2014: IF 4,317)
	4. Le Marc Y., VALÍK L., MEDVEĐOVÁ A.: Modelling the effect of the starter culture on the growth of <i>Staphylococcus aureus</i> in milk. <i>International Journal of Food Microbiology</i> 129 (3), 2009, 306-311, kat. A (r. 2009: IF 3,011).
	5. Pangallo D., Šaková N., Koreňová J., Puškárová A., Kraková L., VALÍK L., Kuchta T.: Microbial diversity and dynamics during the production of May bryndza cheese. <i>International Journal of Food Microbiology</i> 170, 38-43, 2014, kat. A (r. 2011: IF 3,425).
	Najvýznamnejšie získané a úspešne riešené výskumné projekty za posledných šesť rokov v príslušnom študijnom odbore

	<div><div><div>1.</div><div>Projekt VEGA 1/0593/14 (2014-2017). <i>Implementácia in vitro metódy OECD pre hodnotenie dermálnej absorpcie pesticídov a jej modifikácia na posúdenie odolnosti pracovných rukavíc voči pesticídom (27795 EUR). Z odp. riešiteľ: Hojerová J.</i></div></div><div><div>2.</div><div>Projekt VEGA 1/0569/16 (2016-2019). <i>Problematica biogénnych aminov vo fermentovaných potravinách a použitie mikroorganizmov degradujúcich biogénne aminy ako možné riešenie pre zabezpečenie zdravotne bezpečných potravín. (8476 EUR pridelené do súčasnosti). Z odp. riešiteľ: Greifová M.</i></div></div><div><div>3.</div><div>Projekt VEGA 1/0353/16 (2016-2019). <i>Štúdium chemických zmien zdraviu prospešných sprievodných látok jedlých tukov a olejov pri ich skladovaní a tepelnej úprave. (25379 EUR pridelené do súčasnosti). Z odp. riešiteľ: Schmidt Š.</i></div></div><div><div>4.</div><div>Projekt VEGA 1/0487/16 (2016-2019). <i>Výskum a vývoj potravín s prospešným účinkom na zdravie spotrebiteľa. (16924 EUR pridelené do súčasnosti). Z odp. riešiteľ: Karovičová J.</i></div></div><div><div>5.</div><div>Projekt APVV-16-0171 (2017-2020). <i>Progresívne metódy zabraňujúce vzniku a šíreniu rezistencie baktérií voči klinicky relevantným antibiotikám. (200 000 EUR celkovo, z toho 100 000 pre FCHPT). Z odp. riešiteľ: Bírošová L.</i></div></div></div>																																																																																
A2	<p>Splnené: FCHPT má nadštandardne vybavenú knižnicu literatúrou zabezpečujúcou študijný program. Študenti majú k dispozícii literatúru uvedenú v informačných listoch minimálne formou prezenčných výpožičiek. Veľmi dobré je aj informačné zabezpečenie študijného programu, o čom svedčí jednak prístup do veľkého počtu databáz a jednak počítačové vybavenie fakulty a prístup študentov k wifi sieti a internetu. Materiálne a technické zabezpečenie študijného programu je tiež na nadštandardnej úrovni. Dosahované výsledky v pedagogickej, vedecko-výskumnej a podnikateľskej činnosti fakulty dávajú predpoklad nielen pre udržateľnosť ale i ďalší rozvoj a modernizáciu priestorového, informačného, materiálneho a technického zabezpečenia študijného programu</p>																																																																																
A3	<p>Splnené: Predpokladaný počet študentov v dennej forme je 160. Navrhovaný počet profesorov pôsobiacich v ŠP je 19, docentov 40. Pomer počtu študentov študijného programu a prepočítaného počtu zamestnancov s vysokoškolským vzdelaním tretieho stupňa je 1.0</p> <p>Minimálna podmienka pôsobenia, udržiavania kvality a preukázateľného rozvíjania:</p> <table><tr><td colspan="4">prof/doc 1</td></tr><tr><td>meno, priezvisko</td><td>Hojerová Jarmila</td><td>tituly</td><td>Doc.. Ing. PhD.</td></tr><tr><td>študijný odbor (funkcia)</td><td colspan="3">Potravinarstvo (docent)</td></tr><tr><td>študijný odbor (titul prof.)</td><td></td><td>rok udelenia</td><td></td></tr><tr><td>študijný odbor (titul doc.)</td><td>Chémia a technológia potravín</td><td>rok udelenia</td><td>2002</td></tr><tr><td>veľkosť prac. úväzok</td><td colspan="3">100%</td></tr><tr><td colspan="4">prof/doc 2</td></tr><tr><td>meno, priezvisko</td><td>Šimko Peter</td><td>tituly</td><td>Prof. Ing. DrSc.</td></tr><tr><td>rok narodenia</td><td colspan="3">1957</td></tr><tr><td>funkčné miesto v odbore</td><td colspan="3">Potravinarstvo (profesor)</td></tr><tr><td>habilitácia v odbore</td><td>Chémia a technológia potravín</td><td>rok</td><td>1996</td></tr><tr><td>inaugurácia v odbore</td><td>Chémia a technológia potravín</td><td>rok</td><td>2007</td></tr><tr><td>prac. úväzok</td><td colspan="3">100%</td></tr><tr><td colspan="4">prof/doc 3</td></tr><tr><td>meno, priezvisko</td><td>Greifová Mária</td><td>tituly</td><td>Doc. Ing. PhD.</td></tr><tr><td>rok narodenia</td><td colspan="3">1961</td></tr><tr><td>funkčné miesto v odbore</td><td colspan="3">Potravinarstvo (docent)</td></tr><tr><td>habilitácia v odbore</td><td>Chémia a technológia potravín</td><td>rok</td><td>2009</td></tr><tr><td>inaugurácia v odbore</td><td></td><td>rok</td><td></td></tr><tr><td>prac. úväzok</td><td colspan="3">100%</td></tr></table> <p>Študijný program Potraviny, výživa, kozmetika (konverzný) je zabezpečený dostatočným počtom kvalifikovaných vysokoškolských učiteľov na ustanovený pracovný čas pôsobiacich v povinných a povinne voliteľných predmetoch jadra študijného odboru. Prednášky v týchto predmetoch zabezpečujú výlučne profesori a docenti v plnom úväzku. Títo učители spolu s garantom</p>	prof/doc 1				meno, priezvisko	Hojerová Jarmila	tituly	Doc.. Ing. PhD.	študijný odbor (funkcia)	Potravinarstvo (docent)			študijný odbor (titul prof.)		rok udelenia		študijný odbor (titul doc.)	Chémia a technológia potravín	rok udelenia	2002	veľkosť prac. úväzok	100%			prof/doc 2				meno, priezvisko	Šimko Peter	tituly	Prof. Ing. DrSc.	rok narodenia	1957			funkčné miesto v odbore	Potravinarstvo (profesor)			habilitácia v odbore	Chémia a technológia potravín	rok	1996	inaugurácia v odbore	Chémia a technológia potravín	rok	2007	prac. úväzok	100%			prof/doc 3				meno, priezvisko	Greifová Mária	tituly	Doc. Ing. PhD.	rok narodenia	1961			funkčné miesto v odbore	Potravinarstvo (docent)			habilitácia v odbore	Chémia a technológia potravín	rok	2009	inaugurácia v odbore		rok		prac. úväzok	100%		
prof/doc 1																																																																																	
meno, priezvisko	Hojerová Jarmila	tituly	Doc.. Ing. PhD.																																																																														
študijný odbor (funkcia)	Potravinarstvo (docent)																																																																																
študijný odbor (titul prof.)		rok udelenia																																																																															
študijný odbor (titul doc.)	Chémia a technológia potravín	rok udelenia	2002																																																																														
veľkosť prac. úväzok	100%																																																																																
prof/doc 2																																																																																	
meno, priezvisko	Šimko Peter	tituly	Prof. Ing. DrSc.																																																																														
rok narodenia	1957																																																																																
funkčné miesto v odbore	Potravinarstvo (profesor)																																																																																
habilitácia v odbore	Chémia a technológia potravín	rok	1996																																																																														
inaugurácia v odbore	Chémia a technológia potravín	rok	2007																																																																														
prac. úväzok	100%																																																																																
prof/doc 3																																																																																	
meno, priezvisko	Greifová Mária	tituly	Doc. Ing. PhD.																																																																														
rok narodenia	1961																																																																																
funkčné miesto v odbore	Potravinarstvo (docent)																																																																																
habilitácia v odbore	Chémia a technológia potravín	rok	2009																																																																														
inaugurácia v odbore		rok																																																																															
prac. úväzok	100%																																																																																
A4	<p>Splnené: Predpokladaný počet záverečných prác na 1. stupni štúdia vedených jedným akademickým zamestnancom nepresiahne v jednom akademickom roku desať. Predpokladá sa počet záverečných prác v ŠP 55, počet vedú-</p>																																																																																

	cich záverečných prác je 22.																																
A5	Splnené: Zloženie skúšobných komisií na vykonanie štátnych skúšok zodpovedá štandardným požiadavkám v súlade so zákonom č. 131/2002 Z. z. o vysokých školách.																																
	<table><tr><td colspan="4">garant</td></tr><tr><td>meno, priezvisko</td><td>Hojerová Jarmila</td><td>tituly</td><td>Doc. Ing. PhD.</td></tr><tr><td>rok narodenia</td><td colspan="3">1953 po 01.09</td></tr><tr><td>funkčné miesto v odbore</td><td colspan="3">Potravinarstvo (docent)</td></tr><tr><td>habilitácia v odbore</td><td>Chémia a technológia potravín</td><td>rok</td><td>2002</td></tr><tr><td>inaugurácia v odbore</td><td></td><td>rok</td><td></td></tr><tr><td>prac. úväzok</td><td colspan="3">100%</td></tr><tr><td colspan="4"></td></tr></table>	garant				meno, priezvisko	Hojerová Jarmila	tituly	Doc. Ing. PhD.	rok narodenia	1953 po 01.09			funkčné miesto v odbore	Potravinarstvo (docent)			habilitácia v odbore	Chémia a technológia potravín	rok	2002	inaugurácia v odbore		rok		prac. úväzok	100%						
	garant																																
	meno, priezvisko	Hojerová Jarmila	tituly	Doc. Ing. PhD.																													
	rok narodenia	1953 po 01.09																															
	funkčné miesto v odbore	Potravinarstvo (docent)																															
	habilitácia v odbore	Chémia a technológia potravín	rok	2002																													
	inaugurácia v odbore		rok																														
	prac. úväzok	100%																															
	Uznesenie zo 79. ZAK: Uviesť z formulára minimálne päť aktivít garanta, resp. spolugaranta (výstupy výskumu, garanta a iné)																																
Splnené: Počet výstupov evidovaných vo Web of Science alebo Scopus celkove/za posledných 6 rokov 18/10 Počet citácií Web of Science alebo Scopus, v umeleckých študijných odboroch počet ohlasov v kategórii A 4 107/78 Počet projektov získaných na financovanie výskumu, tvorby 37/6 Počet pozvaných prednášok na medzinárodnej/národnej úrovni 5/7 resp. za 6 rokov 4/5																																	
Patent: 1																																	
Najvýznamnejšie publikované vedecké práce, verejne realizované alebo prezentované umelecké diela a výkony																																	
HOJEROVÁ J., Štern P.: Application of the simple rheological investigations to compare the flow behaviour of the cosmetic thickeners. SÖFW-Journal 126 (4) 2000, 38–44.																																	
HOJEROVÁ J., Jantová S., Hanusová, B., Vollek W.: Antimicrobial efficacy of some interesting preservatives for cosmetics. SÖFW-Journal 127,(8) 2001, 1–4.																																	
HOJEROVÁ J., Medovčíková, A., Mikula, M.: Photoprotective efficacy and photostability of fifteen sunscreen products having the same label SPF subjected to natural sunlight. International Journal of Pharmaceutics 408, (1-2), 2011, 27–38 (CC, IF 3,656).																																	
A6	Boreková M., HOJEROVÁ J., Koprda V., Bauerová K.: Nourishing and health benefits of coenzyme Q10: A review. Czech Journal of Food Sci 26 (4), 2008, 229–241 (CC, IF 0,506.) Lucová M., HOJEROVÁ J., Pažoureková S., Klimová Z.: Absorption of triphenylmethane dyes Brilliant Blue and Patent Blue through intact skin, shaven skin and lingual mucosa from daily life products. Food and Chemical Toxicology 52, 2013, 19–27 (CC, IF 3,01) Najvýznamnejšie publikované vedecké práce verejne realizované alebo prezentované umelecké diela alebo výkony za posledných šesť rokov. HOJEROVÁ J.: Skin health benefits of coenzyme Q10. In: Watson R.R., Zibadi S.: Bioactive Dietary Factors and Plant Extracts in Dermatology. New York: Springer, 2013, 197–213. ISBN 978-1-62703-166-0 (vyžiadaná vedecká kapitola v zahran. knihe). Pažoureková S., HOJEROVÁ J., Klimová Z., Lucová M.: Dermal absorption and hydrolysis of methylparaben in different vehicles through intact and damaged skin: using a pig-ear model in vitro. In: Food and Chemical Toxicology 59, 2013, 754–765 (CC, IF 3,01). Peráčková Z., HOJEROVÁ J., Beránková M.: Skin absorption and human exposure estimation of three widely discussed UV filters in sunscreens: in vitro study mimicking real-life consumer habits. Food and Chemical Toxicology 83, 2015, 237–250 (CC, IF 3,584). Beránková M., HOJEROVÁ J., Peráčková Z.: Estimated exposure of hands inside the protective gloves used by non-occupational handlers of agricultural pesticides. Journal of Exposure Science and Environmental Epidemiology. Online Aug 31, 2016, s. 1–7. DOI: 10.1038/jes.2016.47 (CC, IF 3,18). HOJEROVÁ J., Peráčková Z., Beránková M.: Margin of safety for two UV filters estimated by in vitro permeation studies mimicking consumer habits: Effects of skin shaving and sunscreen reapplication. Food and Chemical Toxicology 102, 2017, 66–78 (CC, IF 3,584). Účasť na riešení (vedení) najvýznamnejších vedeckých projektov Implementácia in vitro metódy OECD pre hodnotenie dermálnej absorpcie pesticídov a jej modifikácia na posúdenie odolnosti pracovných rukavíc voči pesticídov. VEGA 1/0593/14, 2014-2017, zodp. riešiteľ.																																
B1	Splnené Počet kreditov zodpovedá štandardným požiadavkám.																																
B2	Splnené. Absolvent bakalárskeho študijného programu Potraviný, výživa, kozmetika (konverzný) dostáva prehľad o základných pojmoch a princípoch teoretických prírodovedných a technologických disciplín, predovšetkým chemických a biologických. Je schopný využívať ich pri riadení základných technologických krokov a postupov a zabezpečovať ich plynulý chod..																																
B3	Splnené: Nový 4-ročný študijný program 1. stupňa Potraviný, výživa, kozmetika predkladaný na akreditáciu je konverzným študijným programom k existujúcemu 3-ročnému študijnému programu 1. stupňa Potraviný, výživa, kozmetika. Študijné plány 1. roka štúdia sú koncipované tak, aby sa vyrovnali a doplnili vedomosti študentov																																

	z rôznych stredných škôl z predmetov chémia, matematika a fyzika, ktoré sú nevyhnutné na zvládnutie predmetov v ďalších rokoch štúdia. Študent v prvom roku štúdia nadobúda aj základné laboratórne zručnosti. Študijné plány 2. – 4. roka štúdia sú zhodné so študijnými plánmi existujúceho 3-ročného študijného programu.. Navrhnutá štandardná dĺžka je v súlade s predpismi.
B4	Nejde o taký prípad.
B5	Splnené: Skladba učiteľov schopných viesť záverečné práce, ich plánovaná náplň zodpovedá štandardom pre 1. stupeň štúdia. Vnútorne predpisy VŠ a zloženie skúšobných komisií zodpovedajú štandardom.
B6	inžinierstvo v názve študijného programu – <i>nie</i>
B7	umenie, <i>Nie je to tento prípad</i>
B8	Splnené: Podmienky prijatia na štúdium zodpovedajú štandardným požiadavkám.
B9	Splnené: Univerzita má vypracovaný, zavedený, používaný a funkčný vnútorný systém kvality v zmysle § 87a zákona o vysokých školách v platnom znení. Požiadavky na úspešné absolvovanie štúdia zodpovedajú štandardným požiadavkám .
B10	Nejde o taký prípad, nejde o ŠP regulovaného povolania...
B11	Fakulta systematicky sleduje uplatnenie absolventov v praxi.

Záver:

Celkové zhodnotenie plnenia kritérií vrátane odôvodnenia	<i>Na základe komplexného posúdenia plnenia kritérií vysoká škola spĺňa v čase akreditácie kritériá uplatňované pri posudzovaní spôsobilosti a utvára dostačujúce predpoklady na udržanie spôsobilosti na štandardnú dĺžku štúdia</i>
Návrh odporúčania ministerstvu:	<i>Vysoká škola je spôsobilá uskutočňovať uvedený študijný program oprávňujúci ju udeliť jej absolventom akademický titul Bakalár</i>
Odporúčanie vysokej škole:	Pre dlhodobé fungovanie tohto ŠP je žiadúce, aby garant vykazoval rozsiahlejšiu a kvalitnejšiu publikačnú činnosť

Zasadnutie pracovnej skupiny:

Dňa: 5. 3. 2018 Elektronické hlasovanie v intervale na hlasovanie: 15.2. – 28. 2. 2018	
Počet členov PS: Zúčastnili sa: (prezenčná listina) Pri elektronickom hlasovaní uviesť počty zúčastnených	13 13 Prof. RNDr. Miroslav Urban, Prof. Ing. Lubor Fišera, DrSc., Prof. Ing. Jaroslav Škvarenina, CSc.; Prof. Ing. Karol Flórián, DrSc.; Prof. Ing. Jozef Gonda, DrSc.; Prof. Ing. Peter Chrenek, DrSc.; Doc. Ing. Milan Králik, CSc.; Prof. RNDr. Jozef Noga, DrSc.; Prof. Ing. Oldřich Pytela, DrSc.; Prof. Ing. Peter Šimko, DrSc. ; Prof. RNDr. Štefan Toma, DrSc.; Doc. Ing. Daniel Tunega, Ph.D., Prof. Dr. Lubomir Benco, CSc..
Výsledok hlasovania za návrh vyjadrenia PS	Za: 13 Proti: 0 Zdržal sa: 0
Podpis predsedu pracovnej skupiny:	M. Urban, v.r.