

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

V žiadosti sa požaduje posúdenie spôsobilosti uskutočňovať študijný program:

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 alebo umelecké práce v príslušnom študijnom odbore
	ADC: Valík, L., Baranyi, J., Görner, F.: Predicting fungal growth: the effect of water activity on <i>Penicillium roqueforti</i> . International Journal of Food Microbiology, 47, 1999, 141-146.
	ADC: Valík, L., Piecková, E.: Growth modelling of heat resistant fungi: the effect of water activity. International Journal of Food Microbiology, 63 (1-2), 2001, 11-17.
	AAB: Görner, F., Valík, L.: Aplikovaná mikrobiológia požívateľin. Bratislava: Malé Centrum, 2004, 528 s.
	ADC: Žemlička, L., Fodran, P., Lukeš, V., Vagánek, A., Slováková, M., Staško, A., Dubaj, T., Karabín, M., Birošová, L., Rapta, P.: Physicochemical and biological properties of luteolin-7-O-glucoside (cynaroside) isolated from <i>Anthriscus sylvestris</i> (L.) Hoffm, Monatsh Chem 145 (8), 1307-1318, 2014
	ADC: Le Marc, Y., Valík, L., Medved'ová, A.: Modelling the effect of the starter culture on the growth of <i>Staphylococcus aureus</i> in milk. International Journal of Food Microbiology, 129 (3), 2009, 306-311.
	Najvýznamnejšie publikované vedecké práce alebo umelecké práce za posledných šesť rokov v príslušnom študijnom odbore
	ADC: Matejčeková, Z., Liptáková, D., Valík, L. (2017). Functional probiotic products based on fermented buckwheat with <i>Lactobacillus rhamnosus</i> . LWT - Food Science and Technology, 81, 35-41.
	ADC: Ačai, P., Valík, L., Medved'ová, A., & Roskopf, F. (2016). Modelling and predicting the simultaneous growth of <i>Escherichia coli</i> and lactic acid bacteria in milk. Food Science and Technology International, 22(6), 475-484.
	ADC: Birošová L., Mackul'ak, T., Bodík, I., Ryba, J., Škubák, J., Grabic, R. (2014). Pilot study of seasonal occurrence and distribution of antibiotics and drug resistant bacteria in wastewater treatment plants in Slovakia, Science of the Total Environment 490, 440-444, 2014.
	ABC: Medved'ová, A., Havlíková, A., Valík, L. (2017). <i>Staphylococcus aureus</i> Enterotoxin Production in Relation to Environmental Factors. In: Enany, S. A. and Crotty, L.E.: The Rise of Virulence and Antibiotic Resistance in <i>Staphylococcus aureus</i> . 145-167. Rijeka: InTech. DOI: 10.5772/66736, ISBN 978-953-51-2984-4
	ABC: Medved'ová, A., Valík, L. (2012). <i>Staphylococcus aureus</i> : Characterisation and Quantitative Growth Description in Milk and Artisanal Raw Milk Cheese Production, Structure and Function of Food Engineering, Ayman Amer Eissa (Ed.), InTech, 71-102. ISBN: 978-953-51-0695-1.
	Najvýznamnejšie získané a úspešne riešené výskumné projekty za posledných šesť rokov v príslušnom študijnom odbore
	APVV-15-0006 Zvýšenie bezpečnosti a kvality tradičných slovenských syrov na základe aplikácie moderných analytických, matematicko-modelovacích a molekulárno-biologických metód a identifikácia inovačného potenciálu. Prof. Lubomír Valík, PhD. - zodpovedný riešiteľ. (250 000 €)

	<p>VEGA 1/0096/17 Výskyt, charakterizácia a porovnanie baktérií rezistentných voči antibiotikám od poľa až ku konzumentovi. Doc. Lucia Bírošová, PhD. – zodpovedná riešiteľka (30 000 €)</p> <p>APVV-16-0171 Progresívne metódy zabraňujúce vzniku a šíreniu rezistencie baktérií voči klinicky relevantným antibiotikám. Doc. Lucia Bírošová, PhD. – zodpovedná riešiteľka (200 000 €)</p> <p>APVV-0590-10 Rozšírenie vedeckých poznatkov o kvalite a bezpečnosti Slovenskej bryndze modernými mikrobiologickými, molekulárno-biologickými a chromatografickými metódami. 2011 – 2014, prof. Ľubomír Valík, PhD. – zodpovedný spoluriešiteľ za FCHPT STU (49 691 €; VÚP – hlavný riešiteľ, SAV)</p> <p>VEGA - 1/0495/13 Vzájomné vzťahy medzi nežiaducimi a zdraviu prospešnými mikroorganizmami v cereálnych a mliečnych matriciach fermentovaných kyslomliečnymi baktériami: kvantitatívna analýza smerujúca k vývoju fermentovaných produktov pre nutrične hendikepované skupiny konzumentov, 2013 – 2015, prof. Ľubomír Valík, PhD. - zodpovedný riešiteľ (cca 12 000 €)</p>																																																																																
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 a pedagógov 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 27. Navrhovaný počet profesorov pôsobiacich v ŠP je 7, docentov 14. Pomer počtu študentov študijného programu a prepočítaného počtu zamestnancov s vysokoškolským vzdelaním tretieho stupňa je 0.81</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>Valík Ľubomír</td><td>tituly</td><td>prof. Ing. PhD.</td></tr><tr><td>študijný odbor (funkcia)</td><td colspan="3">Chémia a technológia potravín (profesor)</td></tr><tr><td>študijný odbor (titul prof.)</td><td>Chémia a technológia potravín</td><td>rok udelenia</td><td>2011</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>Bírošová Lucia</td><td>tituly</td><td>doc., RNDr., CSc.</td></tr><tr><td>rok narodenia</td><td colspan="3">1980</td></tr><tr><td>funkčné miesto v odbore</td><td colspan="3">Mikrobiológia (docent)</td></tr><tr><td>habilitácia v odbore</td><td>Mikrobiológia</td><td>rok</td><td>2015</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">prof/doc 3</td></tr><tr><td>meno, priezvisko</td><td>Šimkovič Martin</td><td>tituly</td><td>doc., RNDr., CSc.</td></tr><tr><td>rok narodenia</td><td colspan="3">1972</td></tr><tr><td>funkčné miesto v odbore</td><td colspan="3">Chémia a technológia potravín (docent)</td></tr><tr><td>habilitácia v odbore</td><td>Biochémia</td><td>rok</td><td>2011</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 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.</p>	prof/doc 1				meno, priezvisko	Valík Ľubomír	tituly	prof. Ing. PhD.	študijný odbor (funkcia)	Chémia a technológia potravín (profesor)			študijný odbor (titul prof.)	Chémia a technológia potravín	rok udelenia	2011	študijný odbor (titul doc.)	Chémia a technológia potravín	rok udelenia	2002	veľkosť prac. úväzok	100%			prof/doc 2				meno, priezvisko	Bírošová Lucia	tituly	doc., RNDr., CSc.	rok narodenia	1980			funkčné miesto v odbore	Mikrobiológia (docent)			habilitácia v odbore	Mikrobiológia	rok	2015	inaugurácia v odbore		rok		prac. úväzok	100%			prof/doc 3				meno, priezvisko	Šimkovič Martin	tituly	doc., RNDr., CSc.	rok narodenia	1972			funkčné miesto v odbore	Chémia a technológia potravín (docent)			habilitácia v odbore	Biochémia	rok	2011	inaugurácia v odbore		rok		prac. úväzok	100%		
prof/doc 1																																																																																	
meno, priezvisko	Valík Ľubomír	tituly	prof. Ing. PhD.																																																																														
študijný odbor (funkcia)	Chémia a technológia potravín (profesor)																																																																																
študijný odbor (titul prof.)	Chémia a technológia potravín	rok udelenia	2011																																																																														
študijný odbor (titul doc.)	Chémia a technológia potravín	rok udelenia	2002																																																																														
veľkosť prac. úväzok	100%																																																																																
prof/doc 2																																																																																	
meno, priezvisko	Bírošová Lucia	tituly	doc., RNDr., CSc.																																																																														
rok narodenia	1980																																																																																
funkčné miesto v odbore	Mikrobiológia (docent)																																																																																
habilitácia v odbore	Mikrobiológia	rok	2015																																																																														
inaugurácia v odbore		rok																																																																															
prac. úväzok	100%																																																																																
prof/doc 3																																																																																	
meno, priezvisko	Šimkovič Martin	tituly	doc., RNDr., CSc.																																																																														
rok narodenia	1972																																																																																
funkčné miesto v odbore	Chémia a technológia potravín (docent)																																																																																
habilitácia v odbore	Biochémia	rok	2011																																																																														
inaugurácia v odbore		rok																																																																															
prac. úväzok	100%																																																																																
A4	<p>Splnené: Predpokladaný počet záverečných prác na 2. stupni štúdia vedených jedným akademickým zamestnancom nepresiahne v jednom akademickom roku desať. Predpokladá sa počet záverečných prác v ŠP 23, počet vedúcich záverečných prác je 6.</p>																																																																																
A5	<p>Splnené: Zloženie skúšobných komisií na vykonanie štátnych skúšok zodpovedá štandardným požiadavkám v súlade so zákonom č. 131/2002 Z. z. o vysokých školách.</p>																																																																																
A6	<p>garant</p>																																																																																

	<i>meno, priezvisko</i>	Valík Ľubomír	tituly	prof. Ing. PhD.
	<i>rok narodenia</i>	1963		
	<i>funkčné miesto v odbore</i>	Chémia a technológia potravín (profesor)		
	<i>habilitácia v odbore</i>	Chémia a technológia potravín	rok	2002
	<i>inaugurácia v odbore</i>	Chémia a technológia potravín	rok	2011
	<i>prac. úväzok</i>	100%		
<p>Uznesenie zo 79. ZAK: Uviesť z formulára minimálne päť aktivít garanta, resp. spolugaranta (výstupy výskumu, garanta a iné)</p> <p>Splnené: Počet výstupov evidovaných vo Web of Science alebo Scopus celkove/za posledných 6 rokov 49/61, 31/40</p> <p>Počet citácií Web of Science alebo Scopus, 203/220, 120/130.</p> <p>Počet projektov získaných na financovanie výskumu, tvorby 6/4</p> <p>Počet pozvaných prednášok na medzinárodnej/národnej úrovni 3/8, 3/1</p> <p>Najvýznamnejšie publikované vedecké práce, verejne realizované alebo prezentované umelecké diela a výkony</p>				
<p>Görner, F., Valík, L.: <i>Aplikovaná mikrobiológia potravín</i>. Bratislava: Malé Centrum, 2004, 528 s.</p>				
<p>VALÍK, Ľubomír; PRACHAR, Viktor. Pôvodcovia ochorení z potravín a minimalizácia ich rizika. Bratislava: Nakladateľstvo STU, 2009. 167 s. ISBN 978-80-227-3200-0</p>				
<p>VALÍK, L., GÖRNER, F.: Growth of <i>Staphylococcus aureus</i> in pasta in relation to its water activity. <i>International Journal of Food Microbiology</i>, 20, 1993, s. 45-48.</p>				
<p>VALÍK, L., BARANYI, J., GÖRNER, F.: Predicting fungal growth: the effect of water activity on <i>Penicillium roqueforti</i>. <i>International Journal of Food Microbiology</i>, 47, 1999, s.141-146.</p>				
<p>VALÍK, L., PIECKOVÁ, E.: Growth modelling of heat resistant fungi: the effect of water activity. <i>International Journal of Food Microbiology</i>, 63 (1-2), 2001, pp.11-17.</p>				
<p>Najvýznamnejšie publikované vedecké práce verejne realizované alebo prezentované umelecké diela alebo výkony za posledných šesť rokov.</p>				
<p>Valík, L., Ačai, P. (2016). <i>Prediktívna mikrobiológia a mikrobiologické hodnotenie rizika</i>. 1. vyd. Bratislava: Nakladateľstvo STU, 160 s. ISBN 978-80-227-4655-7</p>				
<p>Medved'ová, A., Valík, L. (2012). <i>Staphylococcus aureus: Characterisation and Quantitative Growth Description in Milk and Artisanal Raw Milk Cheese Production, Structure and Function of Food Engineering</i>, Ayman Amer Eissa (Ed.), InTech, 71-102. ISBN: 978-953-51-0695-1.</p>				
<p>Ačai, P., Valík, L., Medved'ová, A., & Roskopf, F. (2016). Modelling and predicting the simultaneous growth of <i>Escherichia coli</i> and lactic acid bacteria in milk. <i>Food Science and Technology International</i>, 22(6), 475-484.</p>				
<p>Matejčeková, Z., Liptáková, D., Valík, L. (2017). Functional probiotic products based on fermented buckwheat with <i>Lactobacillus rhamnosus</i>. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 81, 35-41.</p>				
<p>28. Ačai, P., Valík, L., Medved'ová, A., & Roskopf, F. (2016). Modelling and predicting the simultaneous growth of <i>Escherichia coli</i> and lactic acid bacteria in milk. <i>Food Science and Technology International</i>, 22(6), 475-484.</p>				
<p>Účasť na riešení (vedení) najvýznamnejších vedeckých projektov</p>				
<p>APVV-15-0006: Zvýšenie bezpečnosti a kvality tradičných slovenských syrov na základe aplikácie moderných analytických, matematicko-modelovacích a molekulárno-biologických metód a identifikácia inovačného potenciálu (vedúci)</p>				
<p>VEGA - 1/0094/10: Štúdium, matematický popis a predikcia správania sa technologicky a hygienicky relevantnej mikroflóry v opracovaných a originálnych slovenských fermentovaných potravinách s cieľom zvýšiť ich hygienickú bezchybnosť, funkčné vlastnosti a trvanlivosť (vedúci)</p>				
<p>APVV - 20-005605: Bezpečnosť a originalita remeselne vyrábaných syrov zo surového mlieka-aplikácia metód prediktívnej mikrobiológie a PCR pri hodnotení rizika (risk assessment) (vedúci)</p>				
<p>APVV - 0590-10: Rozšírenie vedeckých poznatkov o kvalite a bezpečnosti Slovenskej bryndze modernými mikrobiologickými, molekulárno-biologickými a chromatografickými metódami (spoluriešiteľ)</p>				
<p>VEGA - 1/0495/13: Vzájomné vzťahy medzi nežiaducimi a zdraviu prospešnými mikroorganizmami v cereálnych a mliečnych matriciach fermentovaných kyslomliečnymi baktériami: kvantitatívna analýza smerujúca k vývoju fermentovaných produktov pre nutrične hendikepované skupiny konzumentov (vedúci)</p>				
B1	Splnené Predmety študijného programu vytvárajú celok, ktorý sa zameriava na hodnotenie kvality a bezpečnosti			

	potravín, pričom nadväzujú na základné predmety z chémie, biochémie, biológie, mikrobiológie, fyziky a technológie výroby potravín (z bakalárskeho štúdia). Študijný program zahŕňa identifikáciu chemickej, fyzikálnej, biologickej, vrátane mikrobiologickej podstaty dejov ovplyvňujúcich status kvalitnej a bezpečnej potravy pozitívne alebo negatívne. Technický a technologický charakter predmetov je zárukou schopnosti absolventov vytvoriť si vlastný názor v danej problematike, vrátane výživových odporúčaní a riešiť problémy v praxi..
B2	Splnené. Študijný program je zameraný na získanie teoretických a praktických poznatkov založených na súčasnom stave vedy a techniky. Zároveň rozvíja schopnosti absolventa nadobudnuté teoretické a praktické poznatky tvorivo uplatniť pri výkone povolania alebo pri pokračovaní vo vysokoškolskom štúdiu tretieho stupňa..
B3	Splnené: Navrhnutá štandardná dĺžka štúdia je v súlade s predpismi.
B4	Nejde o taký prípad.
B5	Splnené: Skladba učiteľov schopných viesť záverečné práce, ich plánovaná náplň zodpovedá štandardom pre 2. stupeň štúdia. Vnútorne predpisy VŠ a zloženie skúšobných komisií zodpovedajú štandardom.
B6	inžinierstvo v názve študijného programu – nie Riešenie projektov je cieľavedomou náplňou viacerých povinných predmetov, ako sú napr. predmety semestrálny projekt I, semestrálny projekt II, semestrálny projekt III, diplomová práca, odborná prax. Podiel kreditov za predmety zamerané na prácu na projektoch na celkovom počte kreditov je 30%. Práca na projektoch obsiahnutá v predmetoch v odporúčanom študijnom pláne umožní študentovi získať zručnosti a schopnosti nevyhnutné pre inžinierske činnosti, ktoré bude vykonávať v praxi.
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 do najbližšej komplexnej akreditácie</i>
Návrh odporúčania ministerstvu:	<i>Vysoká škola je spôsobilá uskutočňovať uvedený študijný program oprávňujúci ju udeliť jej absolventom akademický titul Inžinier</i>
Odporúčanie vysokej škole:	

Zasadnutie pracovnej skupiny:

Dňa: 28. 2. 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, PhD., 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.