

Vyjadrenie a námietky

voči hodnotiacej správe pracovnej skupiny AK vo veci posúdenia spôsobilosti Slovenskej technickej univerzity v Bratislave, Fakulty chemickej a potravinárskej technológie uskutočňovať študijný program podľa § 82 ods. 2 písm. a/

**Námietky voči vyjadreniu a odporúčaniu pracovnej skupiny posudzujúcej
žiadosti 182/2014-AK / #1050031 a 182/2014-AK / #1050032
o akreditáciu študijného programu 2. stupňa Výživa a hodnotenie kvality potravín**

Vyjadrenie pracovnej skupiny:

PS neodporúča akreditovať tento nový ŠP, pretože sa značne prekrýva s bežiacim študijným plánom "Potraviny, hygiena, kozmetika".

Námietka voči vyjadreniu:

Študijný program 2. stupňa Výživa a hodnotenie kvality potravín bol predložený v rámci komplexnej akreditácie ako nový študijný program z dôvodu zmeny názvu existujúceho akreditovaného študijného programu 2. stupňa 16535 Výživa a ochrana zdravia. V časti II. 36 formulára študijného programu predloženého na komplexnú akreditáciu je uvedené: „Nový študijný program Výživa a hodnotenie kvality potravín nahradí súčasný študijný program 2. stupňa 16535 Výživa a ochrana zdravia.“ Študijný program Výživa a hodnotenie kvality potravín je teda predložený na akreditáciu namiesto existujúceho študijného programu 2. stupňa Výživa a ochrana zdravia, ktorý má na FCHPT STU v Bratislave dlhoročnú tradíciu. Študijné programy Výživa a ochrana zdravia a Potraviny, hygiena, kozmetika boli akreditované v predošlej komplexnej akreditácii v študijnom odbore 2940 (5.2.24) Potravinárstvo. Nejde teda o zväčšenie počtu študijných programov, ale o snahu premietnuť do názvu študijného programu najnovšie trendy (výživa, kvalita, bezpečnosť potravín), koncepcie (kvalita a bezpečnosť potravín, prediktívna mikrobiológia, vedecké hodnotenie rizika) a výsledky vo výskumnej i vzdelávacej činnosti dosiahnuté v spolupráci s potravinárskou praxou na medzinárodnej úrovni (EFSA, FAO WHO, UNIDO) perspektívnym garantom študijného programu, prof. Ing. Ľubomírom Valíkom, PhD., ďalšími dvomi pedagógmi garantujúcimi podmienku minimálneho personálneho zabezpečenia i celým kolektívom pedagógov, ktorí majú výučbu v študijnom programe Výživa a hodnotenie kvality potravín zabezpečovať. Ochrana zdravia, ktorá bola súčasťou pôvodného názvu študijného programu, je problematika súvisiaca s medicínou a pracovným lekárstvom, ktorej rozvoj je mimo pôsobnosti technickej univerzity. Na technickej univerzite sa výskum v oblasti výživy orientuje hlavne na poskytnutie reálneho obrazu o správnej širokospektrálnej výžive s vyváženým príjmom a výdajom energie a taktiež hodnotí vyváženosť alternatívnych prístupov. Táto oblasť je vo vzdelávaní budúcich potravinárskych odborníkov nezastupiteľná, jednak pre potenciálnych výrobcov (technológov) a jednak pre nezávislých hodnotiteľov kvality a bezpečnosti potravín. Potravinársky výskum sa na oddelení výživy a hodnotenia potravín FCHPT STU v Bratislave, ktoré je garantujúcim pracoviskom študijného programu, vždy zameriaval na hodnotenie kvality potravín, analýzu fyzikálnych, chemických a mikrobiologických vlastností z hľadiska bezpečnosti potravín, na európsku legislatívu súvisiacu s potravinami, auditorský prístup k nezávislému hodnoteniu kvalitnej a bezpečnej výroby potravín a nadobudnuté poznatky dlhodobo prenášal do vzdelávacieho procesu. V tom je zásadný rozdiel od študijného programu 2. stupňa Potraviny,

hygiena, kozmetika, ktorý má na FCHPT STU v Bratislave tiež dlhoročnú tradíciu a v súčasnosti koncentruje výskum a vzdelávanie v oblasti technológií, ktoré sa v minulosti vyučovali v rámci viacerých špecializácií.

Odporúčanie pracovnej skupiny:

PS odporúča, aby FCHPT uvážila otvárať iba jeden študijný program, ktorý by mal širší výber povinne voliteľných a voliteľných predmetov z ktorých by si študenti vyberali podľa témy diplomovej práce.

Námietka voči odporúčaniu:

1. Rozdiely vo všeobecnej charakteristike študijných programov

Študijný program 2. stupňa Výživa a hodnotenie kvality potravín je zameraný na hodnotenie nutričných požiadaviek vyrobených potravín v súvislosti s pestrou a plnohodnotnou stravou, s výživovými odporúčanými dávkami a inými faktormi. Ďalej je zameraný na hodnotenie nutričných požiadaviek/potrieb pre demograficky rozdielne skupiny obyvateľstva, legislatívu, označovanie potravín, na hodnotenie kvality a bezpečnosti vyrobených potravín, hodnotenie vhodnej úrovne ochrany konzumenta, resp. hodnotenia rizika ochorení z konzumácie kontaminovaných potravín, hodnotenie legislatívnych požiadaviek na kvalitu a bezpečnosť potravín.

Študijný program 2. stupňa Potraviny, hygiena, kozmetika je zameraný na chémiu a technológiu potravinárskych výrob a výrobu kozmetických výrobkov so zameraním na výrobu a spracovanie potravín/prípravkov každodennej spotreby (kozmetika a bytová chémia). Je zameraný aj na štúdium tzv. bezpečných surovín a procesov balenia a distribúcie finálnych výrobkov. Absolventi primárne získajú znalosti a zručnosti z technológie výroby všetkých komodít potravinárskeho a kozmetického priemyslu ako aj priemyslu bytovej chémie.

2. Rozdiely v uplatnení absolventa

Absolvent študijného programu Výživa a hodnotenie kvality potravín je určený pre oddelenia kvality a bezpečnosti v potravinárskych podnikoch, podnikové a súkromné certifikované laboratóriá zamerané na analýzu a hodnotenie kvality potravín, auditorské posudzovanie systémov kvality a bezpečnosti potravín, pre orgány úradnej kontroly potravín (úrady verejného zdravotníctva, ústavy veterinárnej a potravinovej správy), pre implementáciu legislatívy a kontrolu hygienu dodržiavania hygienických opatrení pri výrobe potravín, pre oblasť verejného stravovania a výživového poradenstva.

Absolvent študijného programu Potraviny, hygiena, kozmetika je určený prevažne pre výrobu/výrobcov celého komoditného spektra potravín (mliekareský, cereálny, mäsový, konzervársky, nápojový a tukový priemysel), ako aj kozmetických výrobkov a prípravkov bytovej chémie.

3. Porovnanie predmetov

Z porovnania predmetov v študijných plánoch študijných programov Výživa a hodnotenie kvality potravín a Potraviny, hygiena, kozmetika vyplýva nasledovné.

Povinné alebo povinne voliteľné predmety potravinárska mikrobiológia, potravinárska biochémia a potravinárske inžinierstvo, ktoré sú zaradené do študijných plánov oboch študijných programov, patria do jadra študijného odboru potravinárstvo v ktorom majú byť oba študijné programy akreditované. Preto je nevyhnutné, aby znalosti z týchto predmetov mal každý absolvent študijného programu v študijnom odbore potravinárstvo. Z uvedených predmetov je obsahovo a rozsahovo rovnaký v oboch študijných programoch len predmet potravinárska mikrobiológia.

Predmet prediktívna mikrobiológia a hodnotenie rizika je povinný s väčším rozsahom v študijnom programe Výživa a hodnotenie kvality potravín (VHKP) a povinne voliteľný s menším rozsahom v študijnom programe Potraviny, hygiena a kozmetike (POHYKO). Vo VHKP je tento predmet zameraný na spôsoby hodnotenia mikrobiologickej kvality potravín, hodnotenie rozsahu, miery a závažnosti výskytu organizmov v potravinách, vrátane patogénnych organizmov, na spoznanie hodnotiacich kritérií. V POHYKO je predmet zameraný na využitie mikroorganizmov v potravinárskych a fermentačných technológiách, spoznanie mikroorganizmov, pred ktorými je potrebné potraviny chrániť, a spôsobov ochrany pred nimi.

V oboch študijných programoch sú ešte zaradené povinne voliteľné predmety bioanalytické metódy, reológia, počítačové aplikácie v potravinárstve. Prvé dva predmety sú zvolené ako doplnkové pre poznanie úžitkových vlastností finálnych výrobkov a rozšírenie vedomostí pre hodnotenie fyzikálnych vlastností potravín, tretí rozvíja informačno-komunikačné znalosti.

Ďalšie predmety majú formálne rovnaké názvy. Sú to predmety: Semestrálny projekt I, Semestrálny projekt II, Odborná prax, Seminár k diplomovej práci, Diplomová práca, Separačné procesy, LC zo separačných procesov a Finančný trh a podnikové financie. Predmet Finančný trh a podnikové financie je povinný spoločensko-vedný predmet spoločný pre všetky študijné programy 2. stupňa na FCHPT. Predmety Separačné procesy, Laboratorné cvičenia zo separačných procesov tvoria dvojicu predmetov spoločného teoretického základu všetkých študijných programov 2. stupňa na FCHPT. Ide o predmety rozširujúce znalosti absolventa z chemického inžinierstva, ktoré sú nevyhnuté pre absolventa technickej univerzity so zameraním na chémiu, chemické technológie, biotechnológie a potravinárstvo. Predmety Semestrálny projekt I, Semestrálny projekt II, Odborná prax, Seminár k diplomovej práci, Diplomová práca majú síce formálne rovnaký názov a vzdelávacie metódy, ale predmet a obsah vzdelávania sa bude pre jednotlivé študijné programy odlišovať a bude úzko súvisieť so zameraním študijného programu a s výskumnými aktivitami pedagogického kolektívu. Semestrálne projekty vyústia do diplomovej práce. Dôvodom zavedenia týchto „rovnakých“ predmetov bola snaha minimalizovať počet aktívnych predmetov v univerzitnom akademickom informačnom systéme, ktorých je v súčasnosti viac ako 800.

Väčšina spoločných predmetov je v 1. alebo 2. semestri odporúčaného študijného plánu študijných programov, v 3. semestri sa už povinné a povinne voliteľné predmety líšia. 4. semester je venovaný diplomovej práci v oboch študijných programoch, pričom zamerania diplomových prác v oboch študijných programoch budú odlišné.

Bez študijného programu 2. stupňa Výživa a hodnotenie kvality potravín by sa vo výchove a vzdelávaní potravinárskych odborníkov, vrátane vedecky zameraných pracovníkov objavili medzery a mohlo by sa hovoriť aj o nekonceptnosti alebo nepokrytí všetkých problematík spojených s výrobou potravín, výživou a hodnotením kvality a bezpečnosti potravín. Nebol by pokrytý celý potravinový reťazec, ktorého jadrom a najdôležitejšími súčasťami sú práve výrobcovia potravín a preventívne prístupy k zabezpečeniu kvality a bezpečnosti potravín ako aj ochrana zdravia človeka.

**Súhlas s vyjadrením a odporúčaním pracovných skupín posudzujúcich
ostatné žiadosti 182/2014-AK / #xxxxxxx
o akreditáciu študijných programov na FCHPT STU v Bratislave**

S hodnotiacou správou pracovnej skupiny Akreditačnej komisie vo veci posúdenia spôsobilosti vysokej školy uskutočňovať študijné programy podľa § 82 ods. 2 písm. a/, ktorá posudzovala žiadosti Slovenskej technickej univerzity v Bratislave, Fakulty chemickej a potravinárskej technológie o akreditáciu ostatných študijných programov (okrem študijného programu 2. stupňa Výživa a hodnotenie kvality potravín) v rámci komplexnej akreditácie, súhlasíme.