

Č. j.

Ve Zlíně dne: 16. 5. 2018

Vážená paní, vážený pane,

dle § 85 písm. c) a Metodického materiálu Národního akreditačního úřadu pro vysoké školství k povinnosti vysokých škol informovat o změnách při uskutečňování akreditovaných činnosti (60/2017) si Vás dovoluji informovat o změně na pozici garanta studijního programu.

Změna garanta se týká doktorského studijního programu P2901 Chemie a technologie potravin, studijního oboru Technologie potravin uskutečňovaného na Fakultě technologické UTB ve Zlíně, jehož platnost akreditace je dána Rozhodnutím Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. j.: MSMT-22798/2016-1 s platností do 31. 12. 2024.

Stávajícím garantem výše uvedeného studijního programu je doc. Ing. František Buňka, Ph.D. Posledně zmíněný bude současně garantem bakalářského a magisterského studijního programu. Nově navrženým garantem je doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D., která se na vedení Oborové rady Technologie potravin podílí od roku 2016 nejprve jako předseda a po účinnosti §47 odst. 6 zákona o vysokých školách dále jako místopředseda.

Informace o změně předkládáme na příslušném formuláři uvedeném v Metodických materiálech Akreditačního úřadu pro přípravu a hodnocení žádosti o akreditaci studijního programu, který je přílohou této žádosti.

Na základě tohoto si dovoluji požádat Národní akreditační úřad pro vysoké školství o vyjádření k záměru této podstatné změny.

S pozdravem

doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
děkan

Příloha:

- Příloha B-I – Charakteristika studijního oboru
- Příloha C-I – Personální zabezpečení – doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.

B-I – Charakteristika studijního programu			
Název studijního programu	Chemie a technologie potravin		
Typ studijního programu	doktorský		
Profil studijního programu			
Forma studia	prezenční – kombinovaná		
Standardní doba studia	4 roky		
Jazyk studia	český, anglický		
Udělovaný akademický titul	doktor (Ph.D.)		
Rigorózní řízení	ne	Udělovaný akademický titul	---
Garant studijního programu	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.		
Zaměření na přípravu k výkonu regulovaného povolání	ne		
Zaměření na přípravu odborníků z oblasti bezpečnosti České republiky	ne		
Uznávací orgán	ne		
Oblast(i) vzdělávání a u kombinovaného studijního programu podíl jednotlivých oblastí vzdělávání v %			
Potravinařství			
Cíle studia ve studijním programu			
Cílem doktorského studia je zajistit doktorandovi vědecký rozvoj poznatků ve studovaném oboru, rozvoj talentu k tvůrčí praxi a rozvoj vědecké či inženýrské osobnosti.			
Profil absolventa studijního programu			
<p>Na základě získaných hlubokých a systematických znalostí z oblasti technologie výroby a hygieny potravin, složení a analýzy potravin, biochemie, mikrobiologie, biotechnologie a procesního inženýrství je absolvent připraven na samostatnou tvůrčí výzkumnou činnost, řídicí práci v potravinářském průmyslu, vývoji a výzkumu potravinářských technologií a v návazných oblastech řídicích činností ve funkcích kontrolních, preventivních a státní správě. Absolventi budou vybaveni širokými a systematickými znalostmi na úrovni teoretické i praktické, zejména v oblastech inženýrských procesů a jejich uplatnění v technologických postupech při výrobě a zpracování potravin rostlinného a živočišného původu, včetně biotechnologických a ekologických aspektů potravinářských výrob, ve znalostech vlivu technologických procesů na chemické složení, fyzikálně-chemické, biochemické, mikrobiologické a výživové charakteristiky zpracovaných produktů, včetně posouzení kvality a hygieny potravin a také jejich zdravotní nezávadnosti. Absolventi prokazují hluboké a systematické znalosti teorií, konceptů a metod v oblasti potravinářství na národní i mezinárodní úrovni, jsou schopni je rozvíjet, vyhodnocovat a zařazovat do širších souvislostí. Umí rovněž navrhnout a používat pokročilé výzkumné postupy v potravinářství. Absolventi budou profilováni k uplatnění ve vedoucích funkcích v potravinářském průmyslu, obchodních institucích a státních orgánech. Absolventi budou umět navrhnout a používat pokročilé výzkumné postupy ve výše uvedených oblastech potravinářského výzkumu, proto mohou nalézt uplatnění také ve funkcích akademických pracovníků vysokých škol a jejich studijních programů a oborů daného zaměření a jako vědeckí pracovníci ve výzkumných ústavech.</p>			
Pravidla a podmínky pro tvorbu studijních plánů			
<p>Předměty doktorského studijního programu jsou odborné předměty a cizí jazyk. Doktorand skládá alespoň 3 zkoušky z odborných předmětů vázaných k tématu disertační práce a zkoušku z cizího jazyka.</p> <p>Dalšími povinnostmi jsou:</p> <p>Studijní pobyty a stáže (domácí, zahraniční).</p>			

Publikační činnost zaměřená na časopisy s impakt faktorem.
Zapojení do výzkumné činnosti v rámci příslušných ústavů, grantových agentur a mezinárodních projektů.
Podíl na výuce v bakalářském a magisterském studijním programu.

Podmínky k přijetí ke studiu

Ke studiu v doktorském studijním oboru mohou být přijati absolventi vysokoškolského studia magisterského studijního programu zakončeného státní závěrečnou zkouškou a obhajobou diplomové práce, kteří splnili podmínky přijímacího řízení. Jejich vzdělání musí být prostupné s oborem Technologie potravin.

Návaznost na další typy studijních programů

Studijní program Chemie a technologie potravin patří k akreditovaným studijním programům fakulty technologické UTB ve Zlíně, kdy jednotlivé stupně studia na sebe navazují.
Bakalářské studium je nabízeno ve třech studijních oborech, Chemie a technologie potravin, Technologie a řízení v gastronomii a Technologie výroby tuků, kosmetiky a detergentů. V jeho průběhu je studentům poskytován vyvážený základ inženýrských disciplín doplněných o laboratorní výuku s maximálně možným využitím nejmodernějšího zařízení a přístrojové techniky.
V navazujícím magisterském studiu nabízeném opět ve třech studijních oborech (Technologie potravin, Technologie tuků, detergentů a kosmetiky a Chemie potravin a bioaktivních látek) dochází k doplnění teoretických znalostí a především je kladen důraz na profesní odbornou úroveň, efektivnost a návaznost disciplín s ohledem na uplatnění absolventů v praxi.
Doktorské studium je určeno pro absolventy vysokoškolského studia magisterských studijních programů prostupných s programem Chemie a technologie potravin.

C-I – Personální zabezpečení								
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně							
Součást vysoké školy	Fakulta technologická							
Název studijního programu	Chemie a technologie potravin							
Jméno a příjmení	Leona Buňková					Tituly	doc. RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1974	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N	
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	---		rozsah	---		do kdy	---	
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah			
---				---		---		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu								
Školitel, Přednášející								
Plánování experimentů v potravinářském výzkumu Pokročilá mikrobiologie potravin Trendy v biotechnologiích								
Údaje o vzdělání na VŠ								
2004: Masarykova univerzita v Brně, Přírodovědecká fakulta, obor Mikrobiologie, Ph.D.								
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ								
2004 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2010 docent 2012 – 2015: UTB Zlín, FT, proděkanka pro pedagogickou činnost magisterského studia 2016: UTB Zlín, FT, předsedkyně Oborové rady Technologie potravin 2016 – dosud: UTB Zlín, FT, místo předsedkyně Oborové rady Technologie potravin 2017 – dosud: předsedkyně Rady studijních programů pro oblast vzdělávání Potravinářství Přehled garantovaných SP (SO) za posledních 10 let:								
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací								
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 14 BP, 20 DP, 2 DisP.								
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací			
Biotechnologie	2010	SPU v Nitře			WOS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			331	324		
---	---	---						
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům								
BUŇKOVÁ, L. (75%), BUŇKA, F. Microflora of processed cheese and the factors affecting it. <i>Critical Reviews in Food Science and Technology</i> , 57(11): 2392-2403. 2017.								
LAUKOVÁ, A., KANDRIČÁKOVÁ, A., BUŇKOVÁ, L. (20%), PLEVA, P., ŠČERBOVÁ, J. Sensitivity to enterocins of biogenic amine-producing faecal enterococci from ostriches and pheasants. <i>Probiotics and Antimicrobial Proteins</i> , 9: 483-491. 2017.								
FLASAROVÁ, R., PACHLOVÁ, V., BUŇKOVÁ, L. (15%), MENŠÍKOVÁ, A., GEORGOVÁ, N., DRÁB, V., BUŇKA, F.: Biogenic amine production by <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> strains in the model system of Dutch-type cheese. <i>Food Chemistry</i> 194, 68-75, 2016.								
HAUERLANDOVÁ, I., LORENCOVÁ, E., BUŇKA, F., NAVRÁTIL, J., JANEČKOVÁ, K., BUŇKOVÁ, L. (30%): The influence of fat and monoacylglycerols on growth of spore-forming bacteria in processed cheese. <i>International Journal of Food Microbiology</i> 182-183, 44-50, 2014.								
WUNDERLICOVÁ, L., BUŇKOVÁ, L. (30%), KOUTNÝ, M., VALENTA, T., BUŇKA, F.: Novel touchdown-PCR method for the detection of putrescine producing Gram-negative bacteria in food products. <i>Food Microbiology</i> 34, 268-276, 2013.								
Působení v zahraničí								
Podpis						datum		