Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vážený pan
prof. Ing. Vladimír Sedlařík, Ph.D.
rektor
UTB ve Zlíně

Č. j. UTB/22/002774

Ve Zlíně dne 18. 2. 2021

Vážený pane rektore,

dovoluji si reagovat na připomínky předložené k akreditačnímu návrhu DSP Chemie, technologie a analýza potravin / DSP Chemistry, Technology and Analysis of Food.

Požadované úpravy, doplnění či vysvětlení připomínek jsou přehledně komentovány v následujícím textu vždy jako reakce na jednotlivé body. Vybrané změny jsou taktéž zapracovány do původních akreditačních žádostí, které Vám souběžně předkládám.

1. **Profil absolventa není v požadované struktuře.**
   Připomínka byla akceptována. První odstavec profilu absolventa byl upraven v souladu s požadavky.

2. **Struktura předmětů u studijních povinností – pokud je angličtina povinná, tak nemůže být zařazena mezi povinně volitelné předměty.**
   Připomínka byla akceptována. Předmět Odborná komunikace v angličtině byl zařazen do povinných předmětů.

3. **Doplnit požadavky dle nových standardů – analýza uplatnitelnosti a srovnání se zahraniční univerzitou.**
   Analýza uplatnitelnosti byla vypracována v souladu se SR Standardy studijních programů UTB. Je odevzdána jako přiložený dokument akreditační žádosti (příloha č. 1).

   Profil absolventa a studijní plán byl srovnán s obdobně uskutečňovaným studijním programem realizovaným zahraniční univerzitou The University of British Columbia, která zaujímá v žebříčku hodnocení dle Times of Higher Education pozici do 100 místa. Srovnání studijních programů je přílohou č. 2.

4. **Jestliže profil absolventa uvádí, že absolvent bude moci zastávat řídící pozice, tak ve struktuře předmětů chybí i předmět z této oblasti (např. management lidských zdrojů).**
   Profil absolventa byl upraven.

5. **Ve struktuře předmětů postrádáme předmět zaměřený na didaktiku (alespoň volitelně na základě předpokladu působení absolventů na VŠ).**
   Zapojení doktoranda do pedagogické činnosti je součástí jeho vědecké přípravy. Doktorand se účastní pedagogické činnosti v rámci laboratorních cvičení a seminářů dle možností příslušného ústavu pod vedením školitele či konzultanta.

6. **Chybí odkaz na prokázání znalostí v oblasti ICT – např. moderní postupy zpracování experimentálních dat (stačilo by i v rámci některého povinného předmětu).**
   Moderní postupy zpracování experimentálních dat jsou součástí předmětů: Biologicky aktivní látky v potravinách, Instrumentální analytická chemie, Zpracování netradičních, minoritních a nových potravin, Moderní gastronomické technologie a výroba pokrmů, Technologie a chemie potravin rostlinného původu, Moderní trendy v chemii potravin. Karty předmětů byly v části stručná anotace předmětu doplněny o toto základní téma.

prof. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan