

**A-I – Základní informace o žádosti o akreditaci**

**Název vysoké školy: Tomas Bata University in Zlín**

**Název součásti vysoké školy: Faculty of Technology**

**Název spolupracující instituce:**

**Název studijního programu: Food Technology**

**Typ žádosti o akreditaci:** udělení akreditace – ~~prodloužení platnosti akreditace~~ – ~~rozšíření akreditace~~

**Schvalující orgán: Rada pro vnitřní hodnocení UTB**

**Datum schválení žádosti:**

**Odkaz na elektronickou podobu žádosti:**

**Odkazy na relevantní vnitřní předpisy: <http://www.utb.cz/about-the-university/rules-and-regulations>**

**ISCED F: 0721**

B-I – Charakteristika studijního programu			
Název studijního programu	Technologie potravin		
Typ studijního programu	magisterský		
Profil studijního programu	akademicky zaměřený		
Forma studia	prezenční		
Standardní doba studia	2 roky		
Jazyk studia	anglický		
Udělovaný akademický titul	inženýr (Ing.)		
Rigorózní řízení	ne	Udělovaný akademický titul	---
Garant studijního programu	doc. Ing. František Buňka, 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 (100%)			
Cíle studia ve studijním programu			
Ve dvouletém magisterském studijním programu jsou vychováváni odborníci pro technologické a kontrolní funkce ve výrobních podnicích potravinářského průmyslu, podnicích uvádějících potraviny a nápoje do oběhu, státní správu, výzkumné a vývojové instituce. Studium poskytuje na základě aktuálního stavu vědeckého poznání, výzkumu a vývoje rozšíření teoretických i praktických znalostí v oblastech technologie výroby potravin a nápojů. Součástí studia jsou i disciplíny zaměřené na chemické, biochemické, mikrobiologické a senzorické změny potravin a nápojů během jejich výroby a následného skladování. Zvláštní pozornost je věnována legislativním aspektům celého procesu výroby potravin a jejich uvádění na trh s důrazem na principy zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin. Studium je zakončeno obhajobou diplomové práce a státní závěrečnou zkouškou.			
Profil absolventa studijního programu			
Absolventi jsou odborně vychováváni pro řídicí technologické a kontrolní pozice ve výrobních podnicích potravinářského průmyslu, podnicích uvádějících potraviny a nápoje do oběhu, státní správu a také výzkumná a vývojová pracoviště zaměřená na technologii potravin a hodnocení jejich jakosti a zdravotní nezávadnosti. Absolventi mají hluboké znalosti a porozumění v oblasti technologie a hygieny masa a masných výrobků, mléka a mléčných výrobků, drůbeže, zvěřiny a výrobků z nich, ryb a ostatních vodních živočichů a výrobků mražen a mrazírenských výrobků, vajec, polotovarů a tuků živočišného původu, včelích produktů, mlýnských obilních výrobků a pekárenských výrobků a těstovin, brambor, škrobu a výrobků z nich, luštěnin, olejnatých semen a tuků rostlinného původu, cukru, cukrovinek, sladidel, soli, koření, ochucovadel, hořčice, dehydratovaných výrobků, čaje, kávy a kávovin, nápojů, ovoce, zeleniny, suchých plodů, hub a výrobků z nich. Absolventi mají hluboké znalosti a porozumění v oblasti druhů a složení potravin a procesů v nich probíhajících, rozumí oblasti chemické, mikrobiologické, fyzikální a senzorické analýzy potravin a jsou schopni na základě aktuálního stavu predikovat vývoj jakosti a bezpečnosti surovin, meziproduktů i finálních produktů v průběhu doby použitelnosti, resp. doby minimální trvanlivosti. Absolventi mají hluboké znalosti kvality, hygieny a zdravotní nezávadnosti potravin, jsou schopni aplikovat postupy správné výrobní a hygienické praxe v jednotlivých provozech potravinového řetězce a mají hluboké znalosti teorií, konceptů a metod hygieny a technologie potravin, procesů probíhajících v potravinách, v oblasti analýzy potravin, kvality, hygieny a zdravotní nezávadnosti potravin, v oblasti kontroly potravin a dále z oblasti legislativy, ekonomiky managementu a marketingu potravin.			
Součástí kompetencí absolventa je i hodnocení výživy člověka z pohledu naplňování zásad správné výživy. Absolventi umí aplikovat poznatky a tvůrčím způsobem řešit komplikované problémy z technologie získávání, výroby, zpracování, skladování, distribuce a prodeje potravin, umí aplikovat i komplikované postupy kontroly potravin.			
Pravidla a podmínky pro tvorbu studijních plánů			
Studijní program Technologie potravin je studijní program bez specializací v prezenční formě. Struktura studijního plánu je tvořena povinnými předměty a povinně volitelnými předměty skupiny 1 a skupiny 2.			
Ve studijním programu je využíván kreditový systém ECTS představující studijní zátěž 25 až 30 hodin/1kredit. Jedna výuková hodina představuje 50 minut. V rámci magisterského studijního programu je standardní délka studia 2 roky a student musí získat 120 kreditů.			

#### **Podmínky k přijetí ke studiu**

Podmínky pro přijetí ke studiu jsou stanoveny Směrnicí děkana k přijímacímu řízení, která je každoročně vydávána na Fakultě technologické. V této směrnici jsou konkretizovány požadavky pro přijetí v daném akademickém roce a je zveřejňována na úřední desce FT (<http://www.utb.cz/ft/o-fakulte/prijimaci-řízení>). Základní podmínkou pro přijetí do magisterského studijního programu je absolvování bakalářského stupně studia daného nebo příbuzného studijního programu.

#### **Návaznost na další typy studijních programů**

Na tento studijní program navazuje doktorský studijní obor Food Technology akreditovaný ve studijním programu Chemistry and Food Technology realizovaný na Fakultě technologické v prezenční i kombinované formě.

## B-IIa – Studijní plány a návrh témat prací (bakalářské a magisterské studijní programy)

Označení studijního plánu		Food Technology				
Povinné předměty						
Název předmětu	rozsah	způsob ověř.	počet kred.	vyučující	dop. roč./sem.	profil. základ
<a href="#">Technology of Animal Food Production I</a>	28p+0s+42l	z, zk	6	<a href="#">doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.</a> (70% p) <a href="#">doc. Ing. František Buňka, Ph.D.</a> (20% p) <a href="#">MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.</a> (10% p)	1/ZS	ZT
<a href="#">Food Technology of Plant Foodstuffs I</a>	28p+0s+42l	z, zk	6	<a href="#">doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.</a> (70% p) <a href="#">Ing. Eva Lorencová, Ph.D.</a> (20% p) <a href="#">Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.</a> (10% p)	1/ZS	ZT
<a href="#">Food Analysis and Evaluation</a>	28p+28s+42l	z, zk	5	<a href="#">doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.</a> (50% p) <a href="#">doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.</a> (50% p)	1/ZS	ZT
<a href="#">Food Microbiology</a>	28p+28s+0l	z, zk	4	<a href="#">doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.</a> (100% p)	1/ZS	ZT
<a href="#">Sensory Analysis of Food</a>	28p+0s+28l	klz	4	<a href="#">Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.</a> (70% p) <a href="#">doc. Ing. František Buňka, Ph.D.</a> (30% p)	1/ZS	PZ
<a href="#">Human Nutrition and Boarding</a>	28p+28s+0l	z, zk	4	<a href="#">Mgr. Martina Bučková, Ph.D.</a> (100% p)	1/ZS	PZ
<a href="#">Branch Seminar</a>	0p+14s+0l	z	1	<a href="#">doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.</a> (100% s)	1/ZS	
<a href="#">Technology of Animal Food Production II</a>	28p+14s+28l	z, zk	5	<a href="#">doc. Ing. František Buňka, Ph.D.</a> (50% p) <a href="#">MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.</a> (25% p) <a href="#">Ing. Robert Gál, Ph.D.</a> (25% p)	1/LS	ZT
<a href="#">Food Technology of Plant Foodstuffs II</a>	28p+14s+28l	z, zk	5	<a href="#">doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.</a> (60% p) <a href="#">Ing. Eva Lorencová, Ph.D.</a> (20% p) <a href="#">Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.</a> (20% p)	1/LS	ZT
<a href="#">Molecular Biology</a>	28p+0s+28l	z, zk	4	<a href="#">doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.</a> (70% p) <a href="#">Mgr. Magda Janalíková, Ph.D.</a> (30% p)	1/LS	ZT
<a href="#">Laboratory of Food Microbiology</a>	0p+0s+28l	klz	2	<a href="#">Mgr. Magda Janalíková, Ph.D.</a> (50% l)	1/LS	PZ
<a href="#">Applied Surface and Colloid Chemistry in Food Technology</a>	28p+0s+28l	z, zk	4	<a href="#">prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc.</a> (80% p) <a href="#">doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.</a> (20% p)	1/LS	ZT
<a href="#">Technological Practice I</a>	0p+0s+42l	z	3	<a href="#">doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.</a> (40% l)	1/LS	PZ
<a href="#">Preparation and Realization Support of Food Production II</a>	0p+14s+28l	klz	3	<a href="#">Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.</a> (100% s)	1/LS	PZ
<a href="#">English in Food Technology</a>	0p+28s+0l	zk	2	<i>Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.</i>	1/LS	
<a href="#">Legislation in Food Industry II</a>	28p+28s+0l	z, zk	5	<a href="#">MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.</a> (100% p)	2/ZS	PZ
<a href="#">Technology of Fats and Detergents</a>	28p+0s+28l	z, zk	4	<a href="#">doc. Ing. Věra Kašpárková, CSc.</a> (50% p) <a href="#">Ing. Jana Sedlaříková, Ph.D.</a> (50% p)	2/ZS	ZT
<a href="#">Production of Alcoholic and Non-Alcoholic Beverages</a>	28p+0s+28l	z, zk	4	<a href="#">Ing. Eva Lorencová, Ph.D.</a> (50% p) <a href="#">Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.</a> (50% p)	2/ZS	PZ
<a href="#">Food Safety Management II</a>	14p+28s+0l	klz	3	<a href="#">MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.</a> (60% p) <a href="#">doc. Ing. František Buňka, Ph.D.</a> (40% p)	2/ZS	PZ
<a href="#">Year Project</a>	0p+0s+28l	klz	2	<a href="#">Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.</a> (25% l)	2/ZS	PZ

<a href="#">Master Thesis Seminar</a>	0p+14s+0l	z	1	<a href="#">doc. Ing. František Buňka, Ph.D.</a> (100% s)	2/ZS	
<a href="#">Physical Characteristics of Foodstuffs</a>	14p+0s+28l	klz	3	<a href="#">prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc.</a> (80% p) <a href="#">doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.</a> (20% p)	2/ZS	<b>PZ</b>
<a href="#">Technology of Fruits, Vegetables and Minor Plant Materials</a>	14p+14s+14l	klz	4	<a href="#">doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.</a> (100% p)	2/ZS	<b>ZT</b>
<a href="#">Educational Excursion</a>	0p+0s+28l	z	1	<a href="#">MVDr. Zdeněk Polášek</a> (100% l)	2/LS	
<a href="#">Master Thesis</a>	0p+28s+364l	z	29	<a href="#">doc. Ing. František Buňka, Ph.D.</a> (100% s) vedoucí diplomových prací (100% l)	2/LS	<b>PZ</b>

#### Povinně volitelné předměty - skupina 1

<a href="#">Technological Practice II</a>	0p+0s+28l	z	2	<a href="#">doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.</a> (40% l)	1/LS	
<a href="#">Trends in Gastronomy I</a>	14p+0s+14l	klz	2	<a href="#">doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.</a> (100% p)	1/LS	
<a href="#">Experiment Evaluation II</a>	14p+14s+0l	klz	2	<a href="#">doc. RNDr. Petr Ponížil, Ph.D.</a> (100% p)	1/LS	

**Podmínka pro splnění této skupiny předmětů:** naplnění 60 kreditů za první ročník studia.

#### Povinně volitelné předměty - skupina 2

<a href="#">Academic Skills in English</a>	0p+28s+0l	klz	2	<i>Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.</i>	2/ZS	
<a href="#">Food Stabilisers and Emulsifiers</a>	28p+14s+0l	z, zk	3	<a href="#">doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.</a> (80% p) <a href="#">Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.</a> (20% p)	2/ZS	
<a href="#">Trends in Gastronomy II</a>	28p+0s+28l	z, zk	3	<a href="#">doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.</a> (100% p)	2/ZS	
<a href="#">Separation Methods</a>	28p+0s+28l	z, zk	3	<a href="#">RNDr. Marek Ingr, Ph.D.</a> (100% p)	2/ZS	
<a href="#">Practice</a>	0p+0s+56l	z	3	<a href="#">Ing. Eva Lorencová, Ph.D.</a> (100% l) bude zajištěno ve spolupracujících organizacích	2/ZS	
<a href="#">Business Activities II</a>	14p+14s+0l	klz	2	<i>Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.</i>	2/ZS	

**Podmínka pro splnění této skupiny předmětů:** naplnění 60 kreditů za druhý ročník studia.

#### Součásti SZZ a jejich obsah

##### Povinné předměty

##### **Obhajoba diplomové práce**

**Technologie potravin rostlinného původu** (výroba a faktory ovlivňující jakost a zdravotní nezávadnost následujících produktů: mlýnské a škrobářské výrobky, pekařské, cukrářské a jiné moučné výrobky, rostlinné a živočišné oleje a tuky, výrobky z ovoce a zeleniny, alkoholické a nealkoholické nápoje, ostatní produkty rostlinného původu).

**Technologie potravin živočišného původu** (výroba a faktory ovlivňující jakost a zdravotní nezávadnost následujících produktů: mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky, drůbeží maso a drůbeží výrobky, ryby, korýši a měkkýši a výrobky z nich, maso minoritních druhů zvířat a výrobky z nich, vejce a vaječné výrobky).

##### Volitelné předměty (v abecedním pořadí):

**Analýza a hodnocení potravin** (chemická, mikrobiologická, senzorická a fyzikální analýzy surovin, meziproduktů a finálních potravin).

**Mikrobiologie potravin** (buňka bakterií, buňka eukaryotických mikroorganismů, nebuněčné formy života (viry a priony), rozmnožování a buněčný cyklus mikroorganismů, vliv vnějšího prostředí na mikroorganismy, výživa mikroorganismů a příjem živin buňkou, metabolismus mikroorganismů, význam metabolismu mikroorganismů v technologii, genetika mikroorganismů, mikroorganismy a vnější prostředí, mikroorganismy významné v potravinách, indikátorové mikroorganismy využívané při testování potravin, metody identifikace mikroorganismů a jejich produktů)

v potravinách, mikroorganismy a člověk, základy imunologie, onemocnění mikrobiálního původu).

**Výživa člověka** (regulace motility trávicího traktu a sekrece trávicích šťáv, fyziologie trávení a vstřebávání, nervová a hormonální regulace metabolismu, výživa obyvatelstva ČR, klady a nedostatky, možnosti jejího ovlivňování, sledování a posuzování zdravotně výživového stavu populace, zásady pro racionalizaci výživy, výživa vybraných skupin populace, výživa a prevence poruch zdraví, základní skupiny potravin a jejich nutriční hodnocení, alternativní způsoby stravování, význam doplňků stravy ve výživě, nové směry ve výživě).

#### **Další studijní povinnosti**

Nejsou definovány.

#### **Návrh témat kvalifikačních prací a témata obhájených prací**

Vliv doby a teploty skladování na viskozitu trvanlivého mléka

Vliv použitého obalu na zrání tvrdých sýrů

Vliv rychlosti míchání na konzistenci tavených sýrů

Vliv aplikace xantanové a tragantové gumy na vybrané vlastnosti modelového jemně mělněného masného výrobku

Vliv vybraných faktorů na texturní vlastnosti bezlepkového pečiva

Výskyt biogenních aminů u nápojů typu cider

Stabilita vybraných potravinářských koloidních disperzí a její charakterizace

Stanovení antokyanových barviv v technologicky zpracovaných rostlinných maticích

Studium tvorby inkluzních komplexů vybraných flavonoidů s cyklodextriny

#### **Návrh témat rigorózních prací a témata obhájených prací**

---

#### **Součásti SRZ a jejich obsah**

---

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technology of Animal Food Production I			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+42l	hod.	70	kreditů 6
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	V průběhu semestru bude realizováno n testů. Student musí v každém z (n-1) testů získat nejméně 70% možných bodů. Zápočet: splněná docházka nejméně 80% v laboratořích, podmínka v testech a vypracování protokolů experimentálních úloh. Zkouška: písemná a ústní - prokázání znalosti probíraných tematických okruhů, splnění písemné části je podmínkou pro přistoupení k ústní části.			
Garant předmětu	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	70% p			
Vyučující	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D. (70% p) doc. Ing. František Buňka, Ph.D. (20% p) MVDr. Michaela Černíková, Ph.D. (10% p)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je získání poznatků o chemii a technologii mléka a mléčných výrobků. Student získá rozšířené znalosti o technologických operacích při výrobě jednotlivých skupin mléčných výrobků a rovněž o chemických reakcích, ke kterým během výroby mléčných výrobků dochází. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Chemické složení mléka I. 2. Chemické složení mléka II. Fyzikálně chemické vlastnosti mléka. 3. Produkce jednotlivých složek mléka a hygiena jeho získávání. 4. Principy technologických procesů. 5. Výroba konzumního mléka a másla. 6. Čisté mlékařské kultury. 7. Výroba kysaných mléčných výrobků. 8. Výroba přírodních sýrů I. 9. Výroba přírodních sýrů II. 10. Výroba přírodních sýrů III. 11. Výroba tavených sýrů I. 12. Výroba tavených sýrů II. 13. Výroba tvarohu a kyselých sýrů. 14. Výroba zahuštěných a sušených mléčných výrobků. Výroba ostatních mléčných výrobků.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.  <u>Doporučená literatura:</u> SMIT, G. (Ed.) Dairy Processing: Improving Quality. Cambridge: Woodhead, 2003. ISBN 0849317584. BYLUND, G. Dairy Processing Handbook. Lund: Tetra Pak Processing Systems AB, 1995. 436 s. ISBN 9163134276. LAW, B.A., TAMIME, A.Y. Technology of Cheesemaking. 2nd Ed. Malden: Blackwell, 2010. ISBN 9781405182980. FOX, P.F. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology. 3rd Ed. London: Elsevier, 2004. ISBN 0-1226-3651-1.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Food Technology of Plant Foodstuffs I			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+42l	hod.	70	kreditů 6
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: minimálně 90% účast v laboratorních cvičeních. Úspěšné absolvování průběžných testů. Odevzdání protokolů z laboratorních cvičení v předepsané formě. Zkouška: písemná a ústní - prokázání dostatečné znalosti probíraných témat a schopnosti aplikovat získané znalosti při řešení technologického problému.			
Garant předmětu	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	70% p			
Vyučující	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D. (70% p) Ing. Eva Lorencová, Ph.D. (20% p) Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D. (10% p)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je studenty seznámit s principy výroby, technologickými postupy a hodnocení kvality při mlýnském zpracování obilovin. Pozornost je věnována výrobě pečiva, těstovin, trvanlivých a extrudovaných výrobků. Předmět bude využívat a rozšiřovat znalosti z předchozího studia. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Obiloviny využívané při výrobě potravin. 2. Vlastnosti obilovin a metody hodnocení jejich kvality. 3. Potravinářské využití alternativních plodin, jejich vlastnosti a metody hodnocení kvality. 4. Mlýnské zpracování pšeničného a žitného zrna. 5. Mlýnské zpracování dalších obilovin a semen alternativních plodin. 6. Způsoby kypření pečiva. 7. Suroviny na výrobu pečiva. 8. Výroba běžného pečiva, principy přípravy, kynutí a pečení těsta. 9. Výroba chleba, principy přípravy, kynutí a pečení těsta. 10. Výroba laminovaného těsta a netradičních druhů pečiva. 11. Výroba trvanlivého pečiva. 12. Výroba extrudovaného a pufovaného pečiva. 13. Výroba těstovin. 14. Výroba asijských těstovin.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. OWENS, G. (Ed.) Cereals Processing Technology. Woodhead Publishing, 2001. ISBN 9781591243441.  Doporučená literatura: ROSENTRATER, K.A., EVERS, A. Kent's Technology of Cereals. 5th Ed. An Introduction for Students of Food Science and Agriculture. Woodhead Publishing, 2017. ISBN 9780081005323.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Food Analysis and Evaluation			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+42l	hod.	98	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: aktivní účast na cvičeních a seminářích (100%). Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů písemnou zkouškou (50%).			
Garant předmětu	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	50% p			
Vyučující	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D. (50% p) doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. (50% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je navázat na znalosti organické chemie, chemie potravin a analýzy potravin, které studenti nabyli v bakalářském stupni studia, a rozšířit jejich vědomosti o metodách analýzy potravin instrumentálními metodami. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Organizace kontroly jakosti v praxi, analýza a hodnocení surovin a materiálů pro výrobu potravin.</li><li>2. Odběry, úpravy a zpracování vzorků před analýzou.</li><li>3. Stanovení vody a sušiny pomocí optických nespektrálních metod.</li><li>4. Analýza minerálních složek potravin optickými spektrálními metodami a způsoby mineralizace vzorků.</li><li>5. Stanovení základních výživových složek potravin instrumentálními metodami.</li><li>6. Stanovení dusíkatých látek separačními (HPLC) a elektromigračními metodami.</li><li>7. Stanovení lipidických složek separačními metodami (GC).</li><li>8. Stanovení sacharidů a polysacharidů separačními metodami v kombinaci s hmotnostní spektrometrií (MS).</li><li>9. Analýzy senzoricky aktivních látek v potravinách instrumentálními metodami.</li><li>10. Stanovení aromatických látek separačními metodami a metodami molekulové spektrometrie (UV, VIS, IR).</li><li>11. Stanovení organických kyselin, tříslovin a fenolických látek metodami molekulové spektrometrie.</li><li>12. Stanovení specifických přírodních složek potravin - přírodních barviv, vitamínů a enzymů - instrumentálními metodami analýzy (NMR).</li><li>13. Identifikace a stanovení cizorodých látek v potravinách (aditiva, kontaminanty) kombinovanými metodami (HPLC-MS, GC-MS, CZE-MS, ICP-MS).</li><li>14. Speciální metody pro analýzu a hodnocení potravin (NMR, ELISA, RIA, PCR).</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.				
<u>Doporučená literatura:</u> POMERANZ, Y., MELOAN, C.E. Food Analysis - Theory and Practice. 3rd Ed. New York: ITP, 1994. ISBN 978-1-4615-6998-5. NOLLET, L.M.L. Handbook of Food Analysis. Vol. 1, Vol. 2. New York: Marcel Dekker, 1996. ISBN 9780824750367. MEYER, V.R. Practical High-Performance Liquid Chromatography. 4th Ed. New York: J. Wiley and Sons, 2004. ISBN 978-0-470-68218-0. GROB, R.L., BARRY, E.F. (Eds.) Modern Practice of Gas Chromatography. 4th Ed. New York: J. Wiley and Sons, 2004. ISBN 978-0-471-22983-4. KINSTON, H.M., JASSIE, L. Introduction to Microwave Sample Preparation. Washington DC: ACS, 1988. ISBN 9780841214507. MONTASER, A., GOLIGHTLY, D.W. Inductively Coupled Plasmas in Analytical Atomic Spectrometry. 2nd Ed. New York: VCH, 1992. ISBN 978-0-471-18811-7. NELMS, S.M. ICP Mass Spectrometry Handbook. Oxford: Blackwell, 2005. ISBN 978-1-405-10916-1.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Food Microbiology			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+0l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast v seminářích, podmínkou pro udělení zápočtu je zisk nejméně 70% plného počtu bodů z (n-1) průběžných písemných testů. Zkouška: nutná znalost probrané látky v rozsahu přednášek a seminářů. Písemný test a ústní zkouška; úspěšné složení písemné části je podmínkou pro účast na ústní části zkoušky.			
Garant předmětu	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je navázat na znalosti potravinářské mikrobiologie, které studenti nabyli v bakalářském stupni studia, a rozšířit jejich vědomosti o mikrobiologii potravin a faktorech, které mohou mít vliv na mikrobiologickou jakost potravin. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Aplikovaná mikrobiologie a její úlohy. Rozdíly mezi prokaryotickými a eukaryotickými mikroorganismy.</li><li>2. Mikroorganismy žádoucí a nežádoucí v potravinářství.</li><li>3. Procesy metabolismu mikroorganismů a jejich význam pro potravinářské výroby.</li><li>4. Vnější a vnitřní faktory ovlivňující růst a přežívání mikroorganismů v potravinách. Konzervace potravin. Produkce inhibičních látek mikroorganismy.</li><li>5. Odběr vzorků pro mikrobiologickou analýzu a metody detekce mikroorganismů v potravinách.</li><li>6. Bakterie mléčného kvašení a jejich význam v potravinářství a biotechnologiích.</li><li>7. Mikrobiologie mléka a mléčných výrobků.</li><li>8. Mikrobiologie masa a masných výrobků, ryb, drůbeže, vajec a výrobků z vajec.</li><li>9. Mikrobiologie nealkoholických nápojů, ovoce, zeleniny a výrobků z nich.</li><li>10. Úloha mikroorganismů při výrobě fermentovaných nápojů.</li><li>11. Mikrobiologie potravin rostlinného původu - mlýnské, pekařské a cukrářské výrobky, škrobářenské výrobky, cukr a cukrovinky.</li><li>12. Mikrobiologie výrobků tukařského průmyslu. Mikrobiologie výrobků studené kuchyně, lahůdek, polotovarů a hotových pokrmů.</li><li>13. Funkce potravin ve vztahu k mikroorganismům. Probiotika, prebiotika a synbiotika.</li><li>14. Využití geneticky modifikovaných mikroorganismů při produkci potravin. Zdravotní rizika. Detekce geneticky modifikovaných organismů v potravinách.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. ADAMS, M.R. Food Microbiology. Cambridge: RSC Publishing, 2008. ISBN 978-0-85404-284-5.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> ICMSF. Microorganisms in Foods 6: Microbial Ecology of Food Commodities. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers, 2005. ISBN 030648675X. RAY, B., BHUNIA, A. Fundamental Food Microbiology. 5th Ed. Boca Raton: CRS Press, 2014. ISBN 978-1-4665-6443-5. HUTKINS, R.V. Microbiology and Technology of Fermented Foods. Ames: Blackwell, 2006. ISBN 0-8138-0018-8.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)			hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Sensory Analysis of Food			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast ve cvičeních. Zpracování semestrálního projektu. Písemný test (1. část - teoretické znalosti, 2. část - praktická aplikace statistického vyhodnocování výsledků ze senzorické analýzy), který je nutno splnit na min. 55%.			
Garant předmětu	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	70% p			
Vyučující	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D. (70% p) doc. Ing. František Buňka, Ph.D. (30% p)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je prohloubení poznatků o senzorickém posuzování potravin. Student získá znalosti o základních i pokročilých metodách senzorické analýzy a též o statistickém vyhodnocování výsledků senzorické analýzy. Pozornost je věnována také instrumentálním metodám. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Základní pojmy, uspořádání senzorické laboratoře, zásady senzorického hodnocení. 2. Metody senzorické analýzy I (rozdílové metody, pořadový test, metody používající stupnice). 3. Metody senzorické analýzy II (hodnocení barvy a texturních vlastností). 4. Posuzovatelé a jejich výcvik. 5. Anatomie lidských smyslů využívaných v senzorické analýze I. 6. Anatomie lidských smyslů využívaných v senzorické analýze II. 7. Faktory ovlivňující vnímání chuti a vůně I. 8. Faktory ovlivňující vnímání chuti a vůně II. 9. Akreditace senzorických laboratoří. 10. Instrumentální metody v senzorické analýze potravin. 11. Zásady statistického vyhodnocování výsledků senzorické analýzy potravin I (opakování základních pojmů statistiky, vyhodnocování rozlišovacích metod). 12. Zásady statistického vyhodnocování výsledků senzorické analýzy potravin II (vyhodnocování pořadových metod). 13. Zásady statistického vyhodnocování výsledků senzorické analýzy potravin III (vyhodnocování stupnicových metod I). 14. Zásady statistického vyhodnocování výsledků senzorické analýzy potravin IV (vyhodnocování stupnicových metod II).			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná literatura: Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.				
Doporučená literatura: VOILLEY, A., ETIÉVANT, P. Flavour in Food. Boca Raton: CRC Press, 2006. ISBN 978-1-85573-960-4. BAIGRIE, B. Taints and Off-flavours in Food. Boca Raton: CRC Press, 2003. ISBN 0-8493-1744-4.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Human Nutrition and Boarding			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+0l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná 90% účast na seminářích. Vypracování zadaných úkolů. Kombinovaná (písemná a ústní) zkouška.			
Garant předmětu	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Mgr. Martina Bučková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je prohloubit znalosti fyziologie trávení a vstřebávání živin a seznámit studenty s nejnovějšími poznatky z oblasti výživy člověka, se zásadami racionalizace výživy, rozvést požadavky na výživu u skupin populace se specifickými nároky na výživu. Pozornost je věnována i rozšíření poznatků prevence poruch zdraví a novým trendům. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Stavba a funkce trávicího traktu.</li><li>2. Stavba a funkce přidružených orgánů a soustav.</li><li>3. Regulace motility trávicího traktu a sekrece trávicích šťáv.</li><li>4. Fyziologie trávení a vstřebávání.</li><li>5. Nervová a hormonální regulace metabolismu.</li><li>6. Výživa obyvatelstva ČR, klady a nedostatky, možnosti jejího ovlivňování.</li><li>7. Sledování a posuzování zdravotně výživového stavu populace.</li><li>8. Zásady pro racionalizaci výživy.</li><li>9. Výživa vybraných skupin populace.</li><li>10. Výživa a prevence poruch zdraví.</li><li>11. Základní skupiny potravin a jejich nutriční hodnocení.</li><li>12. Alternativní způsoby stravování.</li><li>13. Význam doplňků stravy ve výživě.</li><li>14. Nové směry ve výživě.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. ALLEN, L., CABALLERO, B., PRENTICE, A. Encyclopedia of Human Nutrition. 2nd Ed. Amsterdam: Elsevier/Academic Press, 2005. ISBN 0121501108.</p>				
<p><u>Doporučená literatura:</u> BERDANIER, C.D., BERDANIER, L. Advanced Nutrition: Macronutrients, Micronutrients, and Metabolism. 2nd Ed. Boca Raton: CRC Press, Taylor &amp; Francis Group, 2015. ISBN 978-1-4822-0517-6.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)			hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Branch Seminar			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+14s+0l	hod.	14	kreditů 1
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na seminářích 90%.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D. (100% s)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je seznámit studenty s aktuálními problémy potravinového řetězce. Na seminářích jsou rovněž diskutována témata z oblasti vědy a výzkumu probíhajícího na Fakultě technologické a nových potravinářských trendů prostřednictvím odborníků z praxe.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Doporučená literatura:</u> Dle doporučení vyučujícího. GRIFFITHS, M. (Ed.) Improving the Safety and Quality of Milk. Improving Quality in Milk Products. Cambridge: Woodhead Pub., 2010. ISBN 9781845699437. RANKEN, M.D., KILL, R.C., BAKER, C. (Eds.) Food Industries Manual. London, 1997. ISBN 9780751404043. EDWARDS, W.P. The Science of Sugar Confectionery. Cambridge, 2000. ISBN 0-85404-596-7. FEINER, G. Meat Products Handbook: Practical Science and Technology. Cambridge: Woodhead Pub., 2008. ISBN 9781845690502.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technology of Animal Food Production II			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+28l	hod.	70	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na seminářích i na cvičeních 80%. Průběžné testy během semestru. Úspěšnost v n-1 testech na 65%. Prokázání znalosti probíraných tematických okruhů, písemný test a ústní zkouška.			
Garant předmětu	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	50% p			
Vyučující	doc. Ing. František Buňka, Ph.D. (50% p) MVDr. Michaela Černíková, Ph.D. (25% p) Ing. Robert Gál, Ph.D. (25% p)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je rozšířit a prohloubit znalosti studentů v oblastech zpracování masa, drůbeže, ryb, vajec, medu a minoritních živočišných produktů. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Chemie, struktura a zpracování vajec. 2. Technologie výroby vaječných hmot a jiných vaječných výrobků. 3. Chemické složení rybiho masa, postmortální změny, technologie zpracování ryb. 4. Chemické složení a struktura masa. 5. Biochemické změny v průběhu zrání masa. 6. Porážka a jatečné opracování velkých hospodářských zvířat (skot, prasata). 7. Hodnocení jatečných zvířat, bourání, chlazení, zmrazování. 8. Technologické vlivy působící při výrobě tepelně opracovaných masných výrobků. 9. Technologické vlivy působící při výrobě fermentovaných masných výrobků. 10. Chemické složení a vlastnosti drůbežího masa. 11. Porážka a jatečné zpracování drůbeže. 12. Technologické vlivy působící při výrobě drůbežích masných výrobků. 13. Zpracování živočišných tuků. Obaly a technologie balení. 14. Technologie zpracování minoritních živočišných produktů (zvěřina, králíci, med).			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. FEINER, G. Meat Products Handbook - Practical Science and Technology. Woodhead Publishing, 2006. 627 s. ISBN 978-1-84-569172-1.  <u>Doporučená literatura:</u> DIKEMAN, M., DEVINE, C. Encyclopedia of Meat Sciences, Volume 1-3. 2nd Ed. Elsevier, 2014. 1618 s. ISBN 978-1-68015-340-8. NYS, Y., BAIN, M., Van IMMERSEEL, F. Improving the Safety and Quality of Eggs and Egg Products, Volume 1 - Egg Chemistry, Production and Consumption. Elsevier, 2011. 581 s. ISBN 978-0-85709-391-2. Van IMMERSEEL, F., NYS, Y., BAIN, M. Improving the Safety and Quality of Eggs and Egg Products, Volume 2 - Egg Safety and Nutritional Quality. Elsevier, 2011. 399 s. ISBN 978-0-85709-392-9.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Food Technology of Plant Foodstuffs II			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+28l	hod.	70	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: minimálně 90% účast v laboratorních cvičeních a seminářích. Úspěšné absolvování průběžných testů. Odevzdání protokolů z laboratorních cvičení v předepsané formě. Zkouška: písemná a ústní - prokázání dostatečné znalosti probíraných témat a schopnosti aplikovat získané znalosti při řešení technologického problému.			
Garant předmětu	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	60% p			
Vyučující	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D. (60% p) Ing. Eva Lorencová, Ph.D. (20% p) Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D. (20% p)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je studenty seznámit s principy výroby, technologickými postupy a hodnocením kvality cukru, cukrovinek a čokolády. Předmět bude využívat a rozšiřovat znalosti z předchozího studia. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Cukrová řepa a cukrová třtina jako suroviny pro získávání cukru. 2. Získávání cukru z cukrové řepy. 3. Získávání cukru z cukrové třtiny. 4. Přírodní sladidla, jejich vlastnosti a potravinářské využití. 5. Želírující látky využívané při výrobě cukrovinek a jejich vlastnosti. 6. Barviva, aromatické látky, konzervanty, emulgátory, stabilizátory a další přídatné látky využívané při výrobě cukrovinek. 7. Výroba cukrovinek s nevykrytalizovanou sacharózou. 8. Výroba cukrovinek s vykrytalizovanou sacharózou. 9. Výroba cukrářských hmot. 10. Technologie zpracování kakaových bobů. 11. Výroba kakaového prášku a kakaového másla. 12. Technologie výroby čokolády. 13. Charakteristika a potravinářsky využívané vlastnosti bramborové hlízy. 14. Technologie potravinářského zpracování brambor.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.  Doporučená literatura: EDWARDS, W.P. The Science of Sugar Confectionery. The Royal Society of Chemistry, 2000. ISBN 0854045937. OFOAKWA, E.O. Cocoa Production and Processing Technology. CRC Press, 2014. ISBN 9781466598249.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Molecular Biology			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast v laboratorních cvičeních (100% docházka); připravenost na laboratoře bude ověřena před každou úlohou krátkým testem, jehož úspěšné vypracování je podmínkou další práce. Podmínkou pro udělení zápočtu bude vypracování a odevzdání protokolů z jednotlivých laboratorních cvičení a úspěšné absolvování zápočtového testu (minimální zisk 60% plného počtu bodů). Písemná zkouška: nutná znalost probrané látky v rozsahu přednášek a laboratorních cvičení.			
Garant předmětu	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	70% p			
Vyučující				
doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D. (70% p) Mgr. Magda Janalíková, Ph.D. (30% p)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je získat poznatky o biologických makromolekulách (nukleových kyselinách a proteinech) a metodách jejich analýzy. Student získá znalosti o vlastnostech genomu a přenosu genetické informace a seznámí se se základními metodami molekulární biologie. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úvod do studia molekulární biologie.</li><li>2. Živé organizmy a složení buňky.</li><li>3. Nukleové kyseliny - typy, struktura, vlastnosti.</li><li>4. Genom virů, prokaryotických a eukaryotických organizmů.</li><li>5. Replikace DNA.</li><li>6. Transkripce a translace.</li><li>7. Regulace genové exprese.</li><li>8. Změna genetické informace - mutace, transpozice, transformace, konjugace, transdukce.</li><li>9. Molekulárně biologické metody a jejich využití I - izolace nukleových kyselin a proteinů, elektroforéza, hybridizace.</li><li>10. Molekulárně biologické metody a jejich využití II - PCR, real-time PCR a jejich modifikace.</li><li>11. Molekulárně biologické metody a jejich využití III - restriční štěpení nukleových kyselin, RFLP, DGGE, studium proteinů.</li><li>12. Genové inženýrství a klonování genů I.</li><li>13. Genové inženýrství a klonování genů II.</li><li>14. Geneticky modifikované organizmy a vztah k potravinářství.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> CRAIG, N.L. Molecular Biology: Principles of Genome Function. 2nd Ed. Oxford: Oxford University Press. ISBN 978-0-19-965857-2. BROWN, T.A. Gene Cloning and DNA Analysis: An Introduction. 7th Ed. Chichester: Wiley Blackwell, 2016. ISBN 978-1-119-07256-0.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Laboratory of Food Microbiology			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+28l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na laboratorních cvičeních (100% docházka); připravenost na laboratoře bude ověřena před každou úlohou krátkým testem, jehož úspěšné vypracování je podmínkou další práce. Zápočet: vypracování a odevzdání protokolů z jednotlivých laboratorních cvičení a úspěšné absolvování zápočtového testu (minimální zisk 60% plného počtu bodů).			
Garant předmětu	Mgr. Magda Janalíková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	50% I			
Vyučující				
Mgr. Magda Janalíková, Ph.D. (50% I)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s mikrobiologickou analýzou potravin. Student získá znalosti o mikrobiologických metodách a faktorech, které mohou mít vliv na růst a množení mikroorganismů v potravinách. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bezpečnost práce, přístroje v laboratoři, úvod a organizace laboratorních cvičení.</li><li>2. Růst a množení bakteriálních buněk v prostředí antimikrobiálních látek (difúzní metody).</li><li>3. Růst a množení bakteriálních buněk v prostředí antimikrobiálních látek (diluční metody).</li><li>4. Indikátorové a patogenní mikroorganismy v potravinách – využití chromogenních půd.</li><li>5. Indikátorové a patogenní mikroorganismy v potravinách – využití imunochemických metod.</li><li>6. Mikroorganismy v potravinách živočišného původu (maso, drůbež, ryby).</li><li>7. Mikroorganismy v potravinách živočišného původu (mléko, mléčné výrobky, masné výrobky, lahůdky).</li><li>8. Mikroorganismy v potravinách rostlinného původu (obiloviny, pekařské a cukrářské výrobky, naklíčená semena, koření).</li><li>9. Identifikace gramnegativních mikrobiálních izolátů z potravin pomocí moderních standardizovaných metod (identifikační systém MIKRO-LA-TEST včetně softwaru TNW).</li><li>10. Identifikace grampozitivních mikrobiálních izolátů z potravin pomocí moderních standardizovaných metod (identifikační systém MIKRO-LA-TEST včetně softwaru TNW).</li><li>11. Identifikace mikrobiálních izolátů z potravin pomocí molekulárně biologických metod (izolace DNA) I.</li><li>12. Identifikace mikrobiálních izolátů z potravin pomocí molekulárně biologických metod (PCR, real-time PCR) II.</li><li>13. Identifikace mikrobiálních izolátů z potravin pomocí molekulárně biologických metod (vyhodnocení sekvenování) III.</li><li>14. Individuální projekt, vyhodnocení protokolů, zápočet.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná literatura: Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.				
Doporučená literatura: MONTVILLE, T.J., MATTHEWS, K.R., KNIEL, K.E. Food Microbiology: An Introduction. 3rd Ed. Washington: ASM Press, 2012. xxii, 547 s. ISBN 978-1-55581-636-0. DOYLE, M.P., BUCHANAN, R. Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers. 4th Ed. Washington: ASM Press, 2013. xix, 1118 s. ISBN 978-1-55581-626-1. CRAIG, N.L. Molecular Biology: Principles of Genome Function. 2nd Ed. Oxford: Oxford University Press. ISBN 978-0-19-965857-2. BROWN, T.A. Gene Cloning and DNA Analysis: An Introduction. 7th Ed. Chichester: Wiley Blackwell, 2016. ISBN 978-1-119-07256-0.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)			hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Applied Surface and Colloid Chemistry in Food Technology			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Absolvování všech laboratorních úloh, odevzdání všech vypracovaných protokolů z laboratorních cvičení. Písemný test z vybraných numerických příkladů z probíraných okruhů témat, po absolvování kterého dále student musí prokázat znalosti z přednášené látky dle sylabů.			
Garant předmětu	prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	80% p			
Vyučující	prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc. (80% p) doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D. (20% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je obeznámení studentů s problematikou koloidní a povrchové chemie se zaměřením na potravinářskou problematiku. Student získá znalosti o klasifikaci disperzních soustav, základech termodynamiky, reologii disperzí. Je seznámen se základními pojmy oblasti (sedimentace, difúze, osmóza, viskozita, elektroforéza, emulze). Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Koloidní soustavy: definice základních fyzikálních pojmů, jednotek a veličin, hmotnostní bilance, význam povrchové energie malé částice, klasifikace disperzních soustav, tvar a velikost částic, agregace, polydisperzita.</li><li>2. Koloidní soustavy: střední hodnoty, distribuční funkce podle velikosti částic, diferenciální a integrální rozdělovací funkce dle velikosti částic, histogram.</li><li>3. Sedimentace: sedimentační rychlost, sedimentační analýza.</li><li>4. Difúze: Brownův pohyb, Fickovy zákony, sedimentační rovnováha.</li><li>5. Osmotický tlak: ideální roztok, 2. viriální koeficient, vyloučený objem, Donnanova rovnováha.</li><li>6. Osmotický tlak: osmotický tlak nabitých koloidů, dialýza, reverzní osmóza.</li><li>7. Viskozita zředěných disperzí: Einsteinův vztah pro relativní viskozitu, limitní viskozitní číslo, ne-Newtonske kapaliny, závislost viskozity na smykové rychlosti, Markova - Howinkova rovnice, Schulzova - Blaschkeho rovnice.</li><li>8. Rozptyl světla: klasická teorie, fluktuční teorie, stanovení velikosti, tvaru a interakcí koloidní částice.</li><li>9. Rozptyl světla: Rayleighova rovnice, Zimmova závislost, disimetrie.</li><li>10. Povrchové energie a smáčecí úhel: povrchově aktivní látky, funkce, struktura, micelární, makromolekulární, povrchové napětí, povrchová energie, tenze par, rozpustnost, smáčení, flotace.</li><li>11. Povrchové filmy nerozpustných látek: povrchový tlak, Gibbsova rovnice, povrchově aktivní látky, adsorpce z roztoku, adsorpce na povrchu tuhé látky, fyzikální adsorpce a chemisorpce, adsorpční teplo, základní typy adsorpčních izoterem (Langmuirova, Freundlichova adsorpční izoterma). Emulze, emulgátory, mikroemulze, pěny.</li><li>12. Adsorpce na rozhraní plyn - tuhá látka: vícevrstvá adsorpce, BET izoterma, stanovení měrného povrchu, hystereze adsorpční izotermy.</li><li>13. Elektrická dvojvrstva: kondenzátorový model dvojvrstvy, difúzní modely, DLVO teorie, koagulace, flokulace, Smoluchowského rovnice rychlé koagulace, Schulzovo - Hardyho pravidlo.</li><li>14. Elektrokinetické jevy: zeta - potenciál, elektroosmóza, elektroforéza, kapilární elektroforéza, proudový potenciál, koeficient elektroforetického zbrždění, aplikace elektroforetických jevů v potravinářském průmyslu.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. ATKINS, P.W. Physical Chemistry. Oxford: Oxford University Press, 1994. ISBN 0-19-855731-0.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> HIEMENZ, P.C., RAJAGOPALAN, R. Principles of Colloid and Surface Chemistry. New York: Marcel Dekker, 1997. ISBN 0-8247-9397-8. METIU, H. Physical Chemistry. Thermodynamics. New York: Taylor and Francis, 2006. ISBN 0-8153-4091-5. MITTAL, K.L. Particles on Surfaces 5 and 6. Detection, Adhesion and Removal. Utrecht: VSP, 1999. ISBN 90-6764-312-2.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technological Practice I			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+42l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: splněná 80% docházka v laboratořích, vypracování protokolů z experimentálních úloh.			
Garant předmětu	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	40% I			
Vyučující				
doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D. (40% I)				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je rozšíření praktických zkušeností v technologii zpracování mléka, masa a výroby potravin ze surovin rostlinného původu. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Bezpečnost práce. 2. Zpracování mléka a výroba mléčných výrobků I. 3. Zpracování mléka a výroba mléčných výrobků II. 4. Zpracování mléka a výroba mléčných výrobků III. 5. Zpracování mléka a výroba mléčných výrobků IV. 6. Zpracování surovin rostlinného původu I. 7. Zpracování surovin rostlinného původu II. 8. Zpracování surovin rostlinného původu III. 9. Zpracování surovin rostlinného původu IV. 10. Zpracování masa a výroba masných výrobků I. 11. Zpracování masa a výroba masných výrobků II. 12. Zpracování masa a výroba masných výrobků III. 13. Zpracování masa a výroba masných výrobků IV. 14. Vady výrobků a jejich příčiny.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.				
<u>Doporučená literatura:</u> RANKEN, M.D., KILL, R.C., BAKER, C. (Eds.) Food Industries Manual. London, 1997. ISBN 9780751404043. EDWARDS, W.P. The Science of Sugar Confectionery. Cambridge, 2000. ISBN 0-85404-596-7. LAW, B.A., TAMIME, A.Y. Technology of Cheesemaking. 2nd Ed. Malden: Blackwell, 2010. ISBN 9781405182980. TAMIME, A.Y., ROBINSON, R.K. Yoghurt - Science and Technology. 3rd Ed. CRC Press, 2007. FEINER, G. Meat Products Handbook: Practical Science and Technology. Cambridge: Woodhead Pub., 2008. ISBN 9781845690502.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Preparation and Realization Support of Food Production II			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+14s+28l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Splněná 80% docházka v seminářích a laboratořích, vypracování projektu výrobní linky v programu SuperPro Designer se zadanými parametry (studentská verze).			
Garant předmětu	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% s			
Vyučující				
Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je prohloubit znalosti studentů při navrhování výrobních linek se zaměřením na materiálové bilance, propustnost množství surovin a meziproduktů a návazností na pomocné procesy (balení, skladování apod.). Dále budou studenti optimalizovat výrobní procesy při zadané změně vnějších parametrů. V neposlední řadě je cílem prohloubit znalosti studentů v oblasti zpracovávání surovinových skladeb se zadanými parametry a ekonomickým kontextem. K tomuto účelu bude využíván program SuperPro Designer (jedná se o simulační program pro materiálové a energetické bilance, odhadu investičních a provozních nákladů apod.; program je využíván pro simulaci a optimalizaci diskontinuálních a kontinuálních procesů). Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Zpracování surovinové skladby vybrané potraviny a návrh základního modelu výrobního diagramu.</li><li>2. Program SuperPro Designer - softwarové rozhraní studentské verze programu.</li><li>3. Program SuperPro Designer - tvorba základního výrobního diagramu vybrané potraviny.</li><li>4. Program SuperPro Designer - materiálová bilance vstupů, meziproduktů a výstupů vybrané potraviny.</li><li>5. Program SuperPro Designer - optimalizace základních procesů u výroby vybrané potraviny.</li><li>6. Program SuperPro Designer - ovládání programu - faktory změny množství vstupů a optimalizace procesů.</li><li>7. Program SuperPro Designer - ovládání programu - faktory změny množství výstupů a optimalizace procesů.</li><li>8. Program SuperPro Designer - ovládání programu - faktory změny kapacity výrobních zařízení a optimalizace procesů.</li><li>9. Program SuperPro Designer - ovládání programu - časové souvislosti počátku a konce výroby, kontinuální a diskontinuální výroba.</li><li>10. Program SuperPro Designer - ovládání programu - ekonomické funkce programu (odhad investičních a provozních nákladů), vliv změn množství vstupů, výstupů a kapacit výrobních zařízení na ekonomické parametry výrobního procesu.</li><li>11. Program SuperPro Designer - ovládání programu - analýza využití kapacity jednotlivých výrobních zařízení, ekonomické souvislosti.</li><li>12. Program SuperPro Designer - aplikace změny množství vstupů, výstupů a kapacity výrobních zařízení a optimalizace procesů u vybrané potraviny I.</li><li>13. Program SuperPro Designer - aplikace změny množství vstupů, výstupů a kapacity výrobních zařízení a optimalizace procesů u vybrané potraviny II.</li><li>14. Prezentace výsledků tvorby modelové výrobní linky.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. Manuál k programu SuperPro Designer. RANKEN, M.D., KILL, R.C., BAKER, C. (Eds.) Food Industries Manual. London, 1997. ISBN 9780751404043.				
<u>Doporučená literatura:</u> <a href="http://www.intelligen.com">www.intelligen.com</a> GRIFFITHS, M. Improving the Safety and Quality of Milk. Improving Quality in Milk Products. Cambridge: Woodhead Pub, 2010. ISBN 9781845699437.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	English in Food Technology			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Práce studentů je sledována komunikačními aktivitami v hodinách. Každý student v průběhu semestru prezentuje technické téma z jeho studijní oblasti. Na konci semestru absolvuje závěrečný test, který musí splnit na 60%. Student musí splnit 80% účast na seminářích. Znalost angličtiny je na úrovni pokročilý B2.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je naučit studenty pracovat s odbornými tématy, písemně i ústně prezentovat technické informace v angličtině. Zabývá se rozvojem komunikačních schopností studentů i v obecné oblasti a profesních situacích. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Základní gramatické struktury.</li><li>2. Struktura odborných textů.</li><li>3. Specifika prezentace v angličtině.</li><li>4. Technologie výroby potravin živočišného původu.</li><li>5. Technologie výroby potravin rostlinného původu.</li><li>6. Technologie tuků a detergentů.</li><li>7. Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů.</li><li>8. Analýza a hodnocení potravin.</li><li>9. Mikrobiologie potravin.</li><li>10. Senzorické hodnocení potravin.</li><li>11. Výživa a stravování člověka, trendy v gastronomii.</li><li>12. Aplikovaná povrchová a koloidní chemie v potravinářství.</li><li>13. Zpracování a principy úchovy ovoce a zeleniny.</li><li>14. Prezentace vlastní odborné práce.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná literatura: GLENDINNING, E.H. Oxford English for Careers: Technology. OUP, 2007. ISBN 0194569535.				
Doporučená literatura: COMFORT, J. Effective Presentations. Oxford: Oxford University Press, 1995. ISBN 0194570657. MURPHY, R. English Grammar in Use. Cambridge, 2003. ISBN 0-521-5293-X. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Legislation in Food Industry II			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+0l	hod.	56	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: povinná 80% účast v seminářích. Testy: 2 testy, za každý nutno získat min. 65%, jinak ho musí student psát znovu. Zápočet: z každého testu minimálně 65%. Zkouška: prokázání znalosti z probírané látky, ústní zkouška.			
Garant předmětu	MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
MVDr. Michaela Černíková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je získání přehledu o aktuálních právních předpisech v potravinářství v rámci České republiky i Evropské unie. Student si osvojí práci s legislativou a právními předpisy a je schopen se v nich orientovat. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Historie právních předpisů, struktura a tvorba právních předpisů v ČR a EU.</li><li>2. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002; č. 852/2004; 853/2004; č. 854/2004; č. 882/2004; Nařízení Komise č. 2073/2005; č. 1375/2015; Nařízení EP a Rady (ES) č. 1069/2009.</li><li>3. Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, v platném znění.</li><li>4. Vybrané vyhlášky k Zákonu o potravinách a tabákových výrobcích.</li><li>5. Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), v platném znění; vybrané prováděcí vyhlášky k zákonu o veterinární péči.</li><li>6. Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví; vybrané prováděcí vyhlášky.</li><li>7. Analýza nebezpečí a kritické kontrolní body.</li><li>8. Zákon č. 61/1997 Sb., o lihu; Zákon č. 307/2013 Sb., o povinném značení lihu; Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství; prováděcí vyhlášky.</li><li>9. Předpisy ČR a EU týkající se ekologického zemědělství a geneticky modifikovaných organismů a produktů.</li><li>10. Dozorové orgány v oblasti potravinářství.</li><li>11. Zákon č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád); Zákon č. 500/2004 Sb. - správní řád.</li><li>12. Legislativa Evropské unie v potravinářství Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.</li><li>13. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008; č. 1332/2008; č. 1333/2008; č. 1334/2008; č. 1924/2006; Nařízení Komise (EU) č. 432/2012; Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013.</li><li>14. Legislativa týkající se materiálů vhodných pro styk s potravinami.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. <a href="http://www.psp.cz/sqw/hp.sqw?k=2060">http://www.psp.cz/sqw/hp.sqw?k=2060</a> <a href="http://eur-lex.europa.eu/">http://eur-lex.europa.eu/</a></p> <p><u>Doporučená literatura:</u> <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/</a> <a href="https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en">https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en</a> <a href="https://www.fda.gov/default.htm">https://www.fda.gov/default.htm</a></p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technology of Fats and Detergents			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: povinná účast na laboratorních cvičeních. Zápočet: vypracování protokolů experimentálních úloh s vyhodnocením, diskusí výsledků a závěry. Odevzdaný počet protokolů, které vyhoví hodnocení vyučujícího. Zkouška: znalost probrané látky dle sylabu předmětu, písemná zkouška s možností ústního přezkoušení.			
Garant předmětu	doc. Ing. Věra Kašpárková, CSc.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	50% p			
Vyučující				
doc. Ing. Věra Kašpárková, CSc. (50% p)				
Ing. Jana Sedlaříková, Ph.D. (50% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty se složením, vlastnostmi, získáváním a zpracováním tuků a olejů. Pozornost je také věnována tenzidům a jejich vlastnostem s důrazem na procesy detergence a sanitace v potravinářském průmyslu. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mastné kyseliny jako hlavní součásti tuků a olejů.</li><li>2. Tuky a oleje. Složení, vlastnosti, fyzikální a chemické charakteristiky.</li><li>3. Surové oleje. Zdroje a způsoby získávání.</li><li>4. Rafinace olejů, sled operací.</li><li>5. Hydrogenace olejů. Princip, katalyzátory, základní zařízení.</li><li>6. Interesterifikace. Typy interesterifikací, princip, katalyzátory, provedení.</li><li>7. Potravinářské tuky. Emulgované tuky, shorteningy.</li><li>8. Charakteristické vlastnosti tenzidů.</li><li>9. Disperzní soustavy a jejich stabilita (pěny, emulze).</li><li>10. Charakterizace vybraných skupin tenzidů.</li><li>11. Potravinářské emulgátory.</li><li>12. Proces detergence, fixní a variabilní faktory.</li><li>13. Sanitační procesy v potravinářských provozech.</li><li>14. Čisticí a dezinfekční prostředky v potravinářství.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.				
<u>Doporučená literatura:</u> AKOH, C.C., MI, D.B. (Eds). Food Lipids Chemistry, Nutrition, and Biotechnology. New York: Marcel Dekker, Inc., 2002. 1005 s. ISBN 0-8247-0749-4. KARLESKIND, A. Oils and Fats Manual: A Comprehensive Treatise. Properties, Production, Applications. Vol. 1, 2. Paris: Technique et Documentation, 1996. 805 s. ISBN 2743000872. MYERS, D. Surfactant Science and Technology. John Wiley, 2006. 400 s. ISBN 0-471-68024-9. ROSEN, M.J. Surfactants and Interfacial Phenomena. Wiley and Sons, Inc., 2004. 616 s. ISBN 978-0-470-54194-4.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Production of Alcoholic and Non-Alcoholic Beverages			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: povinná 90% účast ve cvičeních. Zápočet: 2 testy (min. 70% bodů). Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů, písemná i ústní zkouška.			
Garant předmětu	Ing. Eva Lorencová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	50% p			
Vyučující	Ing. Eva Lorencová, Ph.D. (50% p) Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D. (50% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je rozšířit a prohloubit znalosti studenta v oblasti výroby nápojů. Student získá znalosti o technologiích výroby piva, vína, lihovin a nealkoholických nápojů. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Technologie výroby různých druhů čaje (pravé, bylinné a ovocné čaje).</li><li>2. Technologie výroby základních a speciálních druhů kávy, výroba kávovin.</li><li>3. Kvasné procesy, základy fermentačních technologií.</li><li>4. Suroviny pro výrobu piva, sladařství.</li><li>5. Pivovarnictví, výroba základních a speciálních druhů piv.</li><li>6. Technologie výroby tichých vín.</li><li>7. Výroba ostatních druhů vín (šumivých a perlivých vín, alkoholizovaných, kořeněných a přírodně sladkých vín).</li><li>8. Výroba ovocných vín, cideru a medoviny.</li><li>9. Lihovarnictví.</li><li>10. Výroba ovocných destilátů, destilátů z vína a matolin.</li><li>11. Výroba obilných destilátů, destilátů ze sladu a z vybraných speciálních surovin.</li><li>12. Technologie výroby lihovin (výroba ovocných, bylinných a emulzních likérů).</li><li>13. Technologie výroby nealkoholických nápojů (šťávy, nektary, koncentráty).</li><li>14. Technologie výroby nealkoholických nápojů (minerální vody a sycené vody, sirupy, limonády a nápoje jako funkční potraviny).</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> STEEN, P.R., ASHURST, R. Carbonated Soft Drinks: Formulation and Manufacture. Oxford, 2006. ISBN 978-14051-3435-4. WINTGENS, J.N. Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production. Weinheim, 2004. ISBN 978-3-527-33253-3. BUGLASS, A.J. Handbook of Alcoholic Beverages: Technical, Analytical and Nutritional Aspects. West Sussex, 2011. ISBN 978-0-470-51202-9. ASHURST, P.R. Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices. 2nd Ed. New Jersey, 2005. ISBN 978-1-4051-2286-3. Související legislativní předpisy. Zákony a prováděcí vyhlášky, nařízení a věstníky EU.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Food Safety Management II			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+28s+0l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na seminářích (80% docházka). Průběžné testy během semestru. Prokázání znalosti probíraných tematických okruhů ústní formou.			
Garant předmětu	MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	60% p			
Vyučující	MVDr. Michaela Černíková, Ph.D. (60% p) doc. Ing. František Buňka, Ph.D. (40% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je prohloubit znalosti z oblasti řízení bezpečnosti potravin. Důraz je kladen na aplikaci obecných postupů do konkrétních případových studií v rámci celého potravinového řetězce (prvovýroba, výroba potravin, stravování, doprava a skladování potravin, obalové materiály apod.). Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Biologická, chemická a fyzikální nebezpečí v potravinovém řetězci.</li><li>2. HACCP systém a jeho aplikace v potravinovém řetězci.</li><li>3. Hygienické požadavky pro konstrukci strojních zařízení.</li><li>4. Úmyslné poškozování potravin a možnosti jeho prevence.</li><li>5. Systém managementu jakosti ISO 9001 a jeho aplikace v potravinovém řetězci.</li><li>6. Systém managementu bezpečnosti potravin ISO 22000 a jeho aplikace v potravinovém řetězci.</li><li>7. GFSI, Inspekční standardy BRC a IFS a jejich aplikace v potravinovém řetězci.</li><li>8. Schéma FSSC 22000 a jeho aplikace v potravinovém řetězci.</li><li>9. Programy nezbytných předpokladů v zemědělství.</li><li>10. Programy nezbytných předpokladů ve výrobě potravin.</li><li>11. Programy nezbytných předpokladů v cateringových službách.</li><li>12. Programy nezbytných předpokladů ve výrobě obalů a obalových materiálů.</li><li>13. Programy nezbytných předpokladů v obchodě, dopravě a skladování.</li><li>14. Akreditace a certifikace v potravinovém řetězci.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> YOE, CH. Principles of Risk Analysis - Decision Making under Uncertainty. CRC Press Taylor &amp; Francis Group, 2012. ISBN 978-1-4398-5749-6. MOTARJEMI, M., LELIEVELD, H. Food Safety Management. Academic Press, 2014. ISBN 978-0-12-381504-0. PETERSEN, B., NÜSSEL, M., HAMER, M. Quality and Risk Management in Agri-Food Chains. Wageningen Pers., 2014. ISBN 978-9-08686-236-8. <a href="http://www.fssc22000.com">www.fssc22000.com</a></p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Year Project			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+28l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Vypracování ročníkového projektu a jeho prezentace.			
Garant předmětu	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	25% I			
Vyučující				
Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D. (25% I)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je prohloubit komplexní znalosti studentů o procesu přípravy výroby potravin, její vlastní realizace a analýzy výsledné potraviny. Studentovi bude zadána výroba konkrétní potraviny a jeho úkolem bude si výrobu plně připravit, realizovat, výrobek zhodnotit a prezentovat výsledek. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bezpečnost práce a zadání výroby konkrétní potraviny.</li><li>2. Sestavení surovinové skladby.</li><li>3. Tvorba výrobního diagramu.</li><li>4. Materiálová bilance vstupů, pomocných materiálů a výstupů.</li><li>5. Aplikace principů řízení bezpečnosti potravin, stanovení ovládacích opatření na úrovni kritických kontrolních bodů, kontrolních bodů, případně provozních programů nezbytných opatření.</li><li>6. Selektce metod chemického, mikrobiologického, fyzikálního a senzorického hodnocení vhodných ke stanovení jakosti a bezpečnosti potraviny.</li><li>7. Příprava strojního vybavení, surovin a pomocných materiálů.</li><li>8. Realizace výroby I.</li><li>9. Realizace výroby II.</li><li>10. Realizace výroby III.</li><li>11. Hodnocení jakosti a bezpečnosti vyrobeného produktu I.</li><li>12. Hodnocení jakosti a bezpečnosti vyrobeného produktu II.</li><li>13. Hodnocení jakosti a bezpečnosti vyrobeného produktu III.</li><li>14. Prezentace výsledků výroby konkrétní potraviny a její jakosti a bezpečnosti.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. FEINER, G. Meat Products Handbook: Practical Science and Technology. Cambridge: Woodhead Pub., 2008. ISBN 9781845690502.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> EDWARDS, W.P. The Science of Sugar Confectionery. Cambridge, 2000. ISBN 0-85404-596-7. LAW, B.A., TAMIME, A.Y. Technology of Cheesemaking. 2nd Ed. Malden: Blackwell, 2010. ISBN 9781405182980.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Master Thesis Seminar			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+14s+0l	hod.	14	kreditů 1
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na seminářích 80%.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. Ing. František Buňka, Ph.D. (100% s)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s problematikou psaní kvalifikační práce. V seminářích probíhají také prezentace studentů, v rámci kterých se připravují na obhajobu kvalifikační práce. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Příprava rešerše na zadané téma.</li><li>2. Výběr relevantních zdrojů.</li><li>3. Používání zdrojů pro zpracování rešerše.</li><li>4. Možnosti vyhledávání.</li><li>5. On-line databáze v knihovně UTB.</li><li>6. Licencované databáze.</li><li>7. Způsob dohledání článků v konsorciu knihoven.</li><li>8. Vyhledávání dat obecně na internetu.</li><li>9. Skladba a obsah teoretické části.</li><li>10. Experimentální část a její obsah.</li><li>11. Způsob zpracování experimentálních dat.</li><li>12. Popis výsledků a jejich diskuze.</li><li>13. Způsob sepsání závěru.</li><li>14. Způsoby citace literárních zdrojů.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Odborná literatura podle pokynů vedoucího diplomové práce. Platné předpisy UTB ve Zlíně pro vypracování diplomové práce. Šablona UTB ve Zlíně pro vypracování diplomové práce.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> Knihovna UTB ve Zlíně (vědecké databáze, generátor citací). LENGÁLOVÁ, A. Guide to Writing Master Thesis in English. Zlín: UTB, 2010. ISBN 978-80-7318-952-5. Dostupné online: <a href="http://hdl.handle.net/10563/26214">http://hdl.handle.net/10563/26214</a>.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu					
Název studijního předmětu	Physical Characteristics of Foodstuffs				
Typ předmětu	povinný, PZ			doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+0s+28l	hod.	42	kreditů	3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence					
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet			Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Absolvování všech laboratorních úloh, odevzdání všech vypracovaných protokolů z laboratorních cvičení. Student musí prokázat znalosti z přednášené látky dle sylabů při ústním přezkoušení.				
Garant předmětu	prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc.				
Zapojení garanta do výuky předmětu	80% p				
Vyučující					
prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc. (80% p) doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D. (20% p)					
Stručná anotace předmětu					
<p>Cílem předmětu je rozvíjet schopnosti studenta pochopit a zvládnout problematiku měření vybraných texturních a fyzikálně-chemických vlastností potravin moderními metodami založenými na fyzikálních, fyzikálně-chemických principech a zákonech umožňujících jejich kritické zhodnocení a vzájemné srovnání. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úvod, základní veličiny, velikost částic, měrná hmotnost, hmotnostní balance.</li><li>2. Charakteristické rozměry, sypaná hmotnost, vyjádření obsahu složek potravin.</li><li>3. Reologické vlastnosti kapalných potravin, metody měření, Newtonské kapaliny.</li><li>4. Reologické vlastnosti: ne-Newtonské kapaliny.</li><li>5. Mechanické vlastnosti tuhých potravin, jednosměrné stlačování, tenzor deformačního napětí, namáhání na tah a tlak, moduly pružnosti v tahu, v tlaku, objemový modul pružnosti, modul pružnosti ve smyku, Poissonův poměr.</li><li>6. Viskoelastická, modely lineární viskoelasticity, penetrometrie.</li><li>7. Dynamicko-mechanická měření.</li><li>8. Instrumentální metody hodnocení textury polotuhých a tuhých potravin, empirické a imitativní metody hodnocení textury. Hodn. textury založené na stlačování, hodnocení tuhosti, meze toku, pružnosti, pevnosti, křehkosti a tvrdosti v ústech, penetrometrické metody, vliv tvaru sondy a jejich použití, metody založené na protlačování, prorážení, natahování, tažnosti, ohýbání a krájení.</li><li>9. Aktivita vody, iontový součin vody, pH, Raultův zákon, osmot. tlak, volná a vázaná voda v potravinách, adsorpční izoterm.</li><li>10. Tepelné vlastnosti: entalpie, měrné teplo, skupenské teplo, tepelná a teplotní vodivost, změna entalpie při fázové přeměně, zmrazování, fázový diagram roztoků, trojný bod vody, entalpický diagram zmrazených potravin.</li><li>11. Elektrické vlastnosti: odpor, měrná vodivost, dielektrické vlastnosti, frekvenční závislost, ztrátový úhel, mikrovlnný ohřev. Interaktivní a neinteraktivní směsi, závislost na obsahu vody a vodní aktivitě.</li><li>12. Povrchové vlastnosti, emulze, pěny a jejich vlastnosti.</li><li>13. Optické vlastnosti a měření barvy potravin. Aditivní a subtraktivní mísení barev, měření barev, trichromatická stupnice RGB.</li><li>14. CIE trichromatická XYZ stupnice, měření barevnosti potravin. Přístroje na reflektanční měření barvy, trichromatické kolorimetrie, difúzní reflektanční spektrofotometrie, digitální fotoaparáty, citlivost vnímání barev.</li></ol>					
Studijní literatura a studijní pomůcky					
Povinná literatura: Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. FIGURA, L.O., TEIXEIRA, A.A. Food Physics: Physical Properties - Measurement and Applications. New York: Springer, 2007. ISBN 978-3-540-34191-8.					
Doporučená literatura: HIEMENZ, P.C., RAJAGOPALAN, R. Principles of Colloid and Surface Chemistry. 3rd Ed. New York, Basel: Marcel Dekker, 1997. ISBN 0-8247-9397-8.					
Informace ke kombinované nebo distanční formě					
Rozsah konzultací (soustředění)				hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím					

## B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Technology of Fruits, Vegetables and Minor Plant Materials			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+14s+14l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Semináře: povinná 80% účast. Laboratorní cvičení: povinná 100% účast a akceptace protokolů. Klasifikovaný zápočet: znalost látky z probíraných tematických okruhů ověřena písemným testem splněným na min. 60%.			
Garant předmětu	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				

doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D. (100% p)

### Stručná anotace předmětu

Cílem předmětu je rozšířit znalosti studenta v oblasti zpracování a úchovy vybraných rostlinných surovin. Student získá znalosti o technologických operacích a principech úchovy ovoce, zeleniny, luštěnin, hub či semen hořčice, prohloubí si vědomosti o základních chemických a biologických procesech, ke kterým během jejich zpracování a výroby dochází. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:

1. Charakteristika ovoce, zeleniny, luštěnin, hub a hořčičných semen jako technologických surovin.
2. Činitelé ovlivňující jejich údržnost, přímé a nepřímé konzervační metody.
3. Předběžné technologické operace - mechanické, fyzikální, chemické.
4. Zpracování luštěnin, výroba sterilovaných konzerv a hotových jídel.
5. Výroba dření, protlaků, pulpu a sukusů.
6. Výroba kompotů, ovocných a zeleninových záchovek.
7. Výroba ovocných a zeleninových šťáv a koncentrátů.
8. Výroba proslazovaného ovoce a zeleniny.
9. Výroba ovocných pomazánek, džemů, marmelád, švestkových povidel.
10. Výroba rajčatového a špenátového protlaku, výroba kečupu, výroba zeleninových past.
11. Výroba sušeného ovoce, zeleniny a hub, luštěnin.
12. Výroba zmrazovaného ovoce a zeleniny, luštěnin a hub.
13. Výroba mléčně kvašené zeleniny.
14. Výroba pektinu a hořčice.

### Studijní literatura a studijní pomůcky

#### Povinná literatura:

Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.

ZEUTHEN, P., BOGH-SORENSEN, L. Food Preservation Techniques. Woodhead Publishing, 2003. ISBN 978-1-85573.

#### Doporučená literatura:

RAHMAN, M.S. Handbook of Food Preservation. Boca Raton: CRC Press, 2007. ISBN 978-1-57444-606-7.

### Informace ke kombinované nebo distanční formě

#### Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

#### Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Educational Excursion			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+28l	hod.	28	kreditů 1
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	100% účast na jednotlivých exkurzích.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
MVDr. Zdeněk Polášek (100% I)				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je přiblížit studentům reálnou výrobu potravin a rozšířit jejich komplexní znalosti o procesu přípravy výroby potravin, její vlastní realizace a analýzy výsledné potraviny. Obsahem předmětu je účast na exkurzích v mlékárenském, masném a nápojářském průmyslu a u výrobců potravin rostlinného původu. Konkrétní exkurze budou vybírány na základě aktuální domluvy se spolupracujícími organizacemi.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Doporučená literatura:</u> Prezentační materiály a webové stránky navštívených organizací. GRIFFITHS, M. Improving the Safety and Quality of Milk. Improving Quality in Milk Products. Cambridge: Woodhead Pub., 2010. ISBN 9781845699437. RANKEN, M.D., KILL, R.C., BAKER, C. (Eds.) Food Industries Manual. London, 1997. ISBN 9780751404043. FEINER, G. Meat Products Handbook: Practical Science and Technology. Cambridge: Woodhead Pub., 2008. ISBN 9781845690502.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Master Thesis			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+364l	hod.	392	kreditů 29
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na seminářích 80%.			
Garant předmětu	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% s Garant je jedním z vedoucích diplomových prací.			
Vyučující	doc. Ing. František Buňka, Ph.D. (100% s, garant je jedním z vedoucích diplomových prací) vedoucí diplomových prací (100% l)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s problematikou psaní kvalifikační práce. Student pokračuje v realizaci diplomové práce, prohlubuje své znalosti získané v bakalářském i magisterském stupni studia, jakož i zvyšuje své dovednosti a rozšiřuje své zkušenosti z vypracování bakalářské práce. V seminářích probíhají prezentace studentů, v rámci kterých představují výsledky svých diplomových prací. V laboratořích studenti pod vedením vedoucího samostatně pracují na řešení zadaného tématu diplomové práce. Diplomovou práci se student současně podílí na výzkumu, jemuž se věnuje vedoucí, a jejím cílem je získání nových poznatků. V rámci řešení diplomové práce se student podílí na vyhledávání dosavadních poznatků v literatuře, provádí experimenty podle pokynů vedoucího, přičemž také experimenty navrhuje. Vypracuje diplomovou práci v zadaném členění a podle požadavků na formální úpravu a připravuje prezentace o dílčím pokroku práce a prezentaci k obhajobě.</p>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Odborná literatura podle pokynů vedoucího diplomové práce. Platné předpisy UTB ve Zlíně pro vypracování diplomové práce. Šablona UTB ve Zlíně pro vypracování diplomové práce.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> Knihovna UTB ve Zlíně (vědecké databáze, generátor citací). LENGÁLOVÁ, A. Guide to Writing Master Thesis in English. Zlín: UTB, 2010. ISBN 978-80-7318-952-5. Dostupné online: <a href="http://hdl.handle.net/10563/26214">http://hdl.handle.net/10563/26214</a>.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

### B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Technological Practice II				
Typ předmětu	povinně volitelný			doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+28l	hod.	28	kreditů	2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence					
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet			Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: splněná 80% docházka v laboratořích, vypracování protokolů z experimentálních úloh.				
Garant předmětu					
Zapojení garanta do výuky předmětu					
Vyučující					
doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D. (40% I)					
Stručná anotace předmětu					
Cílem předmětu je prohloubení praktických zkušeností o faktory ovlivňující vlastnosti a jakost mléka a mléčných výrobků. Současně je kladen důraz na moderní trendy ve zpracování masa a výroby potravin ze surovin rostlinného původu. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Bezpečnost práce. 2. Zpracování mléka a výroba mléčných výrobků I. 3. Zpracování mléka a výroba mléčných výrobků II. 4. Zpracování mléka a výroba mléčných výrobků III. 5. Zpracování mléka a výroba mléčných výrobků IV. 6. Zpracování surovin rostlinného původu I. 7. Zpracování surovin rostlinného původu II. 8. Zpracování surovin rostlinného původu III. 9. Zpracování surovin rostlinného původu IV. 10. Zpracování masa a výroba masných výrobků I. 11. Zpracování masa a výroba masných výrobků II. 12. Zpracování masa a výroba masných výrobků III. 13. Zpracování masa a výroba masných výrobků IV. 14. Vady výrobků a jejich příčiny.					
Studijní literatura a studijní pomůcky					
Povinná literatura: Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.					
Doporučená literatura: RANKEN, M.D., KILL, R.C., BAKER, C. (Eds.) Food Industries Manual. London, 1997. ISBN 9780751404043. EDWARDS, W.P. The Science of Sugar Confectionery. Cambridge, 2000. ISBN 0-85404-596-7. LAW, B.A., TAMIME, A.Y. Technology of Cheesemaking. 2nd Ed. Malden: Blackwell, 2010. ISBN 9781405182980. TAMIME, A.Y., ROBINSON, R.K. Yoghurt - Science and Technology. 3rd Ed. CRC Press, 2007. FEINER, G. Meat Products Handbook: Practical Science and Technology. Cambridge: Woodhead Pub., 2008. ISBN 9781845690502.					
Informace ke kombinované nebo distanční formě					
Rozsah konzultací (soustředění)				hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím					

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Trends in Gastronomy I			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	14p+0s+14l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: povinná 100% účast ve cvičeních. Klasifikovaný zápočet: 1 test, je nutno získat minimálně 70% bodů - znalost látky z probíraných tematických okruhů.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s novými trendy v gastronomii - molekulární gastronomií, párováním potravin, slow food, aj. Student získá také znalosti o aktuálních trendech v české a světové gastronomii. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Charakteristika současných trendů v české a světové gastronomii.</li><li>2. Potraviny budoucnosti.</li><li>3. Využití lokálních surovin pro gastronomii - locavorismus.</li><li>4. Zážitková gastronomie.</li><li>5. Vaření před hosty.</li><li>6. Molekulární gastronomie I.</li><li>7. Molekulární gastronomie II.</li><li>8. Kryogenní kuchyně.</li><li>9. Molekulární mixologie.</li><li>10. Food pairing.</li><li>11. Finger food, street a truck food.</li><li>12. Slow food.</li><li>13. Trendy české gastronomie.</li><li>14. Trendy světové gastronomie.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. THIS, H. Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. New York: Columbia University Press, 2006. ISBN 978-0-231-13312-8.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> THIS, H. Kitchen Mysteries: Revealing the Science of Cooking. Les Secrets de la Casserole. New York: Columbia University Press, 2007. ISBN 978-0-231-14170-3. VEGA, C. et al. The Kitchen as Laboratory. New York, 2012. ISBN 978-0-231-15344-7. FERRAN, A. Modern Gastronomy: A to Z. CRC Press, 2010. ISBN-13 978-1439812457. CARLO, P. Food &amp; Freedom: How the Slow Food Movement Is Changing the World Through Gastronomy. Rizzoli Ex Libris, 2015. ISBN 978-0847846856.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

## B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Experiment Evaluation II			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	14p+14s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zvládnutí závěrečného testu.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. RNDr. Petr Ponížil, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je představení základních statistických metod používaných při zpracování měření v technické praxi. Na přednášce se studenti seznámí s důležitými statistickými metodami a v semináři se je naučí používat na generovaných datech. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky (předmět se učí v rozsahu 2p+2s+0l jednou za dva týdny, proto je celků 7):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Normální rozdělení, testování normality.</li><li>2. Testování statistických hypotéz.</li><li>3. Lineární regrese.</li><li>4. Nelineární regrese.</li><li>5. Analýza rozptylu (ANOVA).</li><li>6. Neparametrické metody.</li><li>7. Plánování experimentu.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. McCLAVE, J.T., SINCICH, T.T. Statistics. Cambridge: Pearson Publishing, 2012. ISBN 0321755936.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> FREEDMAN, D., PISANI, R. Statistics. 4th Ed. W.W. Norton &amp; Company, 2007. ISBN 978-0393929720. WITTE, R.S., WITTE, J.S. Statistics. New York, 2009. ISBN 978-0470392225.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Academic Skills in English			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Práce studentů je průběžně sledována v hodinách. Každý student v průběhu semestru vypracuje krátký abstrakt jeho diplomové práce. Student musí splnit 80% účast na seminářích. Znalost angličtiny je na úrovni pokročilý B2+.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je naučit studenty pracovat s odbornými texty v angličtině. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Specifika psaného akademického jazyka. 2. Základní gramatické celky. 3. Shoda podmětu s přísudkem. 4. Trpný rod. 5. Vztažné věty. 6. Spojovací výrazy. 7. Syntax a jeho vliv na význam vět. 8. Názvy článků, klíčová slova. 9. Síla tvrzení, zpracování dat a výsledků, popis grafů. 10. Vliv jazykového zpracování na sílu tvrzení při analýze dat, zobecňování. 11. Zpracování metodiky. 12. Charakteristické části úvodu a závěru odborného článku. 13. Efektivní abstrakt. 14. Nápomocné tipy psaní odborných textů.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná literatura: PHILPOT, S. Headway Academic Skills Level 2 Student's Book, Reading, Writing and Study Skills. Oxford University Press. ISBN 0194741605. MURPHY, R. English Grammar in Use. Cambridge, 2003. ISBN 0-521-5293-X.				
Doporučená literatura: SWAN, M., WALTER, C. Oxford English Grammar Course Intermediate. Oxford University Press, 2011. ISBN 0194420825. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Food Stabilisers and Emulsifiers			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: minimálně 90% účast v seminářích. Zkouška: písemná a ústní - prokázání dostatečné znalosti probíraných témat a schopnosti aplikovat získané znalosti při řešení technologického problému.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D. (80% p) Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D. (20% p)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je získat znalosti o funkčních vlastnostech emulgátorů a stabilizátorů, jejich chemické struktuře a mechanismu působení v potravinách. Předmět bude využívat a rozšiřovat znalosti z předchozího studia. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Vlastnosti potravin a příčiny jejich nestability. 2. Emulgační vlastnosti látek. 3. Stabilizační vlastnosti látek. 4. Zásady pro využívání emulgátorů a stabilizátorů v potravinách. 5. Lecitin, mono-, di- a triacylglyceroly a jejich sloučeniny. 6. Bílkoviny vaječ a mléka. 7. Želatina. 8. Rostlinné bílkoviny. 9. Nativní a modifikované škroby. 10. Pektin, inulin, beta-glukany a arabinoxylany. 11. Arabská guma, guarová guma a tragant. 12. Celulóza a deriváty celulózy. 13. Agar, algináty, karagenany. 14. Gelanová a xantanová guma.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.  <u>Doporučená literatura:</u> IMESON, A. (Ed.) Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents. London: John Wiley & Sons, 2009. ISBN 978-1-4051-3267-1. PHILLIPS, G.O., WILLIAMS, P.A. (Ed.) Handbook of Hydrocolloids. Cambridge: Woodhead Publishing, 2000. ISBN 1845694147. LAAMAN, T.R. (Ed.) Hydrocolloids in Food Processing. London: John Wiley & Sons, 2011. ISBN 978-0-8138-2076-7.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Trends in Gastronomy II			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná 100% docházka ve cvičeních. Zkouška: test (nutno získat minimálně 70% bodů) a ústní zkouška - znalost látky z probíraných tematických okruhů.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s novými trendy v gastronomii - sous vide, fusion kuchyně, raw food, enogastronomie aj. Student získá také znalosti o moderních technologiích a zařízeních používaných v gastronomii. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nové koncepty a trendy pro třetí tisíciletí.</li><li>2. Raw food.</li><li>3. Fusion kuchyně.</li><li>4. Sous vide v gastronomii.</li><li>5. Foodstyling.</li><li>6. Enogastronomie.</li><li>7. Wellness gastronomie.</li><li>8. Nutraceutika v gastronomii a zdravý životní styl.</li><li>9. Fast-casual koncept, spojení globálních gastronomií.</li><li>10. Plýtvání potravinami a pokrmy.</li><li>11. Udržitelnost v gastronomii.</li><li>12. Kuchyně budoucnosti.</li><li>13. Nové technologie a zařízení v gastronomii.</li><li>14. Trendy restaurací.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. MYHRVOLD, N., YOUNG, CH., BILET, M. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. The Cooking Lab, 2015. ISBN 0982761007. KELLER, T. Under Pressure: Cooking Sous Vide. Artisan, 2008. ISBN 978-1579653514.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> VEGA, C. et al. The Kitchen as Laboratory. New York, 2012. ISBN 978-0-231-15344-7.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Separation Methods			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: seminární práce na zadané téma. Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů - ústní zkouška.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
RNDr. Marek Ingr, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je studenty seznámit s teoretickými fyzikálně-chemickými základy separačních metod, jakož i s jejich instrumentací a příklady použití. Vybrané metody si studenti prakticky vyzkoušejí v rámci souběžného předmětu Laboratoř separačních metod. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úvod do separačních metod, historický přehled.</li><li>2. Principy dělení látek, mezimolekulové interakce a vlastnosti látek z nich vyplývající.</li><li>3. Zpracování komplexního biologického materiálu, základní separační metody (filtrace, extrakce, srážení, vysolování).</li><li>4. Elektromigrační separační metody - teoretický základ.</li><li>5. Kapilární zónová elektroforéza, izotachoforéza, izoelektrická fokusace - principy a aplikace.</li><li>6. Gelové elektroforézy a speciální elektromigrační metody (sekvenace DNA, MEKC).</li><li>7. Sedimentační metody jako nástroj analýzy přírodních látek. Metoda sedimentační rychlosti.</li><li>8. Sedimentační rovnováha, aplikace na rovnováhy oligomerních proteinů a polydisperzní vzorky polymerů. Izopyknická centrifugace.</li><li>9. Chromatografické metody - základní principy chromatografie, analýza výsledků, chromatografie prováděné v izokratickém režimu, gelová permeační chromatografie - principy a příklady použití. Kapalinová a plynová chromatografie.</li><li>10. Gradientové chromatografické metody - iontoměničová chromatografie, hydrofobní chromatografie, chromatografie na reverzní fázi, afinitní chromatografie - principy a příklady použití. Tenkovrstevná chromatografie.</li><li>11. Detekční metody v chromatografických a elektromigračních metodách - základy spektrofotometrie a fluorimetrie, detekce v plynové chromatografii.</li><li>12. Refraktometrie, konduktometrie, základy hmotnostní spektrometrie.</li><li>13. Stanovení koncentrací biologicky aktivních látek - kolorimetrická stanovení proteinů, aminokyselinová analýza, sekvenace proteinů, stanovení koncentrace DNA, metoda PCR a qPCR.</li><li>14. Imunologické metody, blotování, ELISA, průtoková cytometrie.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> WILSON, I.D. (Ed.) Encyclopedia of Separation Science. New York: Academic Press, 2000. ATKINS, P.W. Atkins' Physical Chemistry. 10th Ed. New York: Oxford University Press, 2014. ISBN 9780199697403.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Practice			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+56l	hod.	56	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	100% účast na odborné stáži, vypracování zprávy a prezentace činnosti.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	Ing. Eva Lorencová, Ph.D. (100% I) bude zajištěno ve spolupracujících organizacích			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je přiblížit studentům reálnou výrobu potravin a rozšířit jejich komplexní znalosti o procesu přípravy výroby potravin, její vlastní realizaci a analýze výsledné potraviny. Obsahem předmětu je výkon odborné stáže u vybraného producenta potravin. Konkrétní seznam možných výrobních podniků bude sestaven na základě aktuální domluvy se spolupracujícími organizacemi.			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Doporučená literatura:</u> GRIFFITHS, M. Improving the Safety and Quality of Milk. Improving Quality in Milk Products. Cambridge: Woodhead Pub., 2010. ISBN 9781845699437. RANKEN, M.D., KILL, R.C., BAKER, C. (Eds.) Food Industries Manual. London, 1997. ISBN 9780751404043. FEINER, G. Meat Products Handbook: Practical Science and Technology. Cambridge: Woodhead Pub., 2008. ISBN 9781845690502.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Business Activities II			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+14s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Písemná forma; vypracování podnikatelského plánu.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s podnikatelským prostředím v České republice a v Evropské unii. Studenti získají základní znalosti z oblasti podnikání, zakládání vlastních podnikatelských subjektů a řízení takto vzniklých subjektů. Budou se orientovat v problematice tvorby podnikatelského plánu, právním minimu pro založení a vznik firmy, a to jak fyzické osoby, tak právnické osoby. Budou dále znát základní ekonomické vazby a fungování firem. Studenti budou schopni vytvořit si vlastní podnikání, založit vlastní podnikatelský subjekt a spočítat jeho ekonomickou efektivnost. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úvod do podnikání, podnikatelské prostředí.</li><li>2. Podnikatelské prostředí v Evropské unii.</li><li>3. Právní aspekty podnikání a právní formy podnikání v ČR.</li><li>4. Životní cyklus podniku, vznik a zánik podniku.</li><li>5. Živnostenské právo.</li><li>6. Založení fyzické a právnické osoby.</li><li>7. Podpora podnikání.</li><li>8. Základy podnikové ekonomiky.</li><li>9. Řízení nákladů, výnosů a výsledku hospodaření.</li><li>10. Majetková a kapitálová struktura podniku.</li><li>11. Základy financí a finančního řízení v podniku.</li><li>12. Daňové aspekty v podnikání.</li><li>13. Tvorba podnikatelského plánu.</li><li>14. Bankovní soustava a pojišťovny v České republice.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u></p> <p>Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.</p> <p>MOSEY, S., NOKE, H., KIRKHAM, P. Building an Entrepreneurial Organisation. London: Routledge, Taylor &amp; Francis Group, 2017. 138 s. Routledge Masters in Entrepreneurship. ISBN 978-1-138-86113-8.</p> <p>SHELTON, H. The Secrets to Writing a Successful Business Plan: A Pro Shares a Step-by-Step Guide to Creating a Plan that Gets Results. Upd. and Exp. Ed. Rockville: Summit Valley Press, 2017. 312 s. ISBN 978-0-9899460-3-2.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u></p> <p>JOHN, V. How to Run a Business without Risk: The Truth Revealed about Business Risk: Ten Interviews with Experienced Entrepreneurs and Advisors. London: Meriglobe Business Academy, 2017. 247 s. ISBN 978-1-911511-14-4.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)			hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

Personální zabezpečení – přehled vyučujících		
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně	
Součást vysoké školy	Fakulta technologická	
Název studijního programu	Technologie potravin	
Jmenný seznam		
Příjmení	Jméno	Tituly
<a href="#">Bučková</a>	Martina	Mgr., Ph.D.
<a href="#">Buňka</a>	František	doc. Ing., Ph.D.
<a href="#">Buňková</a>	Leona	doc. RNDr., Ph.D.
<a href="#">Burešová</a>	Iva	doc. RNDr., Ph.D.
<a href="#">Černíková</a>	Michaela	MVDr., Ph.D.
<a href="#">Fišera</a>	Miroslav	doc. Ing., CSc.
<a href="#">Gál</a>	Robert	Ing., Ph.D.
<a href="#">Ingr</a>	Marek	RNDr., Ph.D.
<a href="#">Janalíková</a>	Magda	Mgr., Ph.D.
<a href="#">Kašpárková</a>	Věra	doc. Ing., CSc.
<a href="#">Lapčík</a>	Lubomír	prof. Ing., CSc.
<a href="#">Lapčíková</a>	Barbora	doc. Mgr., Ph.D.
<a href="#">Lazárková</a>	Zuzana	Ing., Ph.D.
<a href="#">Lorencová</a>	Eva	Ing., Ph.D.
<a href="#">Mlček</a>	Jiří	doc. Ing., Ph.D.
<a href="#">Pachlová</a>	Vendula	doc. Ing., Ph.D.
<a href="#">Polášek</a>	Zdeněk	MVDr.
<a href="#">Ponížil</a>	Petr	doc. RNDr., Ph.D.
<a href="#">Salek</a>	Richardos Nikolaos	Ing., Ph.D.
<a href="#">Sedlaříková</a>	Jana	Ing., Ph.D.
<a href="#">Sumczynski</a>	Daniela	doc. Ing., Ph.D.

Prohlašujeme, že u pracovníků, jejichž pracovní smlouva je aktuálně sjednána na dobu určitou, jsme připraveni pracovní smlouvy prodloužit tak, aby po dobu platnosti akreditace bylo zajištěno odpovídající personální zabezpečení studijního programu i po skončení platnosti současných smluv.

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Martina Bučková				Tituly	Mgr., 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							
Human Nutrition and Boarding (70% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2005: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2001 – 2004: Earth Resources, s.r.o., regionální zástupce pro prodej laboratorní techniky							
2004 – 2005: HACH LANGE s.r.o., regionální zástupce pro prodej laboratorní a procesní techniky							
2005 – 2011: Výzkumný ústav vodohospodářský T. G. Masaryka, v.v.i. Praha, koordinátor pro mezilaboratorní porovnávání zkoušek							
2011 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav technologie potravin, akademický pracovník							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 4 BP, 6 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			7	9	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p><b>BUČKOVÁ, M. (45%), VAŠKOVÁ, H., BUBELOVÁ, Z.:</b> Raman spectroscopy as a modern tool for lactose determination. <i>WSEAS Transactions on Biology and Biomedicine</i> 13(1), 108-114, <b>2016</b>.</p> <p><b>VAŠKOVÁ, H., BUČKOVÁ, M. (45%), ZÁLEŠÁKOVÁ, L.:</b> Spectroscopic analysis of milk fat and its mathematical evaluation. <i>International Journal of Biology and Biomedical Engineering</i> 10(1), 168-175, <b>2016</b>.</p> <p><b>VAŠKOVÁ, H., BUČKOVÁ, M. (40%):</b> Thermal degradation of vegetable oils: spectroscopic measurement and analysis. <i>Procedia Engineering</i> 100, 630-635, <b>2015</b>.</p> <p><b>VAŠKOVÁ, H., BUČKOVÁ, M. (50%):</b> Spectroscopic measurement and analysis of fat in milk. <i>Annals of DAAM International for 2015</i> 26, 1-6, <b>2015</b>.</p> <p><b>BUČKOVÁ, M. (40%), VAŠKOVÁ, H., TOBOLOVÁ, M., KŘESÁLEK, V.:</b> Spectroscopic screening of degradation process in edible oils and its mathematical evaluation. <i>International Journal of Mathematical Models and Methods in Applied Sciences</i> 8(1), 319-328, <b>2014</b>. ISSN 1998-0140.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis				datum			

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	František Buňka				Tituly	doc. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1978	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		
---				---	---		
<b>Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu</b>							
Food Safety Management II (40% p) <b>Master Thesis</b> (garant předmětu, 100% s, jeden z vedoucích DP) Master Thesis Seminar (100% s) Sensory Analysis of Food (30% p) Technology of Animal Food Production I (20% p) <b>Technology of Animal Food Production II</b> (50% p)							
<b>Údaje o vzdělání na VŠ</b>							
2003: VVŠ PV Vyškov, FEOS, SP Ekonomika a management, obor Ekonomika a hygiena výživy, Ph.D.							
<b>Údaje o odborném působení od absolvování VŠ</b>							
2003 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2009 docent, od r. 2011 ředitel Ústavu technologie potravin, od r. 2015 děkan FT							
<u>Přehled garantovaných SP (SO) za posledních 10 let:</u>							
2011 – dosud: UTB Zlín, FT, bakalářský SP Chemie a technologie potravin, SO Chemie a technologie potravin							
2014 – dosud: UTB Zlín, FT, navazující magisterský SP Chemie a technologie potravin, SO Technologie potravin							
2016 – dosud: UTB Zlín, FT, doktorský SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin							
<b>Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací</b>							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 10 BP, 16 DP, 4 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Zpracování zemědělských produktů	2009	SPU Nitra, SR			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			348	418	neevid.
---	---	---					
<b>Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům</b>							
SALEK, R.N., ČERNÍKOVÁ, M., MADĚROVÁ, S., LAPČÍK, L., <b>BUŇKA, F. (25%)</b> : The effect of different composition of ternary mixtures of emulsifying salts on the consistency of processed cheese spreads manufactured from Swiss-type cheese with different degrees of maturity. <i>Journal of Dairy Science</i> 99, 3274-3287, <b>2016</b> . BUBELOVÁ, Z., TREMLLOVÁ, B., BUŇKOVÁ, L., POSPIECH, M., VÍTOVÁ, E., <b>BUŇKA, F. (25%)</b> : The effect of long-term storage on the quality of sterilized processed cheese. <i>Journal of Food Science and Technology</i> 52, 8, 4985-4993, <b>2015</b> . <b>BUŇKA, F. (30%)</b> , DOUDOVÁ, L., WEISEROVÁ, E., ČERNÍKOVÁ, M., KUCHAŘ, D., SLAVÍKOVÁ, Š., NAGYOVÁ, G., PONÍŽIL, P., GRÜBER, T., MICHÁLEK, J.: The effect of concentration and composition of ternary emulsifying salts on the textural properties of processed cheese spreads. <i>Lebensmittel Wissenschaft und Technologie - Food Science and Technology</i> 58, 247-255, <b>2014</b> . <b>BUŇKA, F. (35%)</b> , BUDINSKÝ, P., ZIMÁKOVÁ, B., MERHAUT, M., FLASAROVÁ, R., PACHLOVÁ, V., KUBÁŇ, V., BUŇKOVÁ, L.: Biogenic amines occurrence in fish meat sampled from restaurants in region of Czech Republic. <i>Food Control</i> 31(1), 49-52, <b>2013</b> . <b>BUŇKA, F. (40%)</b> , BUDINSKÝ, P., ČECHOVÁ, M., DRIENOVSKÝ, V., PACHLOVÁ, V., MATOULKOVÁ, D., KUBÁŇ, V., BUŇKOVÁ, L.: Content of biogenic amines and polyamines in beers from the Czech Republic. <i>Journal of the Institute of Brewing</i> 118(2), 213-216, <b>2012</b> .							
<b>Působení v zahraničí</b>							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	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							
Food Microbiology (70% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2004: MU Brno, PF, SP Biologie, obor Mikrobiologie, Ph.D. 2008: MU Brno, PF, obor Obecná biologie, směr Mikrobiologie, RNDr.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2004 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2010 docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 14 BP, 20 DP, 1 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Biotechnologie	2010	SPU Nitra, SR			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			289	313	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
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.							
BUŇKOVÁ, L. (35%), GÁL, R., LORENCOVÁ, E., JANČOVÁ, P., DOLEŽALOVÁ, M., KMEŤ, V., BUŇKA, F.: Microflora of farm and hunted pheasants in relation to biogenic amines production. <i>European Journal of Wildlife Research</i> 62, 341-352, 2016.							
WUNDERLICOVÁ, L., BUŇKOVÁ, L. (35%), KOUTNÝ, M., JANČOVÁ, P., BUŇKA, F.: Formation, degradation, and detoxification of putrescine by foodborne bacteria: A review. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> 13, 1012-1030, 2014.							
BUŇKOVÁ, L. (30%), ADAMCOVÁ, G., HUDCOVÁ, K., VELICHOVÁ, H., PACHLOVÁ, V., LORENCOVÁ, E., BUŇKA, F.: Monitoring of biogenic amines in cheeses manufactured at small-scale farms and in fermented dairy products in the Czech Republic. <i>Food Chemistry</i> 141(1), 548-551, 2013.							
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. ISSN 0740-0020.							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Iva Burešová				Tituly	doc. RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1971	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							
Food Stabilisers and Emulsifiers (80% p) Food Technology of Plant Foodstuffs I (70% p) Food Technology of Plant Foodstuffs II (60% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2008: MENDELU Brno, AF, SP Chemie a technologie potravin, obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1994 – 2002: Mopas, a.s. Holešov, enviromentální manager 2002 – 2006: Zemědělský výzkumný ústav Kroměříž, s.r.o., výzkumný pracovník 2004 – 2010: Agrotest fyto, s.r.o. Kroměříž, vědecký pracovník 2009 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2014 docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 3 BP, 8 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Zpracování zemědělských produktů	2014	SPU Nitra, SR			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			76	115	neev.vid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
BUREŠOVÁ, I. (60%), KUBÍNEK, R.: The behavior of amaranth, chickpea, millet, corn, quinoa, buckwheat and rice doughs under shear oscillatory and uniaxial elongational tests simulating proving and baking. <i>Journal of Texture Studies</i> 47(5), 423-431, 2016.							
BUREŠOVÁ, I. (35%), MASARIKOVÁ, L., HRIVNA, L., KULHANOVÁ, S., BUREŠ, D.: The comparison of the effect of sodium caseinate, calcium caseinate, carboxymethyl cellulose and xanthan gum on rice-buckwheat dough rheological characteristics and textural and sensory quality of bread. <i>LWT-Food Science and Technology</i> 68, 659-666, 2016.							
DOSTÁLOVÁ, Y., HRIVNA, L., KOTKOVÁ, B., BUREŠOVÁ, I. (30%), JANEČKOVÁ, M., ŠOTTNÍKOVÁ, V.: Effect of nitrogen and sulphur fertilization on the quality of barley protein. <i>Plant Soil and Environment</i> 61(9), 399-404, 2015.							
BUREŠOVÁ, I. (25%), KRÁČMAR, S., DVOŘÁKOVÁ, P., STŘEDA, T.: The relationship between rheological characteristics of gluten-free dough and the quality of biologically leavened bread. <i>Journal of Cereal Science</i> 60(2), 271-275, 2014.							
HRIVNA, L., PECHKOVÁ, J., BUREŠOVÁ, I. (45%): Monitoring of dynamic changes during vegetation period in the middle Moravia region in years 2007 to 2010. <i>Listy cukrovarnické a řepařské</i> 129(5-6), 182-186, 2013.							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Michaela Černíková					Tituly	MVDr., Ph.D.
Rok narození	1980	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							
Food Safety Management II (60% p) Legislation in Food Industry II (100% p) Technology of Animal Food Production I (10% p) Technology of Animal Food Production II (25% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2009: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
01 – 08/2006: KVS SVS pro Zlínský kraj, epizootolog 09/2006 – dosud (2008 – 2012 MD): UTB Zlín, FT, Ústav technologie potravin, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájovaných prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 BP, 5 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			47	58	neevd.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
SALEK, R.N., ČERNÍKOVÁ, M. (25%), MADĚROVÁ, S., LAPČÍK, L., BUŇKA, F.: The effect of different composition of ternary mixtures of emulsifying salts on the consistency of processed cheese spreads manufactured from Swiss-type cheese with different degrees of maturity. <i>Journal of Dairy Science</i> 99, 3274-3287, <b>2016</b> .							
ČERNÍKOVÁ, M. (40%), GÁL, R., POLÁŠEK, Z., JANÍČEK, M., PACHLOVÁ, V., BUŇKA, F.: Comparison of the nutrient composition, biogenic amines and selected functional parameters of meat from different part of Nile crocodile ( <i>Crocodylus niloticus</i> ). <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 43, 82-87, <b>2015</b> .							
SALEK, R.N., ČERNÍKOVÁ, M. (20%), NAGYOVÁ, G., KUCHAR, D., BAČOVÁ, H., MINARČÍKOVÁ, L., BUŇKA, F.: The effect of composition of ternary mixtures containing phosphate and citrate emulsifying salt on selected textural properties of spreadable processed cheese. <i>International Dairy Journal</i> 44, 37-43, <b>2015</b> .							
BUŇKA, F., DOUDOVÁ, L., WEISEROVÁ, E., ČERNÍKOVÁ, M. (20%), KUCHAR, D., SLAVÍKOVÁ, Š., NAGYOVÁ, G., PONÍŽIL, P., GRÜBER, T., MICHÁLEK, J.: The effect of concentration and composition of ternary emulsifying salts on the textural properties of processed cheese spreads. <i>Lebensmittel Wissenschaft und Technologie - Food Science and Technology</i> 58, 247-255, <b>2014</b> .							
HLADKÁ, K., RANDULOVÁ, Z., TREMLOVÁ, B., PONÍŽIL, P., MANČÍK, P., ČERNÍKOVÁ, M. (20%), BUŇKA, F.: The effect of cheese maturity on selected properties of processed cheese without traditional emulsifying agents. <i>Lebensmittel Wissenschaft und Technologie - Food Science and Technology</i> 55, 650-656, <b>2014</b> .							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Miroslav Fišera				Tituly	doc. Ing., CSc.	
Rok narození	1958	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	16	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	---		rozsah	---	do kdy	---	
Další současné působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
VŠOH Brno				pp.	40		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Food Analysis and Evaluation (50% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
1982: STU Bratislava, CHTF, SP Analytická a fyzikální chemie, obor Analytická chemie, CSc.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1982 – 1990: Chemické závody Juraja Dimitrova, Bratislava, vedoucí analytik odd. TK							
1990 – 1994: STU Bratislava, CHTF, Katedra analytické chemie, odborný asistent							
1994 – 2008: VUT Brno, FCH, odborný asistent, docent							
2000 – 2006: VUT Brno, FCH, Ústav chemie potravin a biotechnologií, ředitel							
2008 – 2011: UTB Zlín, FT, Ústav biochemie a analýzy potravin, docent a zástupce ředitele							
2011 – 2013: UTB Zlín, FT, Ústav analýzy a chemie potravin, ředitel							
2013 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav analýzy a chemie potravin, docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 BP, 3 DP, 3 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Analytická chemie	1998	VUT Brno			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			216	197	167 (SciFi)
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
SÁMEK, D., MIŠURCOVÁ, L., MACHŮ, L., BUŇKOVÁ, L., MINAŘÍK, A., FIŠERA, M. (5%): Whole-cell protein profiles of disintegrated freshwater green algae and cyanobacterium. <i>Journal of Aquatic Food Product Technology</i> 25(1), 15-23, 2016.							
FIŠERA, M. (60%), VALÁŠEK, P., MLČEK, J., FOJTÍKOVÁ, L., FIŠEROVÁ, L.: Determination of natamycin in fermented dry salami casings. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> 39(6), 3110-3116, 2015. DOI 10.1111/jfpp.12576.							
SUMCZYNSKI, D., BUBELOVÁ, Z., FIŠERA, M. (20%): Determination of chemical, insoluble dietary fibre, neutral-detergent fibre and <i>in vitro</i> digestibility in rice types commercialized in Czech markets. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 40, 8-13, 2015. ISSN 1365-2621.							
MLČEK, J., ROP, O., JURÍKOVÁ, T., SOCHOR, J., FIŠERA, M. (10%), BALLA, S., BARON, M., HRABĚ, J.: Bioactive compounds in sweet rowanberry fruits of interspecific Rowan crosses. <i>Central European Journal of Biology</i> 9(11), 1078-1086, 2014.							
FIŠERA, M. (80%), VALÁŠEK, P., MLČEK, J.: Determination and speciation of tin compounds in food. <i>European Symposium on Atomic Spectrometry ESAS 2014 and 15th Czech - Slovak Spectroscopic Conference, Prague 2014. Ioannes Marcus Marci Spectroscopic Society</i> MP26, p. 159, 2014. ISBN 978-80-905704-1-2.							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Robert Gál				Tituly	Ing., 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							
Technology of Animal Food Production II (25% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2001: MENDELU Brno, AF, SP Chemie a technologie potravin, obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1998 – 2001: MZLU Brno, technik pro výuku a výzkum							
2001 – 2008: RACIOLA – JEHLIČKA s.r.o., technolog, vedoucí výroby, výrobní ředitel							
09/2008 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav technologie potravin, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 13 BP, 19 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			6	17	8
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
BUŇKOVÁ, L., GÁL, R. (15%), LORENCOVÁ, E., JANČOVÁ, P., DOLEŽALOVÁ, M., KMEŤ, V., BUŇKA, F.: Microflora of farm and hunted pheasants in relation to biogenic amines production. <i>European Journal of Wildlife Research</i> 62(3), 341-352, <b>2016</b> . ISSN 1612-4642.							
ČERNÍKOVÁ, M., GÁL, R. (20%), POLÁŠEK, Z., JANÍČEK, M., PACHLOVÁ, V., BUŇKA, F.: Comparison of the nutrient composition, biogenic amines and selected functional parameters of meat from different parts of Nile crocodile ( <i>Crocodylus niloticus</i> ). <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 43, 82-87, <b>2015</b> . ISSN 0889-1575.							
GÁL, R. (40%), KRČMÁŘOVÁ, L., PLŠKOVÁ, M.: Možnosti aplikace skopového masa do tepelně opracovaných masných výrobků. <i>XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014</i> . Brno: Mendelova univerzita v Brně 145-153, <b>2014</b> . ISBN 978-80-7375-944-5.							
LONG, N.H.B.S., GÁL, R. (33%), BUŇKA, F.: The effect of selected phosphate salts on the textural properties of deboned poultry meat batters. <i>1st International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science (ABIFA '12)</i> 219-223, <b>2012</b> . ISBN 978-1-61804-122-7.							
LONG, N.H.B.S., GÁL, R. (33%), BUŇKA, F.: Use of selected phosphates in meat products. <i>Food Safety and Control</i> . University of Agriculture, Nitra, Slovakia, 180-183, <b>2012</b> . ISBN 978-80-552-0769-8.							
Působení v zahraničí							
2009: AZABU University, Sagamihara, Japonsko, lektor (5 týdnů)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Marek Ingr				Tituly	RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1973	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		
UK Praha, PŘF, Katedra biochemie				DPP	6		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Separation Methods (100% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2000: UK Praha, PŘF + AVČR Praha, ÚFCH JH, SP Chemie, obor Fyzikální chemie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1999 – 2000: AVČR Praha, Ústav organické chemie a biochemie, výzkumný pracovník (jpp.)							
2001 – dosud: UK Praha, PŘF, Katedra biochemie, odborný asistent (do r. 2015 jpp., nyní DPP)							
2002 – dosud: Ascoprot Biotech, s.r.o., jednatel a vedoucí výzkumu v oblasti proteinové biochemie							
2011 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav fyziky a materiálového inženýrství, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 4 BP, 3 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			175	186	neev. d.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<b>INGR, M. (42%), KUTÁLKOVÁ, E., HRNČÍŘÍK, J., LANGE, R.:</b> Equilibria of oligomeric proteins under high pressure – A theoretical description. <i>Journal of Theoretical Biology</i> 411, 16-26, <b>2016</b> . DOI 10.1016/j.jtbi.2016.10.001. <b>INGR, M. (45%), DOSTÁL, J., MAJEROVÁ, T.:</b> Enzymological description of multitemplate PCR-Shrinking amplification bias by optimizing the polymerase-template ratio. <i>Journal of Theoretical Biology</i> 382, 178-186, <b>2015</b> . DOI 10.1016/j.jtbi.2015.06.048. <b>INGR, M. (50%), HALABALOVÁ, V., YEHYA, A., HRNČÍŘÍK, J., CHEVALIER-LUCIA, D., PALMADE, L., BLAYO, C., KONVALINKA, J., DUMAY, E.:</b> Inhibitor and substrate binding induced stability of HIV-1 protease against sequential dissociation and unfolding revealed by high pressure spectroscopy and kinetics. <i>PLOS ONE</i> 10, e0119099, <b>2015</b> . DOI 10.1371/journal.pone.0119099. <b>KUTÁLKOVÁ, E., HRNČÍŘÍK, J., INGR, M. (40%):</b> Pressure induced structural changes and dimer destabilization of HIV-1 protease studied by molecular dynamics simulations. <i>Physical Chemistry Chemical Physics</i> 16, 2596-25915, <b>2014</b> . DOI 10.1039/c4cp03676j. <b>MARUŠINCOVÁ, H., HUSAROVÁ, L., RŮŽIČKA, J., INGR, M. (15%), et al.:</b> Polyvinyl alcohol biodegradation under denitrifying conditions. <i>International Biodeterioration &amp; Biodegradation</i> 84 (Special Issue), 21-28, <b>2013</b> . DOI 10.1016/j.ibiod.2013.05.023.							
Působení v zahraničí							
1998 – 1999: Univerzita v Heidelbergu, Ústav fyzikální chemie, Odd. teoretické chemie, Německo, odborná stáž (10 měsíců)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Magda Janalíková (Doležalová)				Tituly	Mgr., Ph.D.	
Rok narození	1979	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							
Laboratory of Food Microbiology (50% l) Molecular Biology (30% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2009: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2005 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 5 BP, 9 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			62	65	neevíd.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>BOSÁK, J., MICENKOVÁ, L., <b>DOLEŽALOVÁ, M. (30%)</b>, ŠMAJS, D.: Colicins U and Y inhibit growth of <i>Escherichia coli</i> strains via recognition of conserved OmpA extracellular loop 1. <i>International Journal of Medical Microbiology</i> [online], 306(7), 486-494, <b>2016</b>. ISSN 14384221.</p> <p>BUŇKOVÁ, L., GÁL, R., LORENCOVÁ, E., JANČOVÁ, P., <b>DOLEŽALOVÁ, M. (5%)</b>, KMEŤ, V., BUŇKA, F.: Microflora of farm and hunted pheasants in relation to biogenic amines production. <i>European Journal of Wildlife Research</i> [online], 62(3), 341-352, <b>2016</b>. ISSN 1612-4642.</p> <p>PAVLÍČKOVÁ, S., <b>DOLEŽALOVÁ, M. (70%)</b>, HOLKO, I.: Resistance and virulence factors of <i>Escherichia coli</i> isolated from chicken. <i>Journal of Environmental Science and Health - Part B Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes</i> 50(6), 417-421, <b>2015</b>. ISSN 0360-1234.</p> <p>FIC, V., BUŇKA, F., BUŇKOVÁ, L., BUDINSKÝ, P., BUREŠOVÁ, P., BURG, P., ČERNÝ, B., <b>DOLEŽALOVÁ, M. (5%)</b>, FIC, M., FIŠERA, M., KUBÁŇ, V., MARCINČÁK, P., ŠKROVÁNKOVÁ, S., VALÁŠEK, P., ZEMÁNEK, P.: Váno - analýza, technologie, gastronomie. 299 s. Český Těšín: Ing. Václav Helán - 2 THETA, <b>2015</b>. ISBN 978-80-86380-77-3.</p> <p>PAVLÍČKOVÁ, S., <b>DOLEŽALOVÁ, M. (50%)</b>, HOLKO, I.: Characterization of <i>Escherichia coli</i> strains isolated from food. <i>The 4th International Scientific Conference Applied Natural Sciences</i>, <b>2013</b>. ISBN 978-80-8105-501-0.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Věra Kašpárková				Tituly	doc. Ing., CSc.	
Rok narození	1961	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							
Technology of Fats and Detergents (50% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
1990: VUT Brno, FT, obor Nauka o nekovových materiálech, CSc.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1991 – 1993: Statoil (Borealis), Stathelle, Norsko, postdoc., výzkumný pracovník 1993 – 2002: Amersham Health (GE Healthcare), Oslo, Norsko, výzkumný pracovník – senior researcher 2002 – 2004: Institut pro testování a certifikaci, Zlín, certifikační specialista – zdravotnické prostředky 2005 – dosud: UTB Zlín, odborný asistent, docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 5 BP, 13 DP, 2 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Technologie makromolekulárních látek	2010	UTB Zlín			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			336	366	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>MIKULCOVÁ, V., BORDES, R., KAŠPÁRKOVÁ, V. (47%): On the preparation and antibacterial activity of emulsions stabilized with nanocellulose particles. <i>Food Hydrocolloids</i> 61, 780-792, 2016. DOI 10.1016/j.foodhyd.2016.06.031.</p> <p>KEJLOVÁ, K., KAŠPÁRKOVÁ, V. (45%), KRSEK, D., et al.: Characteristics of silver nanoparticles in vehicles for biological applications. <i>International Journal of Pharmaceutics</i> 496(2), 878-885, 2015. DOI 10.1016/j.ijpharm.2015.10.024.</p> <p>ŠEVČÍKOVÁ, P., ADAMI, R., KAŠPÁRKOVÁ, V. (35%), et al.: Supercritical assisted atomization of emulsions for encapsulation of 1-monoacylglycerols in an hydrophilic carrier. <i>Journal of Supercritical Fluids</i> 97, 183-191, 2015. DOI 10.1016/J.SUPFLU.2014.11.015.</p> <p>ŠEVČÍKOVÁ, P., KAŠPÁRKOVÁ, V. (40%), HAUERLANDOVÁ, I., et al.: Formulation, antibacterial activity, and cytotoxicity of 1-monoacylglycerol microemulsions. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i> 116, 448-457, 2014. DOI 10.1002/ejlt.201300171.</p> <p>SAARAI, A., KAŠPÁRKOVÁ, V. (30%), SEDLÁČEK, T., et al.: On the development and characterisation of crosslinked sodium alginate/gelatine hydrogels. <i>Journal of the Mechanical Behavior of Biomedical Materials</i> 18, 152-166, 2013. ISSN 1751-6161.</p>							
Působení v zahraničí							
09/1991 – 09/1993: Borealis (dříve Statoil), Stathelle, Norsko, postdoc./výzkumný pracovník (2 roky) 09/1993 – 09/2002: GE Healthcare (dříve Amersham Health), Oslo, Norsko, výzkumný pracovník (9 roků)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Lubomír Lapčík				Tituly	prof. Ing., CSc.	
Rok narození	1963	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		
UP Olomouc, PřF				pp.	20		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Applied Surface and Colloid Chemistry in Food Technology (80% p)							
Physical Characteristics of Foodstuffs (80% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
1991: STU Bratislava, CHTF, SP Chemické vedy, obor Fyzikálna chémia, CSc.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1997 – dosud: UTB Zlín, FT, docent, od r. 2003 profesor							
2012 – dosud: UP Olomouc, PřF, profesor (jpp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 3 BP, 1 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Fyzikální chemie	1995	VUT Brno			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			1002	843	neevid.
Fyzikální chemie	2003	VUT Brno					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
LAPČÍK, L. (50%), RUSZALA, M.J.A., VAŠINA, M., LAPČÍKOVÁ, B., VLČEK, J., ROWSON, N.A., GROVER, L.M., GREENWOOD, R.W.: Hollow spheres as nanocomposite fillers for aerospace and automotive composite materials applications. <i>Composites Part B: Engineering</i> 106(1 December), 74-80, 2016.							
LAPČÍK, L. (55%), OTYEPKA, M., OTYEPKOVÁ, E., LAPČÍKOVÁ, B., GABRIEL, R., GAVENDA, A., PRUDILOVÁ, B.: Surface heterogeneity: Information from inverse gas chromatograms and application to model pharmaceutical substances. <i>Current Opinion in Colloid and Interface Science</i> 24(1 August), 64-71, 2016.							
LAPČÍK, L. (50%), VAŠINA, M., LAPČÍKOVÁ, B., VALENTA, M.: Study of bread staling by means of vibro-acoustic, tensile and thermal analysis techniques. <i>Journal of Food Engineering</i> 178(1 June), 31-38, 2016.							
LAPČÍK, L. (45%), LAPČÍKOVÁ, B., OTYEPKOVÁ, E., OTYEPKA, M., VLČEK, J., BUŇKA, F., SALEK, R.: Surface energy analysis (SEA) and rheology of powder milk dairy products. <i>Food Chemistry</i> 174(1 May), 25-30, 2015.							
KRÁSNÝ, I., LAPČÍK, L. (50%), LAPČÍKOVÁ, B., GREENWOOD, R.W., ŠAFÁŘOVÁ, K., ROWSON, N.A.: The effect of low temperature air plasma treatment on physico-chemical properties of kaolinite/polyethylene composites. <i>Composites Part B: Engineering</i> 59(March), 293-299, 2014.							
Působení v zahraničí							
1990: Univerzita v Ulmu, Německo, studijní pobyt (3 měsíce)							
1991 – 1992: McGillova Univerzita, Ústav chemie, Montreal, Québec, Kanada, PAPRICAN, Point Claire, postdoktorální studijní pobyt (12 měsíců)							
1993: Státní univerzita v Ghentu, Farmaceutická fakulta, Belgie, postdoktorální studijní pobyt (6 měsíců)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Barbora Lapčíková				Tituly	doc. Mgr., Ph.D.	
Rok narození	1968	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		
UP Olomouc, PřF				pp.	8		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Applied Surface and Colloid Chemistry in Food Technology (20% p)							
Physical Characteristics of Foodstuffs (20% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
1998: VUT Brno, FCH, SP Makromolekulární chemie, obor Makromolekulární chemie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1997 – 2012: UTB Zlín, FT, Ústav fyziky a materiálového inženýrství, odborný asistent, docent							
2012 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav technologie potravin, docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 10 BP, 4 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Materiálové vědy a inženýrství	2007	VUT Brno			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			233	237	256
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
LAPČÍK, L., OTYEPKA, M., OTYEPKOVÁ, E., LAPČÍKOVÁ, B. (20%), GABRIEL, R., GAVENDA, A., PRUDILOVÁ, B.: Surface heterogeneity: Information from inverse gas chromatography and application to model pharmaceutical substances. <i>Current Opinion in Colloid and Interface Science</i> 24, 64-71, 2016.							
LAPČÍK, L., VAŠINA, M., LAPČÍKOVÁ, B. (30%), VALENTA, T.: Study of bread staling by means of vibro-acoustic, tensile and thermal analysis techniques. <i>Journal of Food Engineering</i> 178, 31-38, 2016.							
LAPČÍK, L., RUZSALA, M.J.A., VAŠINA, M., LAPČÍKOVÁ, B. (15%), VLČEK, J., ROWSON, N.A., GROVER, L.M., GREENWOOD, R.W.: Hollow spheres as nanocomposite fillers for aerospace and automotive composite materials applications. <i>Composites Part B: Engineering</i> 106(Dec), 74-80, 2016.							
LAPČÍK, L., VAŠINA, M., LAPČÍKOVÁ, B. (20%), OTYEPKOVÁ, E., WATERS, K.E.: Investigation of advanced mica powder nanocomposite filler materials: Surface energy analysis, powder rheology and sound absorption performance. <i>Composites Part B: Engineering</i> 77(August), 304-310, 2015.							
LAPČÍK, L., LAPČÍKOVÁ, B. (25%), OTYEPKOVÁ, E., OTYEPKA, M., VLČEK, J., BUŇKA, F., SALEK, R.N.: Surface energy analysis (SEA) and rheology of powder milk dairy products. <i>Food Chemistry</i> 174(May 1), 25-30, 2015.							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Zuzana Lazárková (Bubelová)				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1982	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							
Sensory Analysis of Food (70% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2009: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2007 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav technologie potravin, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 4 BP, 15 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			28	40	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p><b>BUBELOVÁ, Z. (45%),</b> TREMLOVÁ, B., BUŇKOVÁ, L., POSPIECH, M., VÍTOVÁ, E., BUŇKA, F.: The effect of long-term storage on the quality of sterilized processed cheese. <i>Journal of Food Science and Technology</i> 52(8), 4985-4993, <b>2015</b>. ISSN 0022-1155.</p> <p><b>BUBELOVÁ, Z. (45%),</b> BUŇKA, F., TAŤÁKOVÁ, M., ŠTAJNOCHOVÁ, K., PUREVDORJ, K., BUŇKOVÁ, L.: Effects of temperature, pH and NaCl content on in vitro putrescine and cadaverine production through the growth of <i>Serratia marcescens</i> CCM 303. <i>Journal of Environmental Science and Health, Part B</i> 50(11), 797-808, <b>2015</b>. ISSN 1532-4109.</p> <p>SUMCZYNSKI, D., <b>BUBELOVÁ, Z. (30%),</b> SNEYD, J., ERB-WEBER, S., MLČEK, J.: Total phenolics, flavonoids, antioxidant activity, crude fibre and digestibility in non-traditional wheat flakes and muesli. <i>Food Chemistry</i> 174, 319-325, <b>2015</b>. ISSN 0308-8146.</p> <p>SUMCZYNSKI, D., <b>BUBELOVÁ, Z. (30%),</b> FIŠERA, M.: Determination of chemical, insoluble dietary fibre, neutral-detergent fibre and in vitro digestibility in rice types commercialized in Czech markets. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 40, 8-13, <b>2015</b>. ISSN 0889-1575.</p> <p>SUMCZYNSKI, D., <b>BUBELOVÁ, Z. (50%):</b> Determination of nutritional characteristics, fibre and digestibility of colour rice types. <i>Chemické listy</i> 109(2), 147-150, <b>2015</b>. ISSN 1213-7103.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis				datum			

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Eva Lorencová				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1984	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		
---				---	---		
<b>Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu</b>							
Food Technology of Plant Foodstuffs I (20% p) Food Technology of Plant Foodstuffs II (20% p) Practice (100% l) <b>Production of Alcoholic and Non-Alcoholic Beverages (50% p)</b>							
<b>Údaje o vzdělání na VŠ</b>							
2015: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
<b>Údaje o odborném působení od absolvování VŠ</b>							
2013 – dosud: UTB Zlín, FT, asistent, od r. 2015 odborný asistent							
<b>Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací</b>							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 8 BP, 9 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			54	70	28
---	---	---					
<b>Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům</b>							
<b>LORENCOVÁ, E. (40%),</b> BUŇKOVÁ, L., PLEVA, P., DRÁB, V., KUBÁŇ, V., BUŇKA, F.: Selected factors influencing the ability of bifidobacterium to form biogenic amines. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 49, 1302-1307, <b>2014</b> . ISSN 1365-2621. HAUERLANDOVÁ, I., <b>LORENCOVÁ, E. (30%),</b> BUŇKA, F., NAVRÁTIL, J., JANEČKOVÁ, K., BUŇKOVÁ, L.: 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, <b>2014</b> . ISSN 0168-1605. BUŇKOVÁ, L., ADAMCOVÁ, G., HUDCOVÁ, K., VELICHOVÁ, H., PACHLOVÁ, V., <b>LORENCOVÁ, E. (20%),</b> BUŇKA, F.: Monitoring of biogenic amines in cheeses manufactured at small-scale farms and in fermented dairy products in the Czech Republic. <i>Food Chemistry</i> 141, 548-551, <b>2013</b> . ISSN 0308-8146. <b>LORENCOVÁ, E. (40%),</b> BUŇKOVÁ, L., MATOULKOVÁ, D., DRÁB, V., PLEVA, P., KUBÁŇ, V., BUŇKA, F.: Production of biogenic amines by lactic acid bacteria and bifidobacteria isolated from dairy products and beer. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 47, 2086-2091, <b>2012</b> . ISSN 1365-2621. PLEVA, P., BUŇKOVÁ, L., LAUKOVÁ, A., <b>LORENCOVÁ, E. (30%),</b> KUBÁŇ, V., BUŇKA, F.: Decarboxylation activity of enterococci isolated from rabbit meat and staphylococci isolated from trout intestines. <i>Veterinary Microbiology</i> 159, 438-442, <b>2012</b> . ISSN 03781135.							
<b>Působení v zahraničí</b>							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Jiří Mlček					Tituly	doc. Ing., Ph.D.
Rok narození	1981	typ VŠ	vztahu k	pp.	rozsah	40	do kdy N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje 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							
Trends in Gastronomy I (100% p)							
Trends in Gastronomy II (100% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2008: MENDELU Brno, AF, SP Chemie a technologie potravin, obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2008 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2016 docent, od r. 2014 ředitel Ústavu analýzy a chemie potravin							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 11 BP, 11 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Technologie potravin	2016	UTB Zlín			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			601	786	neevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p><b>MLČEK, J. (55%), JURÍKOVÁ, T., ŠKROVÁNKOVÁ, S., SOCHOR, J.:</b> Quercetin and its anti-allergic immune response. <i>Molecules</i> 21(5), 623, <b>2016</b>.</p> <p><b>JURÍKOVÁ, T., MLČEK, J. (32%), ŠKROVÁNKOVÁ, S., BALLA, S., SOCHOR, J., BARON, M., SUMCZYNSKI, D.:</b> Black crowberry (<i>Empetrum nigrum</i> L.) flavonoids and their health promoting activity. <i>Molecules</i> 21(12), 1685, <b>2016</b>.</p> <p><b>MLČEK, J. (35%), DRUŽBÍKOVÁ, H., VALÁŠEK, P., SOCHOR, J., JURÍKOVÁ, T., BORKOVCOVÁ, M., BARON, M., BALLA, S.:</b> Assessment of total polar materials in frying fats from Czech restaurants. <i>Italian Journal of Food Science</i> 27(2), 32-37, <b>2015</b>.</p> <p><b>SUMCZYNSKI, D., BUBELOVÁ, Z., SNEYD, J., ERB-WEBER, S., MLČEK, J. (10%):</b> Total phenolics, flavonoids, antioxidant activity, crude fibre and digestibility in non-traditional wheat flakes and muesli. <i>Food Chemistry</i> 174, 319-325, <b>2015</b>.</p> <p><b>MLČEK, J. (55%), ROP, O., JURÍKOVÁ, T., SOCHOR, J., FIŠERA, M., BALLA, S., BARON, M., HRABĚ, J.:</b> Bioactive compounds in sweet rowanberry fruits of interspecific Rowan crosses. <i>Central European Journal of Biology</i> 9(11), 1078-1086, <b>2014</b>.</p>							
Působení v zahraničí							
2007: Ekologická farma Azienda Agricola Vairo, Itálie, pracovní-studijní stáž v rámci programu LEONARDO (3 měsíce)							
Podpis						datum	

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Vendula Pachlová				Tituly	doc. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1984	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							
Branch Seminar (100% s)							
Technological Practice I (40% I)							
Technological Practice II (40% I)							
Technology of Animal Food Production I (70% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2011: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2011 – dosud: UTB Zlín, FT, akademický pracovník – odborný asistent, od r. 2015 docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 3 BP, 11 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
Technologie potravin	2015		UTB Zlín		WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		87	131	nevid.
---	---		---				
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
FLASAROVÁ, R., PACHLOVÁ, V. (35%), BUŇKOVÁ, L., 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.							
MRÁZEK, J., PACHLOVÁ, V. (30%), BUŇKA, F., ČERNÍKOVÁ, M., DRÁB, V., BEJBLOVÁ, M., STANĚK, K., BUŇKOVÁ, L.: Effect of different strains <i>Penicillium nalgiovense</i> in the Nařžovy cheese during ripening. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 96(7), 2547-2554, 2015.							
BUŇKA, F., PACHLOVÁ, V. (50%), NENUTILOVÁ, L.: Texture properties of dutch-type cheese as a function of its location and ripening. <i>International Journal of Food Properties</i> 16(5), 1016-1027, 2013.							
PACHLOVÁ, V. (40%), BUŇKA, F., CHROMEČKOVÁ, M., BUŇKOVÁ, L., BARTÁK, P., POSPÍŠIL, P.: The development of free amino acids and volatile compounds in cheese “Olomoucké tvarůžky” (PGI) during ripening. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 48(9), 1868-1876, 2013.							
PACHLOVÁ, V. (35%), BUŇKA, F., FLASAROVÁ, R., VÁLKOVÁ, P., BUŇKOVÁ, L.: The effect of elevated temperature on ripening of Dutch type cheese. <i>Food Chemistry</i> 132, 1846-1854, 2012.							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Zdeněk Polášek				Tituly	MVDr.	
Rok narození	1957	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2020
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							
Educational Excursion (100% I)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
1995: VFU Brno, FVHE, obor Veterinární hygiena a ekologie, MVDr. 2012 – dosud: UTB Zlín, FT, DSP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1993 – 1995: UPZM Brno, ředitel 1995 – 2012: Idema Foods – Zlín, ředitel, spolumajitel 2012 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
---	---	---		WOS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		0	0	nevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>GÁL, R., STRATILOVÁ, Z., <b>POLÁŠEK, Z. (10%)</b>, BRYCHTOVÁ, M.: Gastronomická příprava a posouzení kvality pokrmů z hlemýždího masa. <i>Sborník příspěvků z IX. mezinárodní vědecké konference „Nové trendy v gastronomii, hotelnictví a cestovním ruchu“</i>, 57-63, <b>2016</b>. ISBN 978-80-87300-89-3.</p> <p>GÁL, R., ZDERČÍKOVÁ, E., BRYCHTOVÁ, M., <b>POLÁŠEK, Z. (10%)</b>: Posouzení ztrát hmotnosti tepelně opracovaných masných výrobků v průběhu technologického zpracování. <i>Sborník příspěvků XLII. konference o jakosti potravin a potravinových surovin</i>, 142-152, <b>2016</b>. ISBN 978-80-7509-405-6.</p> <p>GÁL, R., STRATILOVÁ, Z., <b>POLÁŠEK, Z. (10%)</b>, BRYCHTOVÁ, M.: Hodnocení gastronomické jakosti pokrmů z hlemýždího masa. <i>Journal of Tourism, Hospitality and Commerce</i> VII(1), 27-33, <b>2016</b>. ISSN 1804-3836.</p> <p>ČERNÍKOVÁ, M., GÁL, R., <b>POLÁŠEK, Z. (10%)</b>, JANÍČEK, M., PACHLOVÁ, V., BUŇKA, F.: Comparison of the nutrient composition, biogenic amines and selected functional parameters of meat from different parts of Nile crocodile (<i>Crocodylus niloticus</i>). <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 43, 82-87, <b>2015</b>. ISSN 0889-1575.</p> <p>GÁL, R., <b>POLÁŠEK, Z. (25%)</b>, KATINA, J., KOVÁŘ, J., ŠIŠKA, L., BUŇKA, F.: Možnosti stanovení obsahu bílkovin v mase. <i>Bezpečnost a kontrola potravin</i>. Nitra, Smolenic, <b>2015</b>.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Petr Ponížil				Tituly	doc. RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1965	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							
Experiment Evaluation II (100% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
1999: VUT Brno, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1988 – 1990: UJEP Brno (nyní MU Brno), PřF, odborný asistent laboratoře diagnostiky křemíku							
1990 – dosud: VUT Brno (nyní UTB Zlín), FT, odborný asistent, od r. 2003 docent, 2011 – 2015 proděkan pro pedagogickou činnost bakalářského studia							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 DP, 3 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Materiálové vědy a inženýrství	2003	VUT Brno		WOS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		156	200	20	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>MIKUŠOVÁ, N., HUMPOLÍČEK, P., RŮŽIČKA, J., CAPÁKOVÁ, Z., JANŮ, K., KAŠPÁRKOVÁ, V., BOBER, P., STEJSKAL, J., KOUTNÝ, M., FILÁTOVÁ, K., LEHOCKÝ, M., <b>PONÍŽIL, P. (5%)</b>: Formation of bacterial and fungal biofilm on conducting polyaniline. <i>Chemical Papers</i> 71(2), 505-512, <b>2017</b>. DOI 10.1007/s11696-016-0073-8.</p> <p>HAUSNEROVÁ, B., SANÉTRNÍK, D., <b>PONÍŽIL, P. (33%)</b>: Surface structure analysis of injection molded highly filled polymer melts. <i>Polymer Composites</i> 34(9), 1553-1558, <b>2013</b>. DOI 10.1002/pc.22572.</p> <p>ŠEDIVÝ, O., BENEŠ, V., <b>PONÍŽIL, P. (20%)</b>, et al.: Quantitative characterization of microstructure of pure copper processed by ECAP. <i>Image Analysis &amp; Stereology</i> 32(2), 65-75, <b>2013</b>. DOI 10.5566/ias.v32.</p> <p>STĚNIČKA, M., PAVLÍNEK, V., <b>PONÍŽIL, P. (20%)</b>, et al.: A note on secondary electrorheological patterns. <i>Journal of Intelligent Material Systems and Structures</i> 23(9), SI, 1061-1066, <b>2012</b>. DOI 10.1177/1045389X12443595.</p> <p>CHVÁTALOVÁ, L., ČERMÁK, R., MRÁČEK, A., GRULICH, O., VESEL, A., <b>PONÍŽIL, P. (15%)</b>, et al.: The effect of plasma treatment on structure and properties of poly(1-butene) surface. <i>European Polymer Journal</i> (4), 866-874, <b>2012</b>. DOI 10.1016/j.eurpolymj.2012.02.007.</p>							
Působení v zahraničí							
2001: Technická univerzita v Drážďanech (Technische Universität Dresden), Německo, studijní pobyt (6 měsíců)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Richardos Nikolaos Salek				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1985	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2018
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							
Food Stabilisers and Emulsifiers (20% p) Food Technology of Plant Foodstuffs I (10% p) Food Technology of Plant Foodstuffs II (20% p) <b>Preparation and Realization Support of Food Production II</b> (100% s) Production of Alcoholic and Non-Alcoholic Beverages (50% p) <b>Year Project</b> (25% l)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2015: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2014 – dosud: UTB Zlín, FT, asistent, od r. 2017 odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 BP, 4 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
---	---		---		WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		18	23	15
---	---		---				
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p><b>SALEK, R.N. (35%), ČERNÍKOVÁ, M., PACHLOVÁ, V., BUBELOVÁ, Z., KONEČNÁ, V., BUŇKA, F.:</b> Properties of spreadable processed mozzarella cheese with divergent compositions of emulsifying salts in relation to the applied cheese storage period. <i>LWT-Food Science and Technology</i> 77, 30-38, <b>2017</b>. ISSN 00236438.</p> <p><b>ČERNÍKOVÁ, M., SALEK, R.N. (25%), KOZÁČKOVÁ, D., BĚHALOVÁ, H., LUŇÁKOVÁ, L., BUŇKA, F.:</b> The effect of selected processing parameters on viscoelastic properties of model processed cheese spreads. <i>International Dairy Journal</i> 66, 84-90, <b>2017</b>. ISSN 095869946.</p> <p><b>ČERNÍKOVÁ, M., NEBESÁŘOVÁ, J., SALEK, R.N. (20%), ŘIHÁČKOVÁ, L., BUŇKA, F.:</b> Microstructure, textural and viscoelastic properties of model processed cheese with different dry matter and fat in dry matter content. <i>Journal of Dairy Science</i> 100, 4300-4307, <b>2017</b>. ISSN 00220302.</p> <p><b>SALEK, R.N. (35%), ČERNÍKOVÁ, M., MADĚROVÁ, S., LAPČÍK, L., BUŇKA, F.:</b> The effect of different composition of ternary mixtures of emulsifying salts on the consistency of processed cheese spreads manufactured from Swiss-type cheese with different degrees of maturity. <i>Journal of Dairy Science</i> 99, 3274-3287, <b>2016</b>. ISSN 00220302.</p> <p><b>SALEK, R.N. (35%), ČERNÍKOVÁ, M., NAGYOVÁ, G., KUCHAR, D., BAČOVÁ, H., MINARČIKOVÁ, L., BUŇKA, F.:</b> The effect of composition of ternary mixtures containing phosphate and citrate emulsifying salts on selected textural properties of spreadable processed cheese. <i>International Dairy Journal</i> 44, 37-43, <b>2015</b>. ISSN 09586946.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Jana Sedlaříková				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1978	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							
Technology of Fats and Detergents (50% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2006: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2001 – 2002: UTB Zlín, FT, projektový pracovník							
2005 – 2010 (2008 – 2010 MD): UTB Zlín, UNI, vědecko-výzkumný pracovník							
2010 – dosud (2012 – 2015 MD): UTB Zlín, FT, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 4 BP, 1 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			114	106	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p><b>SEDLAŘÍKOVÁ, J. (40%)</b>, DOLEŽALOVÁ, M., EGNER, P., et al.: Effect of oregano and marjoram essential oils on the physical and antimicrobial properties of chitosan based systems. <i>International Journal of Polymer Science</i> 2017, Art. No. 2593863, <b>2017</b>.</p> <p>EGNER, P., KAŠPÁRKOVÁ, V., PAVLAČKOVÁ, J., <b>SEDLAŘÍKOVÁ, J. (5%)</b>, PINĎÁKOVÁ, L.: Effect of process parameters and methylcellulose supplementation on the properties of n-undecane emulsions. <i>Journal of Dispersion Science and Technology</i> 38(6), 775-781, <b>2017</b>.</p> <p><b>SEDLAŘÍKOVÁ, J. (80%)</b>, KREJČÍ, J., EGNER, P., PAVLAČKOVÁ, J.: Interakce chitosanu s anionickým tenzidem. <i>Sborník přednášek z II. semináře o tenzidech a detergentech</i>. Pardubice: Univerzita Pardubice, <b>2016</b>. ISBN 978-80-7560-012-7.</p> <p>MERCHAN, M., <b>SEDLAŘÍKOVÁ, J. (50%)</b>, VESEL, A., SEDLAŘÍK, V., SÁHA, P.: Antimicrobial silver nitrate-doped polyvinyl chloride část films: Influence of solvent on morphology and mechanical properties. <i>International Journal of Polymeric Materials and Polymeric Biomaterials</i> 62, 101-108, <b>2013</b>. ISSN 0091-4037.</p> <p>Projekt CZ.1.07_2.2.00_28.0132 Zvyšování exkluzivity výuky technologie tuků, kosmetiky a detergentů – spoluřešitel. Hlavní řešitel: UTB ve Zlíně. Doba řešení: <b>2012 – 2015</b>.</p>							
Působení v zahraničí							
2004: Universidade Tecnica de Lisboa, Instituto Superior Tecnico, Portugalsko (3 měsíce)							
Podpis				datum			

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Daniela Sumczynski				Tituly	doc. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1976	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							
Food Analysis and Evaluation (50% p)							
Technology of Fruits, Vegetables and Minor Plant Materials (100% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2003: VUT Brno, FCH, SP Materiálové vědy, obor Materiálové inženýrství, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2003 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2017 docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 4 BP, 21 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Technologie potravin	2017	UTB Zlín			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			125	151	neevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>SUMCZYNSKI, D. (60%), KOTÁSKOVÁ, E., DRUŽBÍKOVÁ, H., MLČEK, J.: Determination of contents and antioxidant activity of free and bound phenolics compounds and <i>in vitro</i> digestibility of commercial black and red rice (<i>Oryza sativa</i> L.) varieties. <i>Food Chemistry</i> 211, 339-346, 2016.</p> <p>KOTÁSKOVÁ, E., SUMCZYNSKI, D. (75%), MLČEK, J., VALÁŠEK, P.: Determination of free and bound phenolics using HPLC-DAD, antioxidant activity and <i>in vitro</i> digestibility of <i>Eragrostis tef</i>. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 46, 15-21, 2016.</p> <p>JURÍKOVÁ, T., MLČEK, J., ŠKROVÁNKOVÁ, S., BALLA, S., SOCHOR, J., BARON, M., SUMCZYNSKI, D. (10%): Black crowberry (<i>Empetrum nigrum</i> L.) flavonoids and their health promoting activity. <i>Molecules</i> 21(12), 1685, 2016.</p> <p>SUMCZYNSKI, D. (50%), BUBELOVÁ, Z., FIŠERA, M.: Determination of chemical, insoluble dietary fibre, neutral-detergent fibre and <i>in vitro</i> digestibility in rice types commercialized in Czech markets. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 40, 8-13, 2015. ISSN 1365-2621.</p> <p>SUMCZYNSKI, D. (50%), BUBELOVÁ, Z., SNEYD, J., ERB-WEBER, S., MLČEK, J.: Total phenolics, flavonoids, antioxidant activity, crude fibre and digestibility in non-traditional wheat flakes and muesli. <i>Food Chemistry</i> 174, 319-325, 2015. ISSN 0308-8146.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

## C-II – Související tvůrčí, resp. vědecká a umělecká činnost

### Přehled řešených grantů a projektů u akademicky zaměřeného bakalářského studijního programu a u magisterského a doktorského studijního programu

Řešitel/spoluřešitel	Názvy grantů a projektů získaných pro vědeckou, výzkumnou, uměleckou a další tvůrčí činnost v příslušné oblasti vzdělávání	Zdroj	Období
prof. RNDr. Kubáň, DrSc.	Produkce biogenních aminů u vybraných kmenů bakterií mléčného kvašení (GAP503/11/1417)	B	2011 - 2014
doc. Ing. Buňka, Ph.D.	Systémy jistění kvality a bezpečnosti mlékárenských výrobků vhodnými metodami aplikovatelnými v praxi (QJ1210300)	C	2012 - 2016
doc. Ing. Buňka, Ph.D.	Nové přístupy a metody analýzy pro zajištění kvality, bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti sýrů, optimalizace jejich výroby a zefektivnění procesů hygieny a sanitace při současném snížení zátěže životního prostředí odpadními vodami (OK1710156)	C	2017 - 2021

### Přehled řešených projektů a dalších aktivit v rámci spolupráce s praxí u profesně zaměřeného bakalářského a magisterského studijního programu

Pracoviště praxe	Název či popis projektu uskutečňovaného ve spolupráci s praxí	Období

### Odborné aktivity vztahující se k tvůrčí, resp. vědecké a umělecké činnosti vysoké školy, která souvisí se studijním programem

Garant studijního programu a garanti jednotlivých studijních předmětů se pravidelně zúčastňují významných národních i mezinárodních konferencí, kde prezentují aktuální výstupy jejich odborné vědecké činnosti. Do těchto činností jsou pravidelně zapojováni studenti. Odborné aktivity se zaměřují především do vlivů technologických a biotechnologických faktorů na jakost a zdravotní nezávadnost potravin a produktů biotechnologií. Dále se odborné aktivity realizují v oblasti chemické a mikrobiologické analýzy potravin a produktů biotechnologií.

Zmínit lze dále účast akademických pracovníků vyučujících ve studijním programu Technologie potravin na dalších činnostech, například projekty a aktivity centra pro podporu přírodovědných a technických věd (CZ.1.07/2.3.00/45.0015; období 2014 - 2015), partnerství pro podporu popularizace VaV a další vzdělání v oblasti popularizace transferu technologií v oblasti zemědělství, potravinářství a bioenergetik (CZ.1.07/2.3.00/35.0013; období 2012 - 2014), Entomofágie (workshop; UTB ve Zlíně a Mendelova univerzita v Brně), školení norem systému managementu jakosti (ISO 9001:2015), požadavků systému Analýzy nebezpečí a kritických kontrolních bodů (HACCP), požadavků inspekčního standardu bezpečnosti potravin IFS aj.

### Informace o spolupráci s praxí vztahující se ke studijnímu programu

Akademičtí pracovníci podílející se na výuce studijního programu se zapojují do aktivní spolupráce s praxí. Pro ilustraci lze jmenovat například projekty:

- Spolupráce a inovace ve výrobě mléčných výrobků LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o. Program rozvoje venkova (Státní zemědělský intervenční fond), období 2013 - 2014,
- Spolupráce a inovace ve výrobě biovína Travel Wine spol. s r.o. Program rozvoje venkova (Státní zemědělský intervenční fond), období 2013 - 2014,
- Spolupráce na vývoji mléčných výrobků LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o. Program rozvoje venkova (Státní zemědělský intervenční fond), období 2017 - 2019.

### C-III – Informační zabezpečení studijního programu

#### Název a stručný popis studijního informačního systému

IS/STAG. Informační systém studijní agentury IS/STAG slouží především k evidenci a správě: studijních programů, jejich oborů, plánů a předmětů studentů, jejich registrací na předměty (rozvrhů) a zkoušek, známek, studovaných oborů místností a jejich rozvrhů. Uživatelské rozhraní IS/STAG je tvořeno klientskými aplikacemi dvojího druhu: webovým portálem a nativním klientem. Webový portál je přístupný webovým prohlížečem (<https://stag.utb.cz/portal/>), aplikace jsou v něm organizovány do souvisejících celků na záložkách a podstránkách. Portál je intuitivní a pokrývá řadu funkcí IS/STAG, které se týkají výuky. Navíc integruje na jednom místě kromě aplikací IS/STAG i další důležité informační zdroje ZČU, například Courseware. Proti nativnímu klientovi má méně funkcí a je určen k provádění rutinních úkonů - prohlížení rozvrhů, vypisování termínů, zadávání známek atp. Po přihlášení se do portálu je umožněn uživateli přístup do těch aplikací, které pro něj mají smysl a význam. V některých případech je třeba ještě upřesnit roli (pokud jich má k dispozici více), pod jakou chce uživatel momentálně aplikace použít - např. roli vyučujícího, tajemníka katedry, studijní referentky. Nativní klient je aplikace určená spíše pro uživatele z řad zaměstnanců spravujících data a provozní procesy studijní agentury ZČU (tedy i pro učitele). Nativní klient IS/STAG využívá technologii Oracle Forms. Jeho instalace není triviální a vyžaduje pravidelnou aktualizaci. Proto se s ním setkáte zejména na stanicích OrionXP udržovaných CIVem. Obsahuje řadu specializovaných formulářů a tiskových sestav, pro část úkonů je jeho použití nevyhnutelné.

#### Přístup ke studijní literatuře

Informační zdroje a informační služby pro všechny studijní programy realizované na UTB ve Zlíně zabezpečuje centrálně Knihovna UTB (dále jen „knihovna“). Ta sídlí v moderních prostorách Univerzitního centra a je navštěvována studenty a pedagogy ze všech fakult, ale i čtenáři z řad odborné veřejnosti, neboť se jedná o největší univerzální odbornou knihovnu ve Zlínském kraji. Kromě centrálního pracoviště ve Zlíně, provozuje Knihovna UTB ještě i areálovou studovnu v Uherském Hradišti.

K dispozici je zhruba 500 studijních míst, 230 počítačů a dostatečné množství přípojných míst pro notebooky. Knihovna je vybavena virtuální technologií VMware s klientskými stanicemi Zero Client DZ22-2. Uživatelé mohou používat při své práci 3 multifunkční tiskárny pro kopírování, tisk a skenování. K dispozici je také speciální knižní skener. Knihovna disponuje také dostatečným počtem individuálních studoven pro práci v menších týmech, ale i relaxačními prostory. Knihovna poskytuje kromě standardních výpůjčních služeb (údaje o knihovním fondu viz níže) řadu dalších odborných služeb. Jedná se například o rešeršní službu či meziknihovní výpůjční službu, kdy je možné získat pro uživatele dokumenty z jiných českých, ale i zahraničních knihoven. Další služby se zabývají oblastí informačního vzdělávání, a to jak základními kurzy pro studenty, tak odbornějšími školeními pro akademické pracovníky týkající se například podpory vědeckovýzkumné činnosti, vyhledáváním v databázích nebo publikační a citační etikou. V knihovním fondu je více než 130 000 knih, přičemž roční přírůstek každoročně přesahuje 5 000 knižních jednotek. Stále více knih je dostupných v elektronické podobě. Důležitá je zejména vysoká aktuálnost knihovního fondu, který je neustále doplňován. Knihovna odebírá více než 200 periodik v tištěné podobě. Mimo tištěné časopisy knihovna zpřístupňuje cca 50 000 elektronických periodik. Vysoce transparentní je proces nákupu nových knih, které jsou doporučovány pedagogy buď přímo ve spolupráci s pracovníky knihovny, nebo prostým vyplněním požadované studijní literatury do karet předmětů v studijním systému STAG. Studenti mohou knihovně podávat návrhy na nákup literatury, která jim ve fondu chybí, skrze online formulář v katalogu knihovny. Knihovna dále zajišťuje i přístup k bakalářským, diplomovým a disertačním pracím absolventů univerzity, a to v rámci digitální knihovny na adrese <http://digilib.k.utb.cz>. Práce jsou zde zpravidla dostupné volně v plném textu. Kromě toho provozuje knihovna také repozitář publikační činnosti akademických pracovníků univerzity na adrese <http://publikace.k.utb.cz>.

#### Přehled zpřístupněných databází

Knihovna UTB si dlouhodobě zakládá na široké nabídce elektronických informačních zdrojů pro účely výuky, ale i podpory vědeckovýzkumného procesu. Zdroje jsou nabízeny prostřednictvím špičkových technologií, které podporují komfortní práci a vysoké využití nabízených databází. Veškeré informační zdroje jsou dostupné skrze moderní centrální portál Xerxes <http://portal.k.utb.cz>, který je postaven na bázi známého discovery systému Summon. Jednotlivé databáze tedy není potřeba prohledávat separátně. K dispozici je také technologie SFX, která značně ulehčuje uživatelům práci zejména při dohledávání plných textů dokumentů. Veškeré elektronické zdroje jsou přístupné 24 hodin denně a to i z počítačů mimo univerzitní síť UTB formou tzv. vzdáleného přístupu.

Konkrétní dostupné databáze:

- Citační databáze Web of Science a Scopus
- Multioborové kolekce elektronických časopisů Elsevier ScienceDirect, Wiley Online Library, SpringerLink a další
- Multioborové plnotextové databáze Ebsco a ProQuest
- Seznam všech databází: <http://portal.k.utb.cz/databases/alphabetical/>

#### Název a stručný popis používaného antiplagiátorského systému

V rámci předcházení a zamezování plagiátorství UTB ve Zlíně efektivně využívá po několik let antiplagiátorský systém *Theses.cz* (vyvíjen a provozován Masarykovou univerzitou v Brně), který je považován za jeden z nejúčinnějších systémů pro odhalování plagiátů mezi závěrečnými pracemi dostupných v ČR. Tento systém slouží UTB ve Zlíně, stejně jako dalším univerzitám (nejen v ČR), jako národní registr závěrečných prací (informací o pracích - název, autor, ...) a jako úložiště prací pro vyhledávání plagiátů. Systém umožňuje vkládat práce a vyhledávat mezi nimi plagiáty. Veřejnosti jsou zpřístupňovány záznamy o práci, příp. plné texty (dle rozhodnutí školy), a vyhledávání mezi nimi. Systém nabízí další služby, funkce a aplikace a je dále rozvíjen dle potřeby uživatelů. IS/STAG, užívaný UTB jako centrální informační systém o studiu a úložiště absolventských prací, je přímo napojen na tento systém pro odhalování plagiátů, uložené práce se do něj automaticky zasílají a po vyhodnocení se vrací jako výsledek zpět do IS/STAG.

C-IV – Materiální zabezpečení studijního programu			
Místo uskutečňování programu	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně Fakulta technologická Vavrečkova 275 760 01 Zlín		
Kapacita výukových místností pro teoretickou výuku			
Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně disponuje 28 velkými posluchárnami o celkové kapacitě 3103 míst. Z toho Fakulta technologická využívá 7 poslucháren s kapacitou 765 míst. Všechny posluchárny jsou vybaveny moderní audiovizuální prezentační technikou a tabulemi pro popis stíratelnými fixy. Největší posluchárna umístěná na budově U1 má kapacitu 180 studentů, další 3 posluchárny mají kapacitu kolem 130 studentů, z toho dvě se nachází v moderní budově Laboratorního centra Fakulty technologické (LCFT). Na LCFT se taktéž nachází středně velká posluchárna s kapacitou 94 a dvě menší posluchárny s kapacitou 48 míst. Fakulta technologická má k dispozici 14 seminárních místností s celkovou kapacitou 374 míst, 6 PC učeben s celkovou kapacitou 90 míst a 63 laboratoří s celkovou kapacitou 720 míst.			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu	0	Doba platnosti nájmu	
Kapacita a popis odborné učebny			
Laboratoře pro výuku potravinářských technologií - celkově komplex 7 laboratoří s vybavením umožňujícím výrobu většiny mlékařenských, masných, pekárenských a cukrovinkářských výrobků. Jedna z laboratoří je určena pro výrobu alkoholických a nealkoholických nápojů. Každá ze 7 laboratoří je určena pro 12 studentů. Z unikátních zařízení je možné jmenovat vysokotepelné (UHT) průtokové ošetření tekutých potravin, které bude v roce 2018 zakoupeno z projektových prostředků a které studentům umožňuje simulovat reálné technologické procesy v tomto případě v mlékařenské praxi. Na daném zařízení může docházet k UHT tepelnému ošetření mléka, zahuštěných produktů anebo smetany.			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu	0	Doba platnosti nájmu	
Kapacita a popis odborné učebny			
Laboratoře pro Senzorické hodnocení potravin - celková kapacita 12 míst, odpovídající laboratorní vybavení pro praktika ze senzorické analýzy. Tato laboratoř splňuje požadavky české technické normy ČSN EN ISO 8589 (Obecné pokyny pro uspořádání senzorického pracoviště).			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu	0	Doba platnosti nájmu	
Vyjádření orgánu hygienické služby ze dne			
---			
Opatření a podmínky k zajištění rovného přístupu			
Na Fakultě technologické je vybudováno sociální a technické zázemí dostupné pro studenty i zaměstnance vysoké školy. Stravování je zajištěno ve dvou menzách, restauraci a bufetu. Na FT jsou vybudovány kuchyňky, které jsou dostupné i studentům. Laboratorní centrum Fakulty technologické je moderně vybaveno a je zajištěn bezbariérový přístup pro handicapované studenty a zaměstnance. V budovách FT jsou umístěny klidové zóny pro studenty, kde mohou trávit čas mezi výukou, jsou k dispozici PC včetně tiskárny pro tisk dokumentů. Na UTB je taktéž vybudováno zázemí pro studenty a zaměstnance pro odpočinek, trávení volného času a jiné mimostudijní aktivity.			

## C-V – Finanční zabezpečení studijního programu

Vzdělávací činnost vysoké školy financovaná ze státního rozpočtu	ano
---	-----

Zhodnocení předpokládaných nákladů a zdrojů na uskutečňování studijního programu
--

## **D-I – Záměr rozvoje a další údaje ke studijnímu programu**

### **Záměr rozvoje studijního programu a jeho odůvodnění**

Rozvoj studijního programu bude koncipován v zavádění nových poznatků získaných v recentních mezinárodních zdrojích do výuky a identifikaci jejich potenciálu pro praktické úlohy. V této souvislosti bude kladen důraz na tvůrčí činnost garantů jednotlivých studijních programů a na zavádění výsledků do výukového procesu. Součástí bude také rozvoj informačních technologií - například rozšiřování a prohlubování poznatků ze simulací jednotlivých technologických procesů a studium různých faktorů, které tyto procesy mohou ovlivnit. Rozvoj studijního programu bude směřován také do zavedení moderních potravinářských a biochemických technologií do praktické výuky. Dále se bude rozvoj realizovat v implementaci nových chemických, mikrobiologických, molekulárně-biologických a fyzikálních metod do analýzy potravin a produktů biotechnologií.

Dalším aspektem rozvoje bude orientace na moderní výukové metody podporující stávající přednášky, semináře a laboratorní cvičení. Bude se jednat především o tvorbu výukových filmů a fotografického materiálů ilustrujícího a dokreslujícího vysvětlované procesy, případně vady potravin a produktů biotechnologií. V neposlední řadě budou tvořeny výukové materiály.

### **Počet přijímaných uchazečů ke studiu ve studijním programu**

Do prezenční formy studia se předpokládá přijetí 10 studentů.

V současné době není ve studijním programu Chemie a technologie potravin, studijním oboru Technologie potravin studium v anglickém jazyce akreditováno.

### **Předpokládaná uplatnitelnost absolventů na trhu práce**

Předpokládaným uplatněním studentů bude například:

- manažer výroby v potravinářském průmyslu,
- manažer velkoplošných obchodních řetězců,
- vedoucí podnikových a akreditovaných laboratoří zaměřených na chemickou, mikrobiologickou a molekulárně-biologickou analýzu potravin,
- samostatný inspektor a odborný pracovník v orgánech státní správy zaměřených na dozor v oblasti výroby potravin a jejich uvádění na trh,
- akademický pracovník chemických a potravinářských fakult vysokých škol,
- vědecko-výzkumný pracovník ve výzkumných ústavech a obdobných institucích.