

Sebehodnotící zpráva Univerzity Tomáše Bati Ve Zlíně:

Část B. – Oblast vzdělávání Potravinařství



Zlín

Červen 2018

Úvod

Předložený dokument obsahuje část B. Sebehodnotící zprávy UTB ve Zlíně pro účely Institucionální akreditace, která popisuje naplnění standardů z nařízení vlády č. 274/2016 Sb. pro oblast vzdělávání **Potravinářství**. Veškeré informace v ní uvedené jsou platné k 30. 06. 2018.

Podkladové dokumenty k jednotlivým standardům jsou zpravidla uvedeny v textu Sebehodnotící zprávy prostřednictvím hypertextového odkazu na příslušnou část webových stránek, odkud jsou volně přístupné. Pokud tomu tak není, podkladové dokumenty jsou připojeny formou textových příloh, jejichž seznam je uveden v závěru dokumentu.

I. Rozsah a struktura vzdělávací činnosti

Organizace dosavadní vzdělávací činnosti v oblasti vzdělávání

V současné době Fakulta technologická uskutečňuje vzdělávání v oblasti Potravinářství v jednom bakalářském studijním programu s celkem čtyřmi studijními obory, které jsou koncipovány i v kombinované formě. Dále jeden magisterský studijní program s celkem třemi obory (dva jsou i ve formě kombinované). A doktorský studijní program s jedním studijním oborem (je i ve formě kombinované). Doktorský studijní program je rovněž vyučován v anglickém jazyce v prezenční i kombinované formě. Veškeré studijní programy/obory uskutečňované na Fakultě technologické jsou přehledně uvedeny v Tabulce č. 1. Délka uskutečňování studijních programů v dané oblasti vzdělávání přesahuje dobu 10 let.

Tabulka 1: Přehled studijních programů/oborů Fakulty technologické

Typ studia	Program	Obor	Forma
Bakalářský	Chemie a technologie potravin	Chemie a technologie potravin	Prezenční
			Kombinovaná
		Chemie a technologie potravin - specializace Technologie mléka a mléčných výrobků	Prezenční
			Kombinovaná
		Technologie výroby tuků, kosmetiky a detergentů	Prezenční
			Kombinovaná
Technologie a řízení v gastronomii	Prezenční		
	Kombinovaná		
Magisterský	Chemie a technologie potravin	Technologie potravin	Prezenční
			Kombinovaná
		Chemie potravin a bioaktivních látek	Prezenční
			Kombinovaná
Technologie tuků, detergentů a kosmetiky	Prezenční		
	Kombinovaná		
Doktorský	Chemie a technologie potravin	Technologie potravin	Prezenční
			Kombinovaná

Podrobné informace ke všem studijním programům a oborům jsou k dispozici na adrese <https://www.utb.cz/univerzita/studium/nabizene-obory>.

Profil absolventa

Studijní programy, které nabízí Fakulta technologická, spadají obecně do oblastí vzdělávání podle Nařízení vlády č.275/2017 Sb., a to především do oblasti Chemie, Potravinářství a částečně též do oblasti Strojírenství, technologie a materiály. Profily absolventů stávajících studijních programů/oborů jsou plně

v souladu s rámcovým profilem absolventů pro dané oblasti vzdělávání.

Profil absolventa studijních bakalářských programů

Absolventi disponují základními znalostmi z oblasti produkce potravinářských surovin, jejich složení, vlastností a faktorů ovlivňujících výrobu potravin a pokrmů. Absolventi mají odpovídající znalosti chemických a mikrobiologických procesů, které probíhají jak v surovinách pro výrobu potravin a pokrmů, tak zejména v průběhu výroby a následného skladování produktů. Absolventi jsou schopni hodnotit kvalitu a bezpečnost surovin a finálních produktů v průběhu celé doby použitelnosti, resp. doby minimální trvanlivosti, a to chemickými, mikrobiologickými, fyzikálními metodami a metodami senzorické analýzy. Absolventi znají jednotlivé prvky potravinového řetězce (získávání, výroba a zpracování, skladování, distribuce, prodej, stravování a související služby) a jejich vliv na jakost a bezpečnost nejen surovin, ale zejména hotových produktů. Absolventi mají znalosti z oblasti výživy člověka a jsou schopni zhodnotit aktuální stravovací zvyklosti konzumenta ve vztahu k zásadám správné výživy. Absolventi disponují znalostmi z oblasti řízení procesů, které dotváří jejich profil a usnadňují uplatnění na trhu práce. Absolventi mají znalosti z oblasti legislativy relevantní v potravinářské praxi a také ovládají postupy řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin. Dále prokazují absolventi rozšířené kompetence v oblasti výroby jednotlivých druhů potravin, hodnocení jejich jakosti po výrobě i v průběhu skladování, rozšířenými kompetencemi v oblasti výroby pokrmů, hodnocení jejich jakosti po přípravě, v průběhu výdeje, případně během skladování za chladírenských nebo mrazírenských podmínek. Absolventi prokazují rozšířené kompetence v oblasti chemické analýzy potravin, aplikace instrumentálních metod v analýze potravin, ale také v oblasti syntézy a analýzy bioaktivních látek.

Profil absolventa studijních magisterských programů

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, meziproductů 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.

Profil absolventa studijních doktorských programů

Vzdělávací cíle doktorského studijního programu jsou zaměřeny na studium vědeckého poznání, výzkumu a vývoje, rozšíření teoretických i praktických znalostí v oblastech technologie výroby potravin živočišného i rostlinného původu, technologie výroby alkoholických i nealkoholických nápojů, principů konzervace potravin, chemických a biochemických interakcí probíhajících při výrobě potravin a nápojů a jejich následném skladování. Studium dále prohlubuje znalosti v oblastech mikrobiologických změn potravin a nápojů během jejich výroby a skladování s důrazem na principy zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin. Důraz je kladen také na rozšíření poznatků zahrnujících moderní metody chemické, mikrobiologické a senzorické analýzy potravin a nápojů. Součástí studia jsou i disciplíny zaměřené na molekulární biologii, biotechnologické aplikace mikroorganismů a výživu člověka. Absolventi jsou odborně vychováváni pro řídicí technologické, kontrolní, vědecko-výzkumné a jiné pozice ve výrobních podnicích potravinářského průmyslu, pro organizace společného stravování, pro obchodní organizace, státní správu, státní i soukromé laboratoře a v neposlední řadě také výzkumná a vývojová pracoviště.

Tematické okruhy z oblasti vzdělávání

Pokrytí jednotlivých základních tematických okruhů v oblasti vzdělávání Potravinářství podle Nařízení vlády č.275/2017 Sb. je rámcově specifikováno v Tabulce 2. Podrobnosti k těmto základním tematickým okruhům jsou potom uvedeny v textu níže.

Tabulka 2: Přehled pokrytí základních tematických okruhů vzdělávací oblasti Potravinářství

Typ studia	Obor	Chemie potravin	Biochemie potravin	Mikrobiologie potravin	Analýza potravin a počítačové zpracování dat	Senzorická analýza a zbožíznalství	Výživa člověka	Produkce surovin pro potravinářství	Technologie potravin rostlinného původu	Technologie potravin živočišného původu	Hygiena potravin	Kontrola a legislativa potravin (systémy jakosti a principy zajištění bezpečnosti potravin)	Potravinářské inženýrství a procesy
Bakalářský	Chemie a technologie potravin	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	Chemie a technologie potravin - specializace Technologie mléka a mléčných výrobků	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	Technologie výroby tuků, kosmetiky a detergentů	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x
	Technologie a řízení v gastronomii	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Magisterský	Technologie potravin	x		x	x	x	x	x	x	x		x	x
	Chemie potravin a bioaktivních látek	x		x	x	x		x	x	x		x	
	Technologie tuků, detergentů a kosmetiky	x	x	x	x	x	x		x	x		x	
Doktorský	Technologie potravin	x	x	x	x			x	x	x		x	

Rozsah vzdělávací činnosti

Struktura studijních předmětů jsou v souladu s požadavky Národního akreditačního úřadu. Pokrytí základních tematických okruhů jednotlivými předměty jsou podrobněji vypsány pod tímto textem.

Chemie potravin

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Chemie potravin, Chemie a technologie tuků I

- zahrnuto v předmětech magisterských studijních programů – Chemie přídatných látek a doplňků potravin, Stabilizátory a emulgátory v potravinářství
- zahrnuto v předmětech doktorských studijních programů - Chemie přírodních látek, Plánování experimentů v potravinářském výzkumu, Pokročilá chemie potravin

Biochemie potravin

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Biochemie I, II
- zahrnuto v předmětech magisterských studijních programů – Biochemie II
- zahrnuto v předmětech doktorských studijních programů - Biochemické procesy v potravinářství

Mikrobiologie potravin

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Obecná mikrobiologie, Potravinářská mikrobiologie
- zahrnuto v předmětech magisterských studijních programů – Mikrobiologie potravin a kosmetiky, Molekulární biologie
- zahrnuto v předmětech doktorských studijních programů - Pokročilá mikrobiologie potravin, Pokročilá molekulární biotechnologie

Analýza potravin a počítačové zpracování dat

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Zpracování experimentu I, Bioanalytické metody, Analýza potravin, Analýza a hodnocení tuků a kosmetických prostředků
- zahrnuto v předmětech magisterských studijních programů – Analýza a hodnocení potravin, Zpracování experimentu II
- zahrnuto v předmětech doktorských studijních programů - Aplikace mikroskopických technik v potravinářství, Instrumentální metody analýzy potravin

Senzorická analýza a zbožíznalství

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Základy zbožíznalství potravin, Základy senzorické analýzy potravin, Technologie a hodnocení vína pro gastronomii, Hodnocení vína
- zahrnuto v předmětech magisterských studijních programů – Sensorické hodnocení potravin

Výživa člověka

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Výživa člověka, Hodnocení výživy
- zahrnuto v předmětech magisterských studijních programů – Výživa a stravování člověka

Produkce surovin pro potravinářství

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Produkce potravinářských surovin, Víno v gastronomii
- zahrnuto v předmětech magisterských studijních programů – Chemie přídatných látek a doplňků potravin, Principy úchovy potravin
- zahrnuto v předmětech doktorských studijních programů - Pokročilá technologie balení potravin

Technologie potravin rostlinného původu

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Potravinářská technologie a biotechnologie I, Gastronomická technologie I, II, III, Technologie a hodnocení vína pro gastronomii, Vinařská technologie
- zahrnuto v předmětech magisterských studijních programů – Technologie výroby potravin rostlinného původu I, II, Speciální potravinářské technologie II, Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů
- zahrnuto v předmětech doktorských studijních programů - Trendy v technologii výroby potravin rostlinného původu, Trendy v biotechnologiích

Technologie potravin živočišného původu

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Potravinářská technologie a biotechnologie II, Gastronomická technologie I, II, III, Technologie mléka a mléčných výrobků, Chemie a technologie tuků I
- zahrnuto v předmětech magisterských studijních programů – Technologie výroby potravin živočišného původu I, II, Speciální potravinářské technologie I
- zahrnuto v předmětech doktorských studijních programů - Trendy v technologii výroby potravin živočišného původu, Trendy v technologii výroby tuků a tenzidů

Hygiena potravin

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Vybrané kapitoly epidemiologie a hygieny, Řízení bezpečnosti potravin I

Kontrola a legislativa potravin (systémy jakosti a principy zajištění bezpečnosti potravin)

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Potravinářská technologie a biotechnologie I, II, Technologie mléka a mléčných výrobků, Chemie a technologie tuků, Legislativa v potravinářství I, Řízení bezpečnosti potravin I, Analýza a hodnocení tuků a kosmetických prostředků
- zahrnuto v předmětech magisterských studijních programů – Legislativa a řízení jakosti v potravinářství, Legislativa v potravinářství II, Řízení bezpečnosti potravin II

Potravinářské inženýrství a procesy

- zahrnuto v předmětech bakalářských studijních programů - Procesní inženýrství I, Úvod do biotechnologií, Potravinářská technologie a biotechnologie I, Reologie potravin a kosmetických prostředků, Potravinářská technologie a biotechnologie II, Základy balení potravin, Technologická zařízení ve stravovacích službách
- zahrnuto v předmětech magisterských studijních programů – Principy úchovy potravin, Aplikovaná povrchová a koloidní chemie v potravinářství, Fyzikální vlastnosti potravin, Procesy potravinářských a biochemických výrob
- zahrnuto v předmětech doktorských studijních programů - Potravinářské inženýrství, Plánování experimentů v potravinářském výzkumu, Aplikovaná fyzikální chemie v potravinářství, Reologie potravin

Záměr dalšího rozvoje vzdělávací činnosti

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 materiálu ilustrujícího a dokreslujícího vysvětlované procesy, případně vady potravin a produktů biotechnologií. V neposlední řadě budou tvořeny výukové materiály.

V souvislosti s blízkým termínem uplynutím lhůty akreditace a na základě nové legislativy Fakulta technologická připravila nové žádosti a to jeden bakalářský studijní program se čtyřmi specializacemi v oblasti Potravinářství, dále jeden magisterský studijní program v oblasti Potravinářství, jeden kombinovaný v oblasti Chemie a Potravinářství a jeden kombinovaný v oblasti Potravinářství a Biologie, ekologie a životní prostředí, které nahradí dosavadní studijní programy. Dále byly začleněny do studijních plánů jednotlivých studijních magisterských programů studijní programy vyučované v anglickém jazyce. Příprava a implementace nově zaváděných předmětů pro inovaci těchto připravovaných akreditací budou financovány ze Strategického projektu ESF (OPVTV).

Podkladové dokumenty

Studijní programy jsou z hlediska typu, formy a případného profilu v souladu s Dlouhodobým záměrem vzdělávací a vědecké, výzkumné, vývojové a inovační, umělecké nebo další tvůrčí činnosti Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně na období 2016–2020 (dále jen „Dlouhodobý záměr UTB“) a její součástí Plánem realizace Strategického záměru vzdělávací a tvůrčí činnosti Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně pro rok 2018 a také s Dlouhodobým záměrem vzdělávací a vědecké, výzkumné, vývojové a inovační a další tvůrčí činnosti Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně na období 2016–2020 (dále jen „Dlouhodobý záměr FT“). Zaměření a orientace studijních programů je také v souladu se strategickým dokumentem Statutem Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. V článcích 2 a 3 jsou vymezeny vědní disciplíny zaměřené na chemii, potravinářství, strojírenství, technologii a materiály, biologii, ekologii a životní prostředí.

II. Tvůrčí činnosti

Tvůrčí činnost

Tvůrčí činnost v oblasti Potravinářství je na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně orientována především na oblast výroby a zpracování potravin, počínaje potravinářskými surovinami (včetně jejich jakosti a zdravotní nezávadnosti), mikrobiologickými, biochemickými a chemickými změnami během jejich technologického zpracování a změnami jakostních parametrů a markerů zdravotní nezávadnosti v průběhu skladování. Vědecko-výzkumná činnost související s oblastí vzdělávání Potravinářství se konkrétněji zaměřuje především na:

1. Aplikace vybraných potravinářských přídatných látek a směsí do potravin a studium jejich vlivu na kvalitu, funkční vlastnosti a zdravotní nezávadnost finálních výrobků
 - a) aplikace hydrokoloidů (zejména karagenanů, pektinů, karboxymethylcelulózy, nativních a modifikovaných škrobů apod.) a dalších potravinářských přídatných látek (zejména na bázi fosforečnanů a citronanů) do masných a mléčných výrobků a kypřicích prášků s cílem zlepšit jejich funkční vlastnosti. Studován je především vliv uvedených látek na mikrostrukturu, texturní a senzorické znaky masných a mléčných produktů a chemicky kypřeného pečiva;
 - b) možnosti zlepšení kvality bezlepkového pečiva přidávkem hydrokoloidů, mléčných bílkovin a vícesložkových směsí bezlepkových mouk.
2. Studium biochemických a mikrobiologických procesů fermentovaných potravin
 - a) pozornost se zaměřuje na fermentované mléčné výrobky (především přírodní sýry a jogurty), pivo a víno;
 - b) sledovány jsou faktory, které mohou urychlit, resp. zpomalit fermentační procesy;
 - c) součástí je také analýza sekundárních metabolitů, z nichž některé mohou patřit k sloučeninám ohrožujícím bezpečnost potravin.
3. Produkce metabolitů fermentačních procesů starterových, non-starterových a kontaminujících mikroorganismů z hlediska pozitivního i negativního dopadu na kvalitu a zdravotní nezávadnost potravin
 - a) sledování obsahu biogenních aminů ve fermentovaných i nefermentovaných potravinách;
 - b) studium faktorů ovlivňujících produkci biogenních aminů v laboratorních podmínkách i podmínkách reálných potravin;
 - c) molekulárně biologické nástroje umožňující detekci dekarboxylázové aktivity mikroorganismů;
 - d) možnosti redukce obsahu biogenních aminů postupy aplikovatelnými v praxi.

4. Antimikrobní působení vybraných sloučenin
 - a) studium látek s antimikrobními účinky na růst mikroorganismů, včetně možností inhibice nežádoucí mikroflóry v potravinách;
 - b) mikrobiologie potravin, zejména studium bakterií mléčného kvašení (včetně bakterií s probiotickými účinky), enterobakterií a dalších mikroorganismů ovlivňujících jakost mléčných a masných výrobků s cílem získat komplexní informace o zkoumaném problému s využitím nejen mikrobiologických, ale i molekulárně biologických a analytických metod.

5. Přídavek směsí biologicky aktivních látek do potravin a výroba doplňků stravy
 - a) předmětem studia je využití směsí biologicky aktivních látek získaných z vedlejších produktů a zbytkové biomasy zemědělských a potravinářských výrob. Vedlejší produkty a zbytková biomasa z výrob mnohdy obsahují vysoká množství biologicky aktivních látek, jejichž přídavek může významně zvýšit nutriční hodnotu „běžných potravin“. Sledována je stabilita biologicky aktivních látek během technologického anebo skladovacího procesu se zaměřením na maximalizaci obsahu sloučenin se zdravotním benefitem v konečné potravíně. Studován je také vliv přídavku biologicky aktivních látek na chemické, biochemické, mikrobiologické, texturní a senzorické změny v průběhu fermentačních procesů a u výsledných produktů;
 - b) sledování biologicky aktivních látek u vybraných druhů surovin, potravin a nápojů, včetně netradičních druhů a odrůd ovoce a zeleniny, dále sladkovodních a mořských řas, fermentovaných nápojů, jedlých květů a hub;
 - c) předmětem studia je vyhledávání přírodních zdrojů biologicky aktivních látek, jak rostlinného, tak i živočišného původu, optimalizace parametrů jejich izolace, purifikace, zakoncentrování a zpracování do stabilní, dlouhodobě použitelné formy;
 - d) v návaznosti na tuto část je předmětem výzkumu a vývoje zpracování biologicky aktivních látek získaných např. dle bodu a), popř. z alternativních zdrojů, do vhodných aplikačních forem s vysokými užitnými vlastnostmi – snadná použitelnost, přesné a pohodlné dávkování, dlouhodobá stabilita a nenáročné skladovací podmínky;
 - e) předchozí body a), b), c), je možné v přiměřeném rozsahu využít také v jiných oblastech a návaznostech, které mají k doplňkům stravy a k potravinářství blízký vztah, jedná se např. o zemědělské a veterinární aplikace apod.

6. Studium chemického složení a funkčních vlastností netradičních surovin s cílem implementace do tradičních i moderních technologických postupů. V současné době je pozornost věnována především následujícím surovinám:
 - a) netradiční cereálie a pseudocereálie;
 - b) jedlý hmyz;
 - c) jedlé květy.

7. Studium změn trvanlivých potravin při dlouhodobém skladování za různých (zejména teplotních podmínek) s cílem identifikace limitních podmínek skladování, při nichž dochází k ohrožení chemické a biologické bezpečnosti produktu a zhoršení organoleptických vlastností. Tato část tvůrčí činnosti je

směřována do potenciálních surovin pro tzv. bojové dávky potravin (balíčky, které se vydávají vojákům na 24 hodin v případě, že ji není možné poskytnout běžnou stravu) a do oblasti stravování v zahraničních mírových/vojenských misích realizovaných v širokém klimatickém pásmu (od arktických po subtropické a tropické podmínky).

Disciplíny a tvůrčí činnost

Tvůrčí činnost akademických pracovníků působících v oblasti vzdělávání Potravinářství je zaměřena především na disciplíny, které jsou Nařízením vlády identifikovány jako základné tematické okruhy (chemie potravin, biochemie potravin, mikrobiologie potravin, analýza potravin, senzorická analýza a zbožíznalství, výživa člověka, produkce surovin pro potravinářství, technologie potravin rostlinného původu, technologie potravin živočišného původu, hygiena potravin, kontrola a legislativa potravin (systémy jakosti a principy zajištění bezpečnosti potravin), potravinářské inženýrství a procesy. Při následujícím deklarování publikačních výstupů byla zvolena nejpřísnější možná strategie, tedy pouze publikace evidované v databázi WOS Core Collection, a to pouze s příznakem Article za roky 2013-2017. Nejsou tedy započítány publikace s příznakem Proceeding Paper, Meeting Abstract či Book Chapter. Za uvedené období je evidováno 68 článků v kategorii Food Science and Technology. Následující odstavce prezentují příklady publikací, které spadají do jednotlivých disciplín, resp. základních tematických okruhů. Jednotlivé disciplíny, resp. základní tematické okruhy nemají jednoznačné ohraničení a prolínají se, proto i jednotlivé publikace mohou náležet do více disciplín (přiřazeny jsou však vždy k jedné, kterou lze považovat za dominující). Publikace jsou řazeny v abecedním pořadí dle autorů.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Chemie potravin reprezentují například publikace:

- MOUDRÁ, Kateřina, PACHLOVÁ, Vendula, ČERNÍKOVÁ, Michaela, ŠOPÍK, Tomáš, BUŇKA, František. The combined effects of fat content, calcium chloride, and coagulant concentration on the development of cheese curd structure. *International Dairy Journal*, 2017, roč. 73, č. Neuveden, s. 92-97. ISSN 0958-6946.
- ROBLOVÁ, Vendula, BITTOVÁ, Miroslava, KUBÁŇ, Petr, KUBÁŇ, Vlastimil. Capillary electrophoresis fingerprinting and spectrophotometric determination of antioxidant potential for classification of Mentha products. *Journal of Separation Science*, 2016, roč. 39, č. 14, s. 2862-2868. ISSN 1615-9306.
- SUMCZYNSKI, Daniela, KOUBOVÁ, Eva, ORSAVOVÁ, Jana, VALÁŠEK, Pavel. Contribution of individual phenolics to antioxidant activity and in vitro digestibility of wild rices (*Zizania aquatica* L.). *Food Chemistry*, 2017, roč. 218, č. Neuveden, s. 107-115. ISSN 0308-8146.
- ŠEVČÍKOVÁ, Petra, KAŠPÁRKOVÁ, Věra, HAUERLANDOVÁ, Iva, HUMPOLÍČEK, Petr, KUČEKOVÁ, Zdenka, BUŇKOVÁ, Leona. Formulation, antibacterial activity, and cytotoxicity of 1-monoacylglycerol microemulsions. *European journal of lipid science and technology*, 2014, roč. 116, č. 4, s. 448-457. ISSN 1438-7697.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Biochemie potravin reprezentují například publikace:

- DOLEŽÁLKOVÁ, Iva, JANIŠ, Rahula, BUŇKOVÁ, Leona, SLOBODIAN, Petr, VÍCHA, Robert. Preparation, characterization and antibacterial activity of 1-monoacylglycerol of adamantane-1-carboxylic acid. *JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY*, 2013, roč. 37, č. 5, s. 544-553. ISSN 0145-

8884.

- FLASAROVÁ, Radka, PACHLOVÁ, Vendula, BUŇKOVÁ, Leona, MENŠÍKOVÁ, Anna, GEORGOVÁ, Nikola, DRÁB, Vladimír, BUŇKA, František. Biogenic amine production by *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* strains in the model system of Dutch-type cheese. *Food Chemistry*, 2016, roč. 194, č. Neuv eden, s. 68-75. ISSN 0308-8146.
- PACHLOVÁ, Vendula, BUŇKA, František, CHROMEČKOVÁ, Martina, BUŇKOVÁ, Leona, BARTÁK, Petr, POSPÍŠIL, Pavel. The development of free amino acids and volatile compounds in cheese 'Oloumoucké tvarůžky' (PGI) during ripening. *International Journal of Food Science and Technology*, 2013, roč. 48, č. 9, s. 1868-1876. ISSN 0950-5423.
- WUNDERLICOVÁ, Leona, BUŇKOVÁ, Leona, KOUTNÝ, Marek, JANČOVÁ, Petra, BUŇKA, František. Formation, Degradation, and Detoxification of Putrescine by Foodborne Bacteria: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2014, roč. 13, č. 5, s. 1012-1030. ISSN 1541-4337.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Mikrobiologie potravin reprezentují například publikace:

- BUŇKOVÁ, Leona, BUŇKA, František. Microflora of processed cheese and the factors affecting it. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 2017, roč. 57, č. 11, s. 2392-2403. ISSN 1040-8398.
- BUŇKOVÁ, Leona, GÁL, Robert, LORENCOVÁ, Eva, JANČOVÁ, Petra, DOLEŽALOVÁ, Magda, KMEŤ, Vladimír, BUŇKA, František. Microflora of farm and hunted pheasants in relation to biogenic amines production. *European Journal of Wildlife Research*, 2016, roč. 62, č. 3, s. 341-352. ISSN 1612-4642.
- HAUERLANDOVÁ, Iva, LORENCOVÁ, Eva, BUŇKA, František, NAVRÁTIL, Jan, JANEČKOVÁ, Kristýna, BUŇKOVÁ, Leona. The influence of fat and monoacylglycerols on growth of spore-forming bacteria in processed cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 2014, roč. 182-183, č. Neuv eden, s. 44-50. ISSN 0168-1605.
- WUNDERLICOVÁ, Leona, BUŇKOVÁ, Leona, KOUTNÝ, Marek, VALENTA, Tomáš, BUŇKA, František. Novel touchdown-PCR method for the detection of putrescine producing Gram-negative bacteria in food products. *Food Microbiology*, 2013, roč. 34, č. 2, s. 268-276. ISSN 0740-0020.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Analýza potravin reprezentují například publikace:

- BUŇKA, František, PACHLOVÁ, Vendula, NENUTILOVÁ, Lenka. Texture properties of dutch-type cheese as a function of its location and ripening. *International Journal of Food Properties*, 2013, roč. 16, č. 5, s. 1016-1027. ISSN 1094-2912.
- MLČEK, Jiří, DVOŘÁK, Lukáš, ŠUSTOVÁ, Květoslava, SZWEDZIAK, Katarzyna. Accuracy of the FT-NIR method in evaluating the fat content of milk using calibration models developed for the reference methods according to Röse-Gottlieb and Gerber. *Journal of AOAC International*, 2016, roč. 99, č. 5, s. 1305-1309. ISSN 1060-3271.
- SUMCZYNSKI, Daniela, BUBELOVÁ, Zuzana, SNEYD, Jan, ERB-WEBER, Susanne, MLČEK, Jiří. Total phenolics, flavonoids, antioxidant activity, crude fibre and digestibility in non-traditional wheat flakes and muesli. *Food Chemistry*, 2015, roč. 174, č. Neuv eden, s. 319-325. ISSN 0308-8146.
- TOBOLOVÁ, Marie, KŘESÁLEK, Vojtěch, VAŠKOVÁ, Hana, BUČKOVÁ, Martina. Investigation of

thermal degradation of vegetable oils by spectroscopic methods and its mathematical analysis. *International Journal of Mathematics and Computers in Simulations*, 2014, roč. 2014, 8, č. 1, s. 213-219. ISSN 1998-0159.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Sensorická analýza a zbožíznalství reprezentují například publikace:

- BUBELOVÁ, Zuzana, TREMLOVÁ, Bohuslava, BUŇKOVÁ, Leona, POSPIECH, Matěj, VÍTOVÁ, Eva, BUŇKA, František. The effect of long-term storage on the quality of sterilized processed cheese. *Journal of Food Science and Technology*, 2015, roč. 52, č. 8, s. 4985-4993. ISSN 0022-1155.
- BUŇKA, František, PACHLOVÁ, Vendula, PERNICKÁ, Lenka, BUREŠOVÁ, Iva, KRÁČMAR, Stanislav, LOŠÁK, Tomáš. The dependence of peleg's coefficients on selected conditions of a relaxation test in model samples of edam cheese. *Journal of Texture Studies: an international journal of texture, rheology, and the physical and sensory testing of foods and consumer goods*, 2013, roč. 44, č. 3, s. 187-195. ISSN 0022-4901.
- SUMCZYNSKI, Daniela, BUBELOVÁ, Zuzana, FÍŠERA, Miroslav. Determination of chemical, insoluble dietary fibre, neutral-detergent fibre and in vitro digestibility in rice types commercialized in Czech markets. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2015, roč. 40, č. Neuveden, s. 8-13. ISSN 0889-1575.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Výživa člověka reprezentují například publikace:

- ADÁMKOVÁ, Anna, MLČEK, Jiří, KOUŘIMSKÁ, Lenka, BORKOVCOVÁ, Marie, BUŠINA, Tomáš, ADÁMEK, Martin, BEDNÁŘOVÁ, Martina, KRAJSA, Jan. Nutritional potential of selected insect species reared on the island of Sumatra. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 2017, roč. 14, č. 5, s. nestránkováno. ISSN 1661-7827.
- JURÍKOVÁ, Tünde, MLČEK, Jiří, ŠKROVÁNKOVÁ, Soňa, SUMCZYNSKI, Daniela, SOCHOR, Jiří, HLAVÁČOVÁ, Irena, SNOPEK, Lukáš, ORSAVOVÁ, Jana. Fruits of black chokeberry aronia melanocarpa in the prevention of chronic diseases. *Molecules*, 2017, roč. 22, č. 6, s. nestránkováno. ISSN 1420-3049.
- MIŠURCOVÁ, Ladislava, BUŇKA, František, VÁVRA AMBROŽOVÁ, Jarmila, MACHŮ, Ludmila, SAMEK, Dušan, KRÁČMAR, Stanislav. Amino acid composition of algal products and its contribution to RDI. *Food Chemistry*, 2014, roč. 151, č. Neuveden, s. 120-125. ISSN 0308-8146.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Produkce surovin pro potravinářství reprezentují například publikace:

- FAMĚRA, Oldřich, MAYEROVÁ, M., BUREŠOVÁ, Iva, KOUŘIMSKÁ, Lenka, PRÁŠILOVÁ, M.. Influence of selected factors on the content and properties of starch in the grain of non-food wheat. *Plant Soil and Environment*, 2015, roč. 61, č. 6, s. 241-246. ISSN 1214-1178.
- HŘIVNA, Luděk, PECHKOVÁ, Jana, BUREŠOVÁ, Iva. Vliv aplikace bóru na výnos a technologickou kvalitu cukrové řepy. *Listy cukrovarnické a řepařské*, 2014, roč. 130, č. 4, s. 126-130. ISSN 1210-3306.
- MLČEK, Jiří, BORKOVCOVÁ, Marie, ROP, Otakar, BEDNÁŘOVÁ, Martina. Biologically Active Substances of Edible Insects and Their Use in Agriculture, Veterinary and Human Medicine - a

Review. Journal of Central European Agriculture, 2014, roč. 15, č. 4, s. 225-237. ISSN 1332-9049.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Technologie potravin rostlinného původu reprezentují například publikace:

- BUREŠOVÁ, Iva, KRÁČMAR, Stanislav, DVOŘÁKOVÁ, Petra, STŘEDA, Tomáš. The relationship between rheological characteristics of gluten-free dough and the quality of biologically leavened bread. Journal of Cereal Science, 2014, roč. 60, č. 2, s. 271-275. ISSN 0733-5210.
- BUREŠOVÁ, Iva, MASARÍKOVÁ, Lucie, HŘIVNA, Luděk, KULHANOVÁ, Soňa, BUREŠ, David. 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. LWT- Food Science and Technology, 2016, roč. 68, č. Neueden, s. 659-666. ISSN 0023-6438.
- BUREŠOVÁ, Iva, SALEK, Richardos Nikolaos, VARGA, Erika, MASARÍKOVÁ, Lucie, BUREŠ, David. The effect of Chios mastic gum addition on the characteristics of rice dough and bread. LWT- Food Science and Technology, 2017, roč. 81, č. Neueden, s. 299-305. ISSN 0023-6438.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Technologie potravin živočišného původu reprezentují například publikace:

- ČERNÍKOVÁ, Michaela, NEBESÁŘOVÁ, Jana, SALEK, Richardos Nikolaos, ŘIHÁČKOVÁ, Lada, BUŇKA, František. Microstructure and textural and viscoelastic properties of model processed cheese with different dry matter and fat in dry matter content. Journal of Dairy Science, 2017, roč. 100, č. 6, s. 4300-4307. ISSN 0022-0302.
- HOLKO, Ivan, HRABĚ, Jan, ŠALAKOVÁ, Alexandra, RADA, Vojtěch. The substitution of a traditional starter culture in mutton fermented sausages by Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium animalis. Meat Science, 2013, roč. 94, č. 3, s. 275-279. ISSN 0309-1740.
- MRÁZEK, Josef, PACHLOVÁ, Vendula, BUŇKA, František, ČERNÍKOVÁ, Michaela, DRÁB, Vladimír, BEJBLOVÁ, Martina, STANĚK, Karel, BUŇKOVÁ, Leona. Effects of different strains Penicillium nalgiovense in the Nalžovy cheese during ripening. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2016, roč. 96, č. 7, s. 2547-2554. ISSN 0022-5142.
- NAGYOVÁ, Gabriela, BUŇKA, František, SALEK, Richardos Nikolaos, ČERNÍKOVÁ, Michaela, MANČÍK, Pavel, GRŮBER, Tomáš, KUCHAR, Dalibor. Use of sodium polyphosphates with different linear lengths in the production of spreadable processed cheese. Journal of Dairy Science, 2014, roč. 97, č. 1, s. 111-122. ISSN 0022-0302.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Hygiena potravin reprezentují například publikace:

- BUBELOVÁ, Zuzana, BUŇKA, František, TAŤÁKOVÁ, Monika, ŠTAJNOCHOVÁ, Kateřina, PUREVDORJ, Khatantuul, BUŇKOVÁ, Leona. Effects of temperature, pH and NaCl content on in vitro putrescine and cadaverine production through the growth of Serratia marcescens CCM 303. Journal of Environmental Science and Health - Part B Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes, 2015, roč. 50, č. 11, s. 797-808. ISSN 0360-1234.
- LAUKOVÁ, Andrea, KANDRIČÁKOVÁ, Anna, BUŇKOVÁ, Leona, PLEVA, Pavel, ŠČERBOVÁ, Jana.

Sensitivity to enterocins of biogenic amine-producing faecal enterococci from ostriches and pheasants. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 2017, roč. 9: č. Neuveden, s. 483-491. ISSN 1867-1306.

- LORENCOVÁ, Eva, BUŇKOVÁ, Leona, PLEVA, Pavel, DRÁB, Vladimír, KUBÁŇ, Vlastimil, BUŇKA, František. Selected factors influencing the ability of Bifidobacterium to form biogenic amines. *International Journal of Food Science and Technology*, 2014, roč. 49, č. 5, s. 1302-1307. ISSN 0950-5423.
- PAVLÍČKOVÁ, Silvie, KLANCNIK, Anja, DOLEŽALOVÁ, Magda, SMOLE MOZINA, Sonja, HOLKO, Ivan. Antibiotic resistance, virulence factors and biofilm formation ability in Escherichia coli strains isolated from chicken meat and wildlife in the Czech Republic. *Journal of Environmental Science and Health - Part B Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes*, 2017, roč. 52, č. 8, s. 570-576. ISSN 0360-1234.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Kontrola a legislativa potravin (systémy jakosti a principy zajištění bezpečnosti potravin) reprezentují například publikace:

- BUŇKA, František, BUDINSKÝ, Pavel, ZIMÁKOVÁ, Blanka, MERHAUT, Marek, FLASAROVÁ, Radka, PACHLOVÁ, Vendula, KUBÁŇ, Vlastimil, BUŇKOVÁ, Leona. Biogenic amines occurrence in fish meat sampled from restaurants in region of Czech Republic. *FOOD CONTROL*, 2013, roč. 31, č. 1, s. 49-52. ISSN 0956-7135.
- BUŇKOVÁ, Leona, ADAMCOVÁ, Gabriela, HUDCOVÁ, Kateřina, VELICHOVÁ, Helena, PACHLOVÁ, Vendula, LORENCOVÁ, Eva, BUŇKA, František. Monitoring of biogenic amines in cheeses manufactured at small-scale farms and in fermented dairy products in the Czech Republic. *Food Chemistry*, 2013, roč. 141, č. 1, s. 548-551. ISSN 0308-8146.
- ČERNÍKOVÁ, Michaela, GÁL, Robert, POLÁŠEK, Zdeněk, JANÍČEK, Miroslav, PACHLOVÁ, Vendula, BUŇKA, František. Comparison of the nutrient composition, biogenic amines and selected functional parameters of meat from different parts of Nile crocodile (*Crocodylus niloticus*). *Journal of Food Composition and Analysis*, 2015, roč. 43, č. Neuveden, s. 82-87. ISSN 0889-1575.

Výstupy tvůrčí činnosti v disciplíně Potravinářské inženýrství a procesy reprezentují například publikace:

- ČERNÍKOVÁ, Michaela, SALEK, Richardos Nikolaos, KOZÁČKOVÁ, Dana, BĚHALOVÁ, Hana, LUŇÁKOVÁ, Ludmila, BUŇKA, František. The effect of selected processing parameters on viscoelastic properties of model processed cheese spreads. *International Dairy Journal*, 2017, roč. 66, č. Neuveden, s. 84-90. ISSN 0958-6946.
- LAPČÍK, Lubomír, LAPČÍKOVÁ, Barbora, OTYEPKOVÁ, Eva, OTYEPKA, Michal, VLČEK, Jakub, BUŇKA, František, SALEK, Richardos Nikolaos. Surface energy analysis (SEA) and rheology of powder milk dairy products. *Food Chemistry*, 2015, roč. 174, č. May 1, s. 25-30. ISSN 0308-8146.
- LAPČÍK, Lubomír, VAŠINA, Martin, LAPČÍKOVÁ, Barbora, VALENTA, Tomáš. Study of bread staling by means of vibro-acoustic, tensile and thermal analysis techniques. *Journal of Food Engineering*, 2016, roč. 178, č. June, s. 31-38. ISSN 0260-8774.
- LAPČÍK, Lubomír, OTYEPKA, Michal, OTYEPKOVÁ, Eva, LAPČÍKOVÁ, Barbora, GABRIEL, Roman, GAVENDA, Aleš, PRUDILOVÁ, Barbora. Surface heterogeneity: information from inverse gas

chromatography and application to model pharmaceutical substances. Current Opinion in Colloid and Interface Science, 2016, roč. 24, č. August, s. 64-71. ISSN 1359-0294.

Nejvýznamnější tvůrčí činnosti

Konkrétní a nejvýznamnější publikační výstupy v jednotlivých disciplínách vykonávané tvůrčí činnosti jsou uvedeny v předcházejícím textu. Tvůrčí činnost je realizována především v rámci řešení projektů, z nichž za posledních 5 let je možné jmenovat:

- GA17-09594S Název projektu: Redukce obsahu biogenních aminů v modelových systémech, Poskytovatel: GAO - Grantová agentura České republiky, Příjemce: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně / Fakulta technologická, Řešitel: Prof. RNDr. Vlastimil Kubáň, DrSc., Období řešení projektu: 2017 – 2019.
- GAP503/11/1417 Název projektu: Produkce biogenních aminů u vybraných kmenů bakterií mléčného kvašení, Poskytovatel: GAO - Grantová agentura České republiky, Příjemce: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně / Fakulta technologická, Řešitel: prof. RNDr. Vlastimil Kubáň, DrSc., Období řešení projektu: 2011 – 2014.
- QJ1210300 Název projektu: Systémy jištění kvality a bezpečnosti mlékárenských výrobků vhodnými metodami aplikovatelnými v praxi, Poskytovatel: MZE - Ministerstvo zemědělství, Příjemce: Mlékárna Olešnice, rolnické mlékařské družstvo. Zkráceně Mlékárna Olešnice, RMD, Řešitel: Ing. Jan Šlégr, Období řešení projektu: 2012 – 2016.
- QJ1310254 Název projektu: Výzkum využití syrovátky, jako odpadní látky mlékárenského průmyslu, k produkci antimikrobiálních sloučenin pro modifikace hydrofilních polymerních systémů s využitím v kosmetických a medicínálních aplikacích, Poskytovatel: MZE - Ministerstvo zemědělství, Příjemce: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně / Fakulta technologická, Řešitel: doc. Ing. Vladimír Sedlařík, Ph.D., Období řešení projektu: 2013 – 2017.
- OK1710156 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, MZE - Ministerstvo zemědělství, Příjemce: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně / Fakulta technologická, Řešitel: doc. Ing. František Buňka, Ph.D., Období řešení projektu: 2017 – 2021.
- TH02020836 Název projektu: Vývoj nových ekologicky šetrných obalů pro potravinářské aplikace se zvýšenou užitnou hodnotou, Poskytovatel: TAO - Technologická agentura České republiky, Příjemce: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně / Univerzitní institut, Řešitel: doc. Ing. Vladimír Sedlařík, Ph.D., Období řešení projektu: 2017 – 2020

Tvůrčí činnost se rovněž realizuje v rámci spolupráce se zahraničními institucemi (například University College Cork, Irsko, Instituto Politécnico de Beja, Portugalsko a University of Agriculture in Krakow, Polsko) a průmyslovými partnery (například Fosfa akciová společnost, Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o., Travel Wine spol. s r.o. a Medi-ap, s.r.o.), se kterými se realizují například následující 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.

Význam tvůrčích aktivit

Výše uvedené výstupy a projekty dokládají význam jednotlivých akademických pracovníků i celých týmů v národním i mezinárodním kontextu. K nejsilnějším oblastem v rámci tvůrčích činností patří zejména:

- studium vývoje obsahu biogenních aminů a možnosti jejich redukce v surovinách a potravinách,
- studium technologických vlivů na jakost a zdravotní nezávadnost přírodních a tavených sýrů,
- studium funkčních vlastností a výroby bezpečného pečiva,
- studium chemického složení a funkčních vlastností netradičních cereálií, pseudocereálií a jedlých květů a jejich implementace do potravin.

Samostatnou disciplínou je studium změn vlastností trvanlivých potravin v průběhu dlouhodobého skladování, které je realizováno ve spolupráci s Univerzitou obrany Brno. V současné době patří pracoviště UTB ve Zlíně k několika málo pracovištím, které se problematikou potravin dopravovaných, skladovaných a konzumovaných v extrémních podmínkách zabývá. Výsledky této spolupráce budou aplikovány při dopravě a skladování potravin určených do tzv. bojových dávek potravin i pro zabezpečení jednotek v zahraničních mírových a vojenských misích.

III. Struktura personálního zabezpečení

Personální zabezpečení studijních programů Fakulty technologické splňuje požadavky standardů pro akreditaci v oblasti vzdělávání Potravinářství, co se týká pracovní doby akademických pracovníků. Všichni garanti a klíčoví vyučující jsou zaměstnanci UTB ve Zlíně s celkovou týdenní pracovní dobou odpovídající stanovené týdenní pracovní době podle § 79 zákoníku práce, s pracovní smlouvou na dobu neurčitou. V případě personálního zabezpečení pracovníků s termínovanou pracovní smlouvou nebo pracujících v režimu DPP se předpokládá prodloužení smlouvy, respektive uzavření nové dohody tak, aby byla zajištěna kvalita a kontinuita výuky po celou předpokládanou dobu platnosti akreditace.

Konkrétní personální zabezpečení pro oblast vzdělávání Potravinářství je zřejmé s přehledu počtu akademických pracovníků uvedených v následující tabulce:

Tabulka 3: Personální zabezpečení ve vzdělávací oblasti Potravinářství

Celková struktura personálního zajištění oblasti vzdělávání Potravinářství na Fakultě technologické UTB ve Zlíně		do 35 let		36-55 let		56-69 let		70 a více let	
			z toho PP dobu neurčitou		z toho PP dobu neurčitou		z toho PP dobu neurčitou		z toho PP dobu neurčitou
asistenti	fyzický počet	1							
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně	1							
	přepočtený počet	1							
odborní asistenti	fyzický počet	3	2	9	8	2	1		
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně	2	1	8	7	2	1		
	přepočtený počet	2,3		8,65		2			
docenti	fyzický počet	1	1	6	6	1	1		
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně	1		6	6				
	přepočtený počet	1		6		0,5			
profesoři	fyzický počet			1	1			2	1
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně			1	1			1	1
	přepočtený počet			1				1,5	
mimořádní profesoři	fyzický počet								
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně								
	přepočtený počet								
lektori	fyzický počet								
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně								
	přepočtený počet								
vědeckí pracovníci	fyzický počet			1					
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně			1					
	přepočtený počet			1					

Tabulka 4: Personální zabezpečení společně pro oblast vzdělávání Chemie a Potravinářství

Společná struktura personálního zajištění oblasti vzdělávání Chemie a Potravinářství na Fakultě technologické UTB ve Zlíně		do 35 let		36-55 let		56-69 let		70 a více let	
			z toho PP dobu neurčitou		z toho PP dobu neurčitou		z toho PP dobu neurčitou		z toho PP dobu neurčitou
asistenti	fyzický počet								
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně								
	přepočtený počet								
odborní asistenti	fyzický počet								
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně								
	přepočtený počet								
docenti	fyzický počet					2	2		
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně					2	2		
	přepočtený počet					2			
profesoři	fyzický počet			1	1				
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně			1	1				
	přepočtený počet			1					
mimořádní profesoři	fyzický počet								
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně								
	přepočtený počet								
lektoři	fyzický počet								
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně								
	přepočtený počet								
vědečtí pracovníci	fyzický počet								
	z toho úvazek >= 28h týdně								
	z toho úvazek >= 40h týdně								
	přepočtený počet								

Odborné životopisy klíčových profesorů, docentů zajišťujících úroveň kvality dané oblasti vzdělávání jako celku a její rozvoj a odborné životopisy profesorů, docentů garantujících studijní programy (obory) v dané oblasti vzdělávání jsou jako příloha tohoto dokumentu.

Personální zabezpečení disciplín

Ve studijních programech vyučují výhradně akademičtí pracovníci s titulem docent a pracovníci s vědeckou hodností. Studijní programy jsou tedy zabezpečeny pracovníky a odborníky, kteří mají příslušnou kvalifikaci pro zajištění jednotlivých studijních předmětů. Akademičtí pracovníci, kteří se podílejí na realizaci studijního programu, vykonávají tvůrčí činnost, která odpovídá jejich odborné náplni.

Strategie rozvoje personálního zabezpečení

UTB ve Zlíně má vypracovanou účinnou strategii personálního rozvoje akademických pracovníků a existující motivační nástroje pro jejich další rozvoj. Personální rozvoj je úzce spojen s možnostmi, které UTB ve Zlíně poskytuje svým akademickým pracovníkům, kteří se ucházejí o jmenování docentem nebo profesorem (Rámcová kritéria uplatňovaná při habilitačním řízení a řízení ke jmenování profesorem na Fakultě technologické UTB ve Zlíně). Univerzita rovněž podporuje vzdělávání v doktorském stupni studia, ve kterém jsou vychováváni noví a kvalitní pedagogičtí a tvůrčí pracovníci. Jednotlivé stupně kariérního postupu (asistent-odborný asistent-docent-profesor) se pak odrážejí v odpovídajícím odměňování (Mzdový předpis UTB ve Zlíně).

IV. Mezinárodní působení vysoké školy

Vývoj mezinárodních mobilit

Studenti i akademičtí pracovníci vyjíždějí na krátkodobé i dlouhodobé pobyty na univerzity poskytující vzdělávání v oblastech blízkých potravinářství. Jmenovat lze například:

- A.T.E.I. Thessaloniki, Řecko
- BINUS University, Indonésie
- Chalmers University of Technology, Švédsko
- Ege University, Turecko
- ENSCCF, Francie
- ESCOM, Francie
- Fulda University of Applied Sciences, Německo
- Hanyang University, Jižní Korea
- Instituto Politécnico de Beja, Portugalsko
- Instituto Politécnico de Braganca
- Kazimierz Pulaski University of Technology and Humanities in Radom, Polsko
- Norwegian University of Science and Technology, Norsko
- Slovenská poľnohospodarska univerzita v Nitre, Slovensko
- SpainBcn, Barcelona, Španělsko
- Tallinn University of Technology, Estonsko
- The Limassol College, Kypr
- University College Cork (Irsko)
- Universidad Politécnica de Madrid, Španělsko
- Universidad Politécnica de Valencia, Španělsko
- Université d'Angers, Francie
- University of Agriculture in Krakow
- University of Ljubljana, Slovinsko
- VNU University of Science-Ho Chi Minh City, Vietnam

V posledních pěti letech zaznamenáváme v oblasti Potravinářství rostoucí trend v realizaci mobilit, což dokazují následující údaje:

Tabulka 5: Přehled mobilit na Fakultě technologické

rok	studenti		vědecko-pedagogičtí pracovníci	
	výjezdy	příjezdy	výjezdy	příjezdy
2013	27	10	19	14
2014	33	5	59	15
2015	48	19	81	15
2016	43	29	89	37
2017	45	40	126	44

S vyjíždějícími akademickými pracovníky komunikují jejich nadřízení a jejich prostřednictvím se náměty a příležitosti pro zlepšení dostávají ke garantům studijních programů a vedení fakulty. Tito pak zvažují začlenění návrhů do studijních plánů, resp. jejich úpravu. Se studenty jsou organizovány schůzky, jejichž cílem je také srovnat podmínky studia na UTB ve Zlíně a na jiných institucích. Obdobně se pracuje i s akademickými pracovníky a studenty, kteří na UTB ve Zlíně přijedou. Cílem těchto aktivit je jednoznačně výměna a sdílení zkušeností v širším mezinárodním prostoru, které je zpětně promítáno do studijních plánů, resp. výuky jednotlivých předmětů.

Mezinárodní spolupráce

V současné době není na UTB ve Zlíně v oblasti vzdělávání Potravinářství akreditováno joint/double degree program ani programy cotutelle. V doktorském studijním programu je akreditováno studium v anglickém jazyce. Akademičtí pracovníci jiných institucí, kteří na UTB ve Zlíně přicestují, jsou žádáni o přednášky pro studenty.

Strategie mezinárodního působení

Internacionalizace studijních programů je jedním z prioritních cílů UTB ve Zlíně, což je zakotveno i v Dlouhodobém záměru UTB. Cílem je, aby studenti magisterských studijních programů byli v rámci svého studia vysíláni na studijní pobyt nebo stáž v zahraničí trvající alespoň 14 dnů. Podporu má rovněž mezinárodní výměna akademických pracovníků. Na úrovni UTB je pozornost věnovaná internacionalizaci dokumentována obsahem webových stránek <http://www.utb.cz/mezinarodni-spoluprace/chci-studovat-v-zahranici>, kde se studenti dozvědí všechny potřebné informace týkající se možnosti studia v zahraničí. UTB ve Zlíně má v oblasti vzdělávání Potravinářství uzavřeno řadu bilaterálních dohod v rámci programu Erasmus+ s partnerskými školami, kde mohou studenti využít studijních programů s obdobným odborným zaměřením. Tyto instituce jsou uvedeny na webových stránkách. V rámci programu Freemoover mohou studenti využít dalších partnerských pracovišť. Na UTB ve Zlíně v současnosti probíhá projekt Ceepus (Central European Exchange Programme for University Studies), což je střeoevropský výměnný univerzitní program zaměřený na regionální spolupráci v rámci sítí univerzit. Je strategickým záměrem UTB ve Zlíně, aby při těchto pobytech docházelo k výměně a sdílení zkušeností v širším mezinárodním prostoru, které budou pak zpětně promítány do studijních plánů, resp. výuky jednotlivých předmětů.

V. Spolupráce s praxí

Akademičtí pracovníci podílející se na výuce studijního programu se zapojují do aktivní spolupráce s praxí. Řešeny jsou menší zakázky (hospodářská činnost) nebo projekty, z nichž je možné jmenovat například:

- 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.

Spolupráce probíhá s celou řadou společností zabývajících se produkcí surovin, výrobou potravin a doplňků stravy, provozovny společného stravování, výrobci obalů pro styk s potravinami, ale také s dozorovými orgány v oblasti potravinářství. Za všechny lze jmenovat následující společnosti: LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o., Travel Wine spol. s r. o., Fosfa akciová společnost, D-Plast, a.s., NOVENTIS, s.r.o. Zlín, Agrotest Fyto, s.r.o., OXALIS, s.r.o., Sfinx Holešov, Zora Olomouc, MEDI-AP Slušovice aj.

Do výše uvedených spoluprací se aktivně zapojují studenti bakalářského, magisterského i doktorského stupně. Praxe studentů se realizují formou povinně volitelného předmětu v magisterském stupni studia.

S představiteli průmyslu, zpracovatelů, obchodu, služeb společného stravování i s dozorovými orgány jsou pořádána pravidelná setkání, kde probíhá diskuze o aktuálních studijních plánech a možnostech reakce na potřeby praxe.

Příloha č. 1 - CV klíčových profesorů a docentů pro oblast vzdělávání Potravinářství

Jmenný seznam – klíčoví zaměstnanci		
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně	
Součást vysoké školy	Fakulta technologická	
Oblast vzdělávání	Potravinařství	
Příjmení	Jméno	Tituly
Buňka	František	doc. Ing., Ph.D.
Buňková	Leona	doc. RNDr., Ph.D.
Burešová	Iva	doc. RNDr., Ph.D.
Černíková	Michaela	doc. MVDr., Ph.D.
Fišera	Miroslav	doc. Ing., CSc.
Kubáň	Vlastimil	prof. RNDr., DrSc.
Lapčík	Lubomír	prof. Ing., CSc.
Lapčíková	Barbora	doc. Mgr., Ph.D.
Lazárková	Zuzana	Ing., Ph.D.
Mlček	Jiří	doc. Ing., Ph.D.
Pachlová	Vendula	doc. Ing., Ph.D.
Salek	Richardos Nikolaos	Ing., Ph.D.
Sumczynski	Daniela	doc. Ing., Ph.D.

POZN.: Vysvětlivky k následujícím přílohám – životopisům (viz šablona dle dokumentu 25/2017 Metodické materiály Národního Akreditačního úřadu pro vysoké školství pro přípravu a hodnocení žádosti o institucionální akreditaci):

* nebo fakultní nemocnice či jiného zdravotnické zařízení, se kterým má vysoká škola uzavřenu smlouvu o spolupráci při zajištění klinické a praktické výuky nebo výzkumné a vývojové činnosti

** bez autocitací

Použití zkratk:

BP – bakalářská práce, DisP – disertační práce, DP – diplomová práce, SO – studijní obor, SP – studijní program

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
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 jiné VŠ*	---			typ prac. vztahu	rozsah		

Údaje o vzdělání na VŠ							
2003: VVŠ PV Vyškov, FEOS, SP Ekonomika a management, obor Ekonomika a hygiena výživy, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2003 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2009 docent, od r. 2011 ředitel Ústavu technologie potravin, od r. 2015 děkan FT, od r. 2018 profesor							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 10 BP, 16 DP, 4 DisP.							
Přehled garantovaných SP (SO) v období 2008 – 2017: UTB Zlín, FT , bakalářský SP Chemie a technologie potravin, SO Chemie a technologie potravin (2011 – dosud); UTB Zlín, FT , navazující magisterský SP Chemie a technologie potravin, SO Technologie potravin (2014 – dosud); UTB Zlín, FT , doktorský SP Chemie a technologie potravin, SO Technologie potravin (2016 – dosud)							
Členství v OR DSP v období 2008 – 2017: UTB Zlín, FT , obor Technologie potravin (2010 – dosud); VUT Brno, FCH , obor Potravinářská chemie (2009 – dosud); SPU Nitra, FBP , obor Zpracování zemědělských surovin (2009 – dosud)							
Členství (počet) v habilitačních komisích v období 2008 – 2017: 5 (2x FT UTB Zlín, 2x FBP SPU Nitra, 1x FCH VUT Brno)							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							

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	nevid.
Potravinářská chemie	2018	VUT Brno					
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání							
SALEK, R.N., ČERNÍKOVÁ, M., MADĚROVÁ, S., LAPČÍK, L., BUŇKA, F. (25%) : 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, 2016 .							
BUBELOVÁ, Z., TREMLOVÁ, B., BUŇKOVÁ, L., POSPIECH, M., VÍTOVÁ, E., BUŇKA, F. (25%) : 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, 2015 .							
BUŇKA, F. (30%) , DOUDOVÁ, L., WEISEROVÁ, E., ČERNÍKOVÁ, M., 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, 2014 .							
BUŇKA, F. (35%) , 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, 2013 .							
BUŇKA, F. (40%) , 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, 2012 .							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
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 jiné VŠ*	typ prac. vztahu		rozsah				
---	---		---				
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, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 14 BP, 20 DP, 2 DisP. Členství v OR DSP v období 2008 – 2017: UTB ve Zlíně , FT, DSP Technologie potravin (2012 – dosud); STU Bratislava , FCHPT, DSP Chemie a technologie poživatin (2016 – dosud); SPU Nitra , FBP, DSP Agrobiotechnologie (2015 – dosud) Členství (počet) v habilitačních komisích v období 2008 – 2017: 3 (1x AF MENDELU Brno, 2x FBP SPU Nitra)							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							
Československá společnost mikrobiologická (člen, od r. 2005); Food Microbiology (člen redakční rady časopisu, od r. 2012)							
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			331	324	neevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání							
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 . 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 . HAUERLANDOVÁ, I., LORENCOVÁ, E., BUŇKA, F., NAVRÁTIL, J., JANEČKOVÁ, K., BUŇKOVÁ, L. (25%) : The influence of fat and monoacylglycerols on growth of spore-forming bacteria in processed cheese. <i>International Journal of Food Microbiology</i> 182-183, 44-50, 2014 . 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		

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
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 jiné VŠ*	---			typ prac. vztahu	rozsah		

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, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 3 BP, 8 DP. Členství v OR DSP v období 2008 – 2017: UTB Zlín, FT, DSP Technologie potravin (2016 – dosud); SPU Nitra, FBP, oborová komise ve studijním oboru Zpracování zemědělských produktů (2015 – dosud) Členství (počet) v habilitačních komisích v období 2008 – 2017: 1 (FT UTB Zlín)							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							
Česká akademie zemědělských věd (člen Komise jakosti rostlinných produktů, od r. 2011); Česká technologická platforma pro potraviny (člen Pracovní skupiny Obiloviny v lidské výživě, od r. 2017)							
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	neevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání							
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%), MASARÍKOVÁ, L., HŘIVNA, 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., HŘIVNA, 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.							
HŘIVNA, L., PECHKOVÁ, J., BUREŠOVÁ, I. (45%): Effect of boron application on yield and technological quality of sugar beer. <i>Listy cukrovarnické a řepařské</i> 130(4), 126-130, 2014.							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně					
Součást vysoké školy	Fakulta technologická					
Jméno a příjmení	Michaela Černíková				Tituly	doc. 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 jiné VŠ*				typ prac. vztahu	rozsah	

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, od r. 2018 docent						
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.						
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 BP, 5 DP.						
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni						
Československá mikroskopická společnost (člen, od r. 2013)						
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací**	
Technologie potravin	2018	UTB Zlín			WOS	Scopus ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			47	58 neevid.
---	---	---				
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání						
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, 2016.						
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, 2015.						
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, 2015.						
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, 2014.						
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, 2014.						
Působení v zahraničí						

Podpis					datum	

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Jméno a příjmení	Miroslav Fišera				Tituly	doc. Ing., CSc.	
Rok narození	1958	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	20	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	---		rozsah	---		do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník jiné VŠ*	typ prac. vztahu			rozsah			
VŠOH Brno	pp.			40			
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 2016 – dosud: VŠOH Brno, Katedra gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu, docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 BP, 3 DP, 3 DisP. Přehled garantovaných SP (SO) v období 2008 – 2017: UTB Zlín , FT, bakalářský SP Chemie a technologie potravin, SO Technologie řízení v gastronomii (2011 – 2016) Členství v OR DSP v období 2008 – 2017: UTB Zlín , FT, DSP Technologie potravin (2011 – 2016); VŠCHT Praha , FPBT, DSP Chemie a analýza potravin (2004 – 2010) Členství (počet) v habilitačních komisích v období 2008 – 2017: 6 (1x AF MENDELU Brno, 1x ZF MENDELU Lednice, 1x FCHT UPCE Pardubice, 1x FBP SPU Nitra, 1x PF UP Olomouc, 1x PRIF UK Bratislava)							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							
Spektroskopická společnost Jana Marca Marci (člen, od r. 1986); Slovenská spektroskopická společnost (člen, od r. 1994; člen výboru, 2009 – 2014; člen redakční rady, od r. 2014)							
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		231	218	167	
---	---	---				(SciFi)	
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání							
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			

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Jméno a příjmení	Vlastimil Kubáň				Tituly	prof. RNDr., DrSc.	
Rok narození	1944	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 jiné VŠ*	---			typ prac. vztahu	rozsah		

Údaje o vzdělání na VŠ							
1975: UJEP Brno, obor Analytická chemie, CSc. 1993: VŠCHT Pardubice, obor Chemie, DrSc.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1966 – 1968: ČSAV Brno, Ústav analytické chemie, vědecký asistent 1968 – 1994: MU Brno, Katedra analytické chemie, aspirant, vědecký pracovník, vedoucí, docent, profesor 1994 – 2009: MZLU Brno, profesor, vedoucí ústavu (1994 – 2004) 09/2009 – dosud: UTB Zlín, FT, profesor, zástupce ředitele ústavu							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 3 BP, 1 DisP. Členství v OR DSP v období 2008 – 2017: UTB Zlín, FT, DSP Technologie potravin (2016 – dosud); JČU Č. Budějovice, ZF, DSP Zemědělská chemie (1996 – dosud); MU Brno, PřF, DSP Analytická chemie (1994 – dosud); UP Olomouc, PřF, DSP Analytická chemie (do r. 2009); MZLU Brno, AF, DSP Zemědělská chemie (do r. 2009); ČZU Praha, ZF, DSP Zemědělská chemie (do r. 2009) Členství (počet) v hab./prof. komisích v období 2008 – 2017: 4 (2x FT UTB Zlín, 1x PřF UP Olomouc, 1x PřF MU Brno) / 1 (PřF MU Brno)							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							
GAČR (člen panelu, místopředseda, 1998 – 2012); AV ČR (místopředseda komise pro udělování titulu DrSc., od r. 1997); Česká chemická společnost (člen, od r. 1995); Hodnotící panel RVČR (člen, 2012 – 2017)							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací**		
Analytická chemie	1990	MU Brno			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			3743	3616	95
Analytická chemie	1994	MU Brno					
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání							
STRATIL, P., KUBÁŇ, V. (50%): Reaktivní kyslíkové radikály, přírodní antioxidanty a jejich zdravotní účinky. 2-Theta, Č. Těšín, 280 str., 2018. ISBN 978-80-86380-91-9. SVOBODOVÁ, B., KUBÁŇ, V. (50%): Solanaceae: A family well-known and still surprising. Kapitola v knize (Ch. 9). Petropoulos, S.A., Ferreira, I.C.F.R., Barros, L. (Eds.): <i>Phytochemicals in Vegetables: A Valuable Source of Bioactive Compounds</i> . Bentham eBooks, 330-407, 2018. Dostupné z: https://ebooks.benthamscience.com/ . SVOBODOVÁ B., BARROS, L., CALHELHA, R.C., HELENO, S., ALVES, M.J., WALCOTT, S., BITTOVÁ, M., KUBÁŇ, V. (10%), FERREIRA, I.C.F.R.: Bioactive properties and phenolic profile of <i>Momordica charantia</i> L. medicinal plant growing wild in Trinidad and Tobago. <i>Industrial Crops and Products</i> 95, 365-373, 2017. SVOBODOVÁ, B., ŠOPÍK, T., KUBÁŇ, V. (10%), CALHELHA, R.C., HELENO, S., ALVES, M.J., WALCOTT, S., BARROS, L., FERREIRA, I.C.F.R.: Non-edible parts of <i>Solanum stramonifolium</i> Jacq. - A new potent source of bioactive extracts rich in phenolic compounds for functional foods. <i>Food and Function</i> 2013-2021, 2017. BITTOVÁ, M., HLADŮVKOVÁ, D., ROBLOVÁ, V., KRÁČMAR, S., KUBÁŇ, P., KUBÁŇ, V. (16%): Analysis of organic acids, deacetyl asperulosidic acid and polyphenolic compounds as a potential tool for quality control of noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) products. <i>Natural Product Communications</i> 10, 1817-1820, 2015.							
Působení v zahraničí							
Visiting scientist: 1988/8 m., 1989/8 m.: KTH Stockholm, Švédsko; 1991-1992/22 m.: TTU Lubbock, Texas, USA; 1993/5 m., 1994/6 m.: YNU, Yokohama, Japonsko							
Podpis					datum		

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
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 jiné VŠ*				typ prac. vztahu	rozsah		
UP Olomouc, PřF				pp.	20		
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, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 3 BP, 1 DP. Členství v OR DSP v období 2008 – 2017: UP Olomouc , PřF, DSP Fyzikální chemie (2013 – dosud); VFU Brno , FVHE, DSP Veterinární biochemie, chemie a biofyzika (2015 – dosud) Členství (počet) v habilitačních komisích v období 2008 – 2017: 8 (5x FT TUL Liberec, 3x PřF UP Olomouc)							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							
American Chemical Society (člen, od r. 1993)							
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.
Materiálové vědy a inženýrství	2003	VUT Brno					
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání							
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>							
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		

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
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 jiné VŠ*				typ prac. vztahu	rozsah		
UP Olomouc, PřF				pp.	20		
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, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 10 BP, 4 DP.							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							

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 vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání							
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		

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
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 jiné VŠ*				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		

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, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 4 BP, 15 DP.							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							

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	neevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání							
<p>BUBELOVÁ, Z. (60%), SUMCZYNSKI, D., SALEK, R.N.: Effect of cooking and germination on antioxidant activity, total polyphenols and flavonoids, fiber content, and digestibility of lentils (<i>Lens culinaris</i> L.). <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> 42(1), e13388, 2018. ISSN 0145-8892.</p> <p>BUBELOVÁ, Z. (45%), 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, 2015. ISSN 0022-1155.</p> <p>BUBELOVÁ, Z. (45%), 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, 2015. ISSN 1532-4109.</p> <p>SUMCZYNSKI, D., BUBELOVÁ, Z. (30%), 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> <p>SUMCZYNSKI, D., BUBELOVÁ, Z. (30%), 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, 2015. ISSN 0889-1575.</p>							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Jméno a příjmení	Jiří Mlček				Tituly	doc. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1981	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 jiné VŠ*				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
---				---	---		
---				---	---		
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, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 11 BP, 11 DP. Přehled garantovaných SP (SO) v období 2008 – 2017: UTB Zlín, FT, bakalářský SP Chemie a technologie potravin, SO Technologie řízení v gastronomii (2016 – dosud) Členství v OR DSP v období 2008 – 2017: UTB Zlín, FT, DSP Technologie potravin (2016 – dosud)							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							
Národní akreditační úřad (hodnotitel - oblast potravinářství a zemědělství, od r. 2017)							
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		980	1216	neevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech a přehled o nejvýznamnějších tvůrčích činnostech vztahujících se k dané oblasti vzdělávání							
MLČEK, J. (50%), SUMCZYNSKI, D.: Nutraceutická potravinářská směs. Číslo patentu 306520, 2017.							
MLČEK, J. (55%), JURÍKOVÁ, T., ŠKROVÁNKOVÁ, S., SOCHOR, J.: Quercetin and its anti-allergic immune response. <i>Molecules</i> 21(5), 623, 2016.							
JURÍKOVÁ, T., MLČEK, J. (32%), ŠKROVÁNKOVÁ, S., BALLA, S., SOCHOR, J., BARON, M., SUMCZYNSKI, D.: Black crowberry (<i>Empetrum nigrum</i> L.) flavonoids and their health promoting activity. <i>Molecules</i> 21(12), 1685, 2016.							
MLČEK, J. (35%), DRUŽBÍKOVÁ, H., VALÁŠEK, P., SOCHOR, J., JURÍKOVÁ, T., BORKOVCOVÁ, M., BARON, M., BALLA, S.: Assessment of total polar materials in frying fats from Czech restaurants. <i>Italian Journal of Food Science</i> 27(2), 32-37, 2015.							
SUMCZYNSKI, D., BUBELOVÁ, Z., SNEYD, J., ERB-WEBER, S., MLČEK, J. (10%): Total phenolics, flavonoids, antioxidant activity, crude fibre and digestibility in non-traditional wheat flakes and muesli. <i>Food Chemistry</i> 174, 319-325, 2015.							
Působení v zahraničí							
2007: Ekologická farma Azienda Agricola Vairo, Itálie, pracovní-studijní stáž - program LEONARDO (3 měsíce)							
Podpis					datum		

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
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 jiné VŠ*				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		

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, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 3 BP, 11 DP.							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							

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	neevid.
---	---		---				
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání							
<p>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.</p> <p>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 Nalžovy cheese during ripening. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 96(7), 2547-2554, 2015.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně					
Součást vysoké školy	Fakulta technologická					
Jméno a příjmení	Richardos Nikolaos Salek				Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1985	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 jiné VŠ*				typ prac. vztahu	rozsah	
---				---	---	
---				---	---	
---				---	---	
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, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.						
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 BP, 4 DP.						
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni						
Česká mykologická společnost (člen, od r. 2017)						
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 vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání						
<p>SALEK, R.N. (35%), ČERNÍKOVÁ, M., PACHLOVÁ, V., BUBELOVÁ, Z., KONEČNÁ, V., BUŇKA, F.: 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, 2017. ISSN 00236438.</p> <p>ČERNÍKOVÁ, M., SALEK, R.N. (25%), KOZÁČKOVÁ, D., BĚHALOVÁ, H., LUŇÁKOVÁ, L., BUŇKA, F.: The effect of selected processing parameters on viscoelastic properties of model processed cheese spreads. <i>International Dairy Journal</i> 66, 84-90, 2017. ISSN 095869946.</p> <p>ČERNÍKOVÁ, M., NEBESÁŘOVÁ, J., SALEK, R.N. (20%), ŘIHÁČKOVÁ, L., BUŇKA, F.: 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, 2017. ISSN 00220302.</p> <p>SALEK, R.N. (35%), ČERNÍKOVÁ, M., 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, 2016. ISSN 00220302.</p> <p>SALEK, R.N. (35%), ČERNÍKOVÁ, M., NAGYOVÁ, G., KUCHAR, D., BAČOVÁ, H., MINARČIKOVÁ, L., BUŇKA, F.: 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, 2015. ISSN 09586946.</p>						
Působení v zahraničí						

Podpis					datum	

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
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 jiné VŠ*				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		

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, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 4 BP, 21 DP.							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							

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 nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech a přehled o nejvýznamnějších tvůrčích činnostech vztahujících se k dané oblasti vzdělávání							
<p>SUMCZYNSKI, D. (65%), KOTÁSKOVÁ, E., ORSAVOVÁ, J., VALÁŠEK, P.: Contribution of individual phenolics to antioxidant activity and <i>in vitro</i> digestibility of wild rices (<i>Zizania aquatica</i> L.). <i>Food Chemistry</i> 218, 107-115, 2017.</p> <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., 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		

Jmenný seznam – docenti, profesoři		
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně	
Součást vysoké školy	Fakulta technologická	
Oblast vzdělávání	Chemie a Potravinářství	
Příjmení	Jméno	Tituly
Koutný	Marek	prof. Mgr., Ph.D.
Růžička	Jan	doc. RNDr., Ph.D.
Vícha	Robert	doc. Mgr., Ph.D.

POZN.: Vysvětlivky k následujícím přílohám – životopisům (viz šablona dle dokumentu 25/2017 Metodické materiály Národního Akreditačního úřadu pro vysoké školství pro přípravu a hodnocení žádosti o institucionální akreditaci):

* nebo fakultní nemocnice či jiného zdravotnické zařízení, se kterým má vysoká škola uzavřenu smlouvu o spolupráci při zajištění klinické a praktické výuky nebo výzkumné a vývojové činnosti

** bez autocitací

Použití zkratk:

BP – bakalářská práce, DisP – disertační práce, DP – diplomová práce, SO – studijní obor, SP – studijní program

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Jméno a příjmení	Marek Koutný				Tituly	prof. Mgr., 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 jiné VŠ*				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Údaje o vzdělání na VŠ							
1999: MU Brno, PšF, obor Biochemie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1999 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2007 docent, od r. 2007 ředitel Ústavu inženýrství ochrany životního prostředí, od r. 2015 profesor							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 4 BP, 7 DP, 2 DisP.							
Přehled garantovaných SP (SO) v období 2008 – 2017: UTB Zlín, FT , navazující magisterský SP Chemie a technologie materiálů, SO Inženýrství ochrany životního prostředí (2014 – dosud)							
Členství v OR DSP v období 2008 – 2017: UTB Zlín, FT , DSP Chemie a technologie materiálů (2012)							
Členství (počet) v habilitačních komisích v období 2008 – 2017: 3 (2x FT UTB Zlín, 1x HGF VŠB – TU Ostrava)							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							
GAČR (člen Expertního panelu, 2016 – 2017); H2020 (člen Expertního panelu, 2016); Applied Soil Ecology (člen ediční rady časopisu, od r. 2013)							
Obor habilitačního řízení		Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací**	
Technologie makromolekulárních látek		2007		UTB Zlín		WOS	Scopus
Obor jmenovacího řízení		Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		630	695
Chemie a technologie ochrany životního prostředí		2015		VUT Brno			neevid.
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech a přehled o nejvýznamnějších tvůrčích činnostech vztahujících se k dané oblasti vzdělávání							
ŠERÁ, J., STLOUKAL, P., JANČOVÁ, P., VERNEY, V., PEKAŘOVÁ, S., KOUTNÝ, M. (35%) : Accelerated biodegradation of agriculture film based on aromatic-aliphatic copolyester in soil under mesophilic conditions. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> 64, 5653-5661, 2016 .							
STLOUKAL, P., JANDIKOVÁ, G., KOUTNÝ, M. (15%) , SEDLAŘÍK, V.: Carbodiimide additive to control hydrolytic stability and biodegradability of PLA. <i>Polymer Testing</i> 54, 19-28, 2016 .							
STLOUKAL, P., PEKAŘOVÁ, S., KALEDOVÁ, A., MATTAUSCH, H., LASKE, S., HOLZER, C., CHITU, L., BODNER, S., MAIER, G., ŠLOUF, M., KOUTNÝ, M. (20%) : Kinetics and mechanism of the biodegradation of PLA/clay nanocomposites during thermophilic phase of composting process. <i>Waste Management</i> 42, 31-40, 2015 .							
WUNDERLICOVÁ, L., BUŇKOVÁ, L., KOUTNÝ, M. (5%) , 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(5), 1012-1030, 2014 .							
STLOUKAL, P., KUCHARCZYK, P., SEDLAŘÍK, V., BAŽANT, P., KOUTNÝ, M. (30%) : Low molecular weight poly(lactic acid) microparticles for controlled release of the herbicide metazachlor: Preparation, morphology, and release kinetics. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> 60(16), 4111-4119, 2012 .							
Působení v zahraničí							
11 – 12/1998, 05 – 06/2001: Free University of Amsterdam, Nizozemí, výzkumný pobyt (4 měsíce); 09/2004 – 09/2005: Blaise Pascal University a CNEP, Clermont-Ferrand, Francie, postdoc pobyt (12 měsíců); 09/2008: ENSC, Clermont-Ferrand, Francie, Erasmus (mobilita učitelů) (1 měsíc); 05/2010: ENSC, Clermont-Ferrand, Francie, „Invited professor“ (1 měsíc); 02/2012: Blaise Pascal University, Clermont-Ferrand, Francie, „Invited professor“ (1 měsíc)							
Podpis				datum			

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Jméno a příjmení	Jan Růžička				Tituly	doc. RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1960	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 jiné VŠ*				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Údaje o vzdělání na VŠ							
2004: MU Brno, PšF, SP Biologie, obor Mikrobiologie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1984 – 1993: VÚ kožedělný Otrokovice, následně TOMA a.s. Otrokovice, výzkumný pracovník 1993 – 1997: Farmaceutická firma Intercaps Zlín, mikrobiolog, řízení jakosti 1997 – dosud: VUT Brno (od r. 2001 UTB Zlín), FT, odborný asistent, od r. 2007 docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 11 BP, 9 DP, 1 DisP. Členství v OR DSP v období 2008 – 2017: UTB Zlín, FT, DSP Chemie a technologie materiálů (2011 – dosud)							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							

Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací**			
Technologie makromolekulárních látek	2007	UTB Zlín		WOS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		196	180	neevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti a přehled o nejvýznamnější tvůrčí činnosti vztahující se k dané oblasti vzdělávání							
ZÁLEŠÁK, M., RŮŽIČKA, J. (70%), VÍCHA, R., DVOŘÁČKOVÁ, M.: Cometary degradation of dichloroethenes by <i>Comamonas testosteroni</i> RF2. <i>Chemosphere</i> 186, 919-927, 2017 .							
RŮŽIČKA, J. (75%), FUSKOVÁ, J., KRÍŽEK, K., MĚRKOVÁ, M., ČERNOTOVÁ, A., SMĚLÍK, M.: Microbial degradation of N-methyl-2-pyrrolidone in surface water and bacteria responsible for the proces. <i>Water Science and Technology</i> 73(3), 643-647, 2016 .							
MARUŠINCOVÁ, H., HUSÁROVÁ, L., RŮŽIČKA, J. (25%), INGR, M., NAVRÁTIL, V., BUŇKOVÁ, L., KOUTNÝ, M.: Polyvinyl alcohol biodegradation under denitrifying conditions. <i>International Biodeterioration & Biodegradation</i> 84(Special Issue), 21-28, 2013 .							
KOPČILOVÁ, M., HUBÁČKOVÁ, J., RŮŽIČKA, J. (45%), DVOŘÁČKOVÁ, M., JULINOVÁ, M., KOUTNÝ, M., TOMALOVÁ, M., ALEXÝ, P., BUGAJ, P., FILIP, J.: Biodegradability and mechanical properties of poly(vinyl alcohol)-based blend plastics prepared through extrusion method. <i>Journal of Polymers and the Environment</i> 21(1), 88-94, 2013 .							
ČAPEK, P., HLAVOŇOVÁ, E., MATULOVÁ, M., MISLOVICOVÁ, D., RŮŽIČKA, J. (25%), KOUTNÝ, M., KEPRDOVÁ, L.: Isolation and characterization of an extracellular glucan produced by <i>Leuconostoc garlicum</i> PR. <i>Carbohydrate Polymers</i> 83(1), 88-93, 2011 .							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Jméno a příjmení	Robert Vícha				Tituly	doc. Mgr., Ph.D.	
Rok narození	1975	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 jiné VŠ*				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Údaje o vzdělání na VŠ							
2005: MU Brno, PíF, SP Chemie, obor Organická chemie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2002 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2018 docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací, garantováním studijních programů, členstvím v oborových radách doktorských studijních programů, členstvím v habilitačních komisích apod.							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 BP, 7 DP, 1 DisP.							
Zkušenosti s členstvím v orgánech grantových agentur, odborných společností apod. na národní a mezinárodní úrovni							
Česká společnost chemická (člen, od r. 2003)							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací**			
Organická chemie	2018	Masarykova Univerzita		WOS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		184	182	neevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech a přehled o nejvýznamnějších tvůrčích činnostech vztahujících se k dané oblasti vzdělávání							
JELÍNKOVÁ, K., SURMOVÁ, H., MATELOVÁ, A., PRUCKOVÁ, Z., ROUCHAL, M., DASTYCHOVÁ, L., NEČAS, M., VÍCHA, R. (27%) : Cubane arives on the cucurbituril scene. <i>Organic Letters</i> 19, 2698-2701, 2017 .							
ČABLOVÁ, A., ROUCHAL, M., HANULÍKOVÁ, B., VÍCHA, J., DASTYCHOVÁ, L., PRUCKOVÁ, Z., VÍCHA, R. (26%) : Gas-phase fragmentation of 1-adamantylbisimidazolium salts and their complexes with cucurbit[7]uril studied using selectively ² H-labeled guest molecules. <i>Rapid Communications in Mass Spectrometry</i> 31, 1510-1518, 2017 .							
BRANNÁ, P., ČERNOCHOVÁ, J., ROUCHAL, M., KULHÁNEK, P., BABINSKÝ, M., MAREK, R., NEČAS, M., KUŘITKA, I., VÍCHA, R. (45%) : Cooperative binding of cucurbit[n]urils and β-cyclodextrin to ditopic imidazolium-based ligands. <i>The Journal of Organic Chemistry</i> 81, 9595-9604, 2016 .							
ORSAVOVÁ, J., MIŠURCOVÁ, L., AMBROŽOVÁ, J., VÍCHA, R. (15%) , MLČEK, J.: Fatty acids composition of vegetable oils and its contribution to dietary energy intake and dependence of cardiovascular mortality on dietary intake of fatty acids. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> 16, 12871-12890, 2015 .							
BRANNÁ, P., ROUCHAL, M., PRUCKOVÁ, Z., DASTYCHOVÁ, L., LENOBEL, R., POSPÍŠIL, T., MALÁČ, K., VÍCHA, R. (26%) : Rotaxanes capped with host molecules: Supramolecular behavior of adamantylated bisimidazolium salts containing a biphenyl centerpiece. <i>Chemistry - A European Journal</i> 21, 11712-11718, 2015 .							
Působení v zahraničí							
2001: Universität Regensburg, Katedra organické chemie, Spolková republika Německo (3 měsíce)							
Podpis					datum		