

A-I – Základní údaje o žádosti o akreditaci

Název vysoké školy: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Název součásti vysoké školy: Fakulta technologická

Obor řízení: Technologie potravin

Typ řízení: habilitační řízení – řízení ke jmenování profesorem

Schvalující orgán: Rada pro vnitřní hodnocení UTB ve Zlíně

Datum schválení žádosti: xx. xxxxx 2018

Odkaz na elektronickou podobu žádosti:

http://akreditace.ft.utb.cz/hab_tp (heslo: ftakreditace)

Odkaz na relevantní vnitřní předpisy:

https://www.utb.cz/mdocs-posts/rad_habilitace_utb/

https://www.utb.cz/mdocs-posts/sr_26_2017/

<https://ft.utb.cz/mdocs-posts/sd-12-2012-ramcova-kriteria-uplatnovana-pri-habilitacnim-rizeni-a-rizeni-ke-jmenovani-profesorem-na-fakulte-technologicke-utb-ve-zline/>

Odkaz na údaje o zahájených a uskutečněných řízeních:

<https://www.utb.cz/veda-a-vyzkum/habilitacni-a-jmenovaci-rizeni/zahajeni-ukoncení-rizeni/>

B-I – Charakteristika oboru řízení	
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Součást vysoké školy	Fakulta technologická
Název oboru řízení	Technologie potravin
Typ oboru řízení	habilitační řízení – řízení ke jmenování profesorem
Charakteristika a vymezení oboru řízení	
<p>Obor habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem „Technologie potravin“ navazuje na stejnojmenný doktorský studijní program uskutečňovaný na Fakultě technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně a je dedikován oblasti vzdělávání „Potravinářství“. Obor je zaměřen především na oblast výroby a zpracování potravin. Zaměření oboru současně pokrývá studium jakosti a zdravotní nezávadnosti potravinářských surovin, meziproduktů a finálních produktů, a to včetně mikrobiologických, biochemických a chemických změn během jejich technologického zpracování a skladování. S navrhovaným oborem souvisí dlouhodobá vědecko-výzkumná činnost Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně v oblasti vzdělávání Potravinářství orientovaná především na:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. aplikaci vybraných potravinářských přídatných látek (například hydrokoloidů, fosforečnanů apod.) a směsí do potravin a studium jejich vlivu na kvalitu, funkční vlastnosti a zdravotní nezávadnost finálních výrobků. Studován je především vliv uvedených látek na mikrostrukturu, texturní a senzorické znaky masných a mléčných produktů a pečiva; 2. studium biochemických a mikrobiologických procesů fermentovaných potravin; 3. produkci metabolitů fermentačních procesů starterových, non-starterových a kontaminujících mikroorganismů z hlediska pozitivního i negativního dopadu na kvalitu a zdravotní nezávadnost potravin; 4. antimikrobní působení vybraných sloučenin; 5. přídavek směsí biologicky aktivních látek do potravin a výroba doplňků stravy; 6. studium chemického složení a funkčních vlastností netradičních surovin s cílem implementace do tradičních i moderních technologických postupů; 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 tvoří činnosti je směřována do potenciálních komponent pro zabezpečení obyvatelstva v krizových stavech anebo pro stravování v zahraničních mírových/vojenských misích realizovaných v širokém klimatickém pásmu (od arktických po subtropické a tropické podmínky). <p>Do výše uvedených oblastí vědecko-výzkumného zájmu Fakulty technologické patřily i obhájené habilitační práce v oboru Technologie potravin v průběhu minulých čtyř let, za které je možné jmenovat (chronologicky řazeno):</p> <p>Význam proteolýzy během zrání přírodních sýrů (doc. Pachlová, rok obhájení 2015)</p> <p>Netradiční zahradnické plodiny jako zdroj bioaktivních látek a jejich využití v potravinářství (doc. Mlček, rok obhájení 2016)</p> <p>Jakost netradičních surovin a jejich využitelnost v technologii výroby cereálních směsí (doc. Sumczynski, rok obhájení 2017)</p> <p>Vybrané faktory působící na konzistenci tavených sýrů (doc. Černíková, rok obhájení 2018)</p> <p>Navrhovaný obor habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem Technologie potravin je samostatným oborem na Fakultě technologické reprezentujícím oblast vzdělávání Potravinářství a neprolíná se s žádným dalším realizovaným oborem habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně.</p>	

C-I – Požadavky na uchazeče o habilitační řízení/řízení ke jmenování profesorem	
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Součást vysoké školy	Fakulta technologická
Název oboru řízení	Technologie potravin
Schvalující orgán	Vědecká rada Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně
Schváleno dne	Rámcová kritéria uplatňovaná při habilitačním řízení a řízení ke jmenování profesorem na Fakultě technologické UTB ve Zlíně 12.11.2012
Účinnost od	13.11.2012
Požadavky kladené na uchazeče habilitačního řízení	
<p><u>Vnitřní předpis UTB ve Zlíně „Řád habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem UTB ve Zlíně“</u> Tento vnitřní předpis upravuje formální a procedurální záležitosti habilitačních řízení a řízení ke jmenování profesorem na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně s účinností od 4. dubna 2017. V plném znění je k dispozici na následující adrese: https://www.utb.cz/mdocs-posts/rad_habilitace_utb/</p> <p><u>Směrnice rektora č. 26/2017 „Forma zpracování vybraných dokladů předkládaných při zahájení habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem“</u> Tato směrnice rektora doplňuje Řád habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně a stanovuje formu zpracování vybraných dokladů předkládaných uchazečem při zahájení habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem s účinností od 21. srpna 2017. V plném znění je k dispozici na následující adrese: https://www.utb.cz/mdocs-posts/sr_26_2017/</p> <p><u>Směrnice děkana č. 12/2012 „Rámcová kritéria uplatňovaná při habilitačním řízení a řízení ke jmenování profesorem na Fakultě technologické UTB ve Zlíně“</u> Tato směrnice děkana s účinností od 13. listopadu 2012 specifikuje podmínky Fakulty technologické UTB ve Zlíně a slouží jako doplňující podklad komplexního posouzení profilu uchazeče habilitační a hodnotící komisí. V plném znění je k dispozici na následující adrese: https://ft.utb.cz/mdocs-posts/sd-12-2012-ramcova-kriteria-uplatnovana-pri-habilitacnim-rizeni-a-rizeni-ke-jmenovani-profesorem-na-fakulte-technologicke-utb-ve-zline/</p>	
Požadavky kladené na uchazeče řízení ke jmenování profesorem	
<p><u>Vnitřní předpis UTB ve Zlíně „Řád habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem UTB ve Zlíně“</u> Tento vnitřní předpis upravuje formální a procedurální záležitosti habilitačních řízení a řízení ke jmenování profesorem na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně s účinností od 4. dubna 2017. V plném znění je k dispozici na následující adrese: https://www.utb.cz/mdocs-posts/rad_habilitace_utb/</p> <p><u>Směrnice rektora č. 26/2017 „Forma zpracování vybraných dokladů předkládaných při zahájení habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem“</u> Tato směrnice rektora doplňuje Řád habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně a stanovuje formu zpracování vybraných dokladů předkládaných uchazečem při zahájení habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem s účinností od 21. srpna 2017. V plném znění je k dispozici na následující adrese: https://www.utb.cz/mdocs-posts/sr_26_2017/</p> <p><u>Směrnice děkana č. 12/2012 „Rámcová kritéria uplatňovaná při habilitačním řízení a řízení ke jmenování profesorem na Fakultě technologické UTB ve Zlíně“</u> Tato směrnice děkana s účinností od 13. listopadu 2012 specifikuje podmínky Fakulty technologické UTB ve Zlíně a slouží jako doplňující podklad komplexního posouzení profilu uchazeče habilitační a hodnotící komisí. V plném znění je k dispozici na následující adrese: https://ft.utb.cz/mdocs-posts/sd-12-2012-ramcova-kriteria-uplatnovana-pri-habilitacnim-rizeni-a-rizeni-ke-jmenovani-profesorem-na-fakulte-technologicke-utb-ve-zline/</p>	

D-I – Související vědecká nebo umělecká činnost			
Vysoká škola		Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně	
Součást vysoké školy		Fakulta technologická	
Název oboru řízení		Technologie potravin	
Přehled řešených grantů a projektů souvisejících s oborem řízení			
Řešitel/spoluřešitel	Názvy grantů a projektů získaných pro vědeckou nebo uměleckou činnost související s oborem řízení	Zdroj	Období
prof. RNDr. Vlastimil Kubáň, DrSc.	Produkce biogenních aminů u vybraných kmenů bakterií mléčného kvašení (GAP503/11/1417)	B; GAČR	2011 - 2014
prof. RNDr. Vlastimil Kubáň, DrSc.	Redukce obsahu biogenních aminů v modelových systémech (GA17-09594S)	B; GAČR	2017 - 2019
prof. Ing. František Buňka, Ph.D.	Systémy jištění kvality a bezpečnosti mlékárenských výrobků vhodnými metodami aplikovatelnými v praxi (QJ1210300) Řešitel: Výzkumný ústav mlékárenský s.r.o.	C; MZE	2012 - 2016
prof. Ing. František Buňka, Ph.D.	Nové přístupy a metody analýzy pro zajištění kvality, bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti sýrů, optimalizace jejich výroby a zefektivnění procesů hygieny a sanitace při současném snížení zátěže životního prostředí odpadními vodami (QK1710156) Řešitel: Výzkumný ústav mlékárenský s.r.o.	C; MZE	2017 - 2021
prof. Mgr. Marek Koutný, Ph.D. Spoluřešitel doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.	Studium biodegradability polymerních materiálů kombinací pokročilých metodik (GAP108/10/0200)	B; GAČR	2010 - 2013
Přehled o nejvýznamnější publikační a další vědecké nebo umělecké činnosti s mezinárodním rozsahem			
<ul style="list-style-type: none">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. IF = 2,145.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. IF = 6,202.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. IF = 2,819.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. neuveden, s. 299-305. ISSN 0023-6438. IF = 3,129.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. IF = 2,749.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. neuveden, s. 68-75. ISSN 0308-8146. IF = 4,529.			

- 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. IF = 4,052.
- 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. IF = 2,557.
- 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. IF = 4,529.
- WUNDERLICHOVÁ, 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. IF = 4,182.

Hodnoty IF jsou vztaženy k roku, kdy publikace vyšla.

Informace o dalším zapojení vysoké školy do mezinárodní spolupráce související s oborem řízení

Fakulta technologická Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně a její akademičtí pracovníci podílející se na oblasti vzdělávání Potravinářství jsou zapojeni do mezinárodní spolupráce, která je jedním ze strategických cílů vysoké školy. Je navázána řada bilaterálních smluv s univerzitami a výzkumnými institucemi v Evropě. Za nejvýznamnější spolupráci lze považovat kooperaci s univerzitami a výzkumnými institucemi například v Irsku, Německu, Rakousku, Velké Británii, Francii, Itálii, Řecku, Polsku a ve Slovenské republice. Se spolupracujícími institucemi jsou pořádány konference a workshopy a jsou realizována měření a širší spolupráce. Za všechny lze uvést členství ve vědeckém výboru konferencí, jako je například na Slovensku a v Polsku. Dále jsou realizovány projekty společného výzkumu, například EUROSTARS mezi Českou republikou a Rakouskem. Řada společných měření se realizuje v rámci evropského prostoru, například v Irsku, Portugalsku, Francii, Německu, Polsku a Slovenské republice. Spolupráce v oblasti měření a analýz je rovněž s Mongolskou akademií věd a vietnamskými univerzitami.

E-I – Související doktorský studijní program			
Vysoká škola		Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně	
Součást vysoké školy		Fakulta technologická	
Název oboru řízení		Technologie potravin	
Název doktorského studijního programu odpovídajícího oboru řízení			
Technologie potravin			
Uskutečňován od	2005	Uskutečňován do	P
Akademický rok	Počet zapsaných studentů*	Počet úspěšných absolventů	Počet neúspěšných studentů
2010/2011	0	9	7
2011/2012	11	7	5
2012/2013	12	3	4
2013/2014	6	1	3
2014/2015	11	3	0
2015/2016	12	1	6
2016/2017	4	4	3
2017/2018	4	3	3
Název doktorského studijního programu odpovídajícího oboru řízení			
Food Technology			
Uskutečňován od	2005	Uskutečňován do	P
Akademický rok	Počet zapsaných studentů*	Počet úspěšných absolventů	Počet neúspěšných studentů
2010/2011	0	0	0
2011/2012	0	2	0
2012/2013	2	1	2
2013/2014	0	0	0
2014/2015	1	0	0
2015/2016	0	0	0
2016/2017	2	0	0
2017/2018	0	0	0

*k 31. 10. daného akademického roku

F-I – Přehled akademických pracovníků zajišťujících obor řízení		
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně	
Součást vysoké školy	Fakulta technologická	
Název oboru řízení	Technologie potravin	
Příjmení, jméno	Akademické tituly	Rok narození
Buňka František	prof. Ing., Ph.D.	1978
Kubáň Vlastimil	prof. RNDr., DrSc.	1944
Lapčík Lubomír	prof. Ing., CSc.	1963
Buňková Leona	doc. RNDr., Ph.D.	1974
Burešová Iva	doc. RNDr., Ph.D.	1971
Černíková Michaela	doc. MVDr., Ph.D.	1980
Fišera Miroslav	doc. Ing., CSc.	1958
Lapčíková Barbora	doc. Mgr., Ph.D.	1968
Mlček Jiří	doc. Ing., Ph.D.	1981
Pachlová Vendula	doc. Ing., Ph.D.	1984
Sumczynski Daniela	doc. Ing., Ph.D.	1976

F-II – Přehled akademických pracovníků s perspektivou habilitace			
Příjmení, jméno	Akademické tituly	Rok narození	Rok zahájení habilitačního řízení
Lazárková Zuzana	Ing., Ph.D.	1982	2021
Salek Richardos Nikolaos	Ing., Ph.D.	1985	2022

F-II – Přehled akademických pracovníků s perspektivou profesorského řízení			
Příjmení, jméno	Akademické tituly	Rok narození	Rok zahájení profesorského řízení
Buňková Leona	doc. RNDr., Ph.D.	1974	2021

F-III – Členové vědecké/umělecké rady vysoké školy		
Příjmení, jméno	Akademické tituly	Považován za významného odborníka v oboru
Sáha Petr	prof. Ing., CSc.	biomateriály a polymerní vědy
Sedlařík Vladimír	prof. Ing., Ph.D.	biomateriály a polymerní vědy
Odkaz na úplné složení vědecké/umělecké rady vysoké školy	https://www.utb.cz/univerzita/o-univerzite/struktura/organy/vedecka-rada/slozeni-vedecke-rady/?referer=https://www.utb.cz/	

F-IV – Členové vědecké/umělecké rady součásti vysoké školy		
Příjmení, jméno	Akademické tituly	Považován za významného odborníka v oboru
Buňka František	prof. Ing., Ph.D.	technologie potravin
Buňková Leona	doc. RNDr., Ph.D.	biotechnologie
Odkaz na úplné složení vědecké/umělecké rady součásti vysoké školy	https://ft.utb.cz/veda-a-vyzkum/vedecka-rada/clenove/	

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	František Buňka				Tituly	prof. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1978	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení	---		rozsah	---		do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Údaje o oboru 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. 2018 profesor, od r. 2011 ředitel Ústavu technologie potravin, 2015 – 2018 děkan FT							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Zpracování zemědělských produktů	2009	SPU Nitra, SR		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		439	510	neevid.	
Potravinářská chemie	2018	VUT Brno					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 10 BP, 14 DP, 3 DisP.							
Přehled garantovaných SP (SO) v období 2009 – 2018: 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)							
Předměty garantované v oblasti vzdělávání Potravinářství: Bakalářská práce, Kvalita a bezpečnost potravin, Potravinový řetězec, Řízení bezpečnosti potravin I (Bc. SP Technologie a hodnocení potravin)							
Diplomová práce, Technologie výroby potravin živočišného původu II (NMgr. SP Technologie potravin)							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
MOUDRÁ, M., PACHLOVÁ, V., ČERNÍKOVÁ, M., ŠOPÍK, T., BUŇKA, F. (50%) : The combined effects of fat content, calcium chloride, and coagulant concentration on the development of cheese curd structure. <i>International Dairy Journal</i> 73, 92-97, 2017 .							
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., TREMLLOVÁ, 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 .							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Leona Buňková				Tituly	doc. RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1974	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Údaje o oboru 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							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Biotechnologie	2010	SPU Nitra, SR		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		348	378	neevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 12 BP, 18 DP, 2 DisP.							
Předměty garantované v oblasti vzdělávání Potravinářství: Bakalářská práce, Kultivační techniky a biotechnologické aplikace mikroorganismů, Obecná mikrobiologie, Potravinářská mikrobiologie, Tradiční a moderní biotechnologie, Tradiční a průmyslové biotechnologie (Bc. SP Technologie a hodnocení potravin)							
Mikrobiologie potravin, Molekulární biologie (NMgr. SP Technologie potravin)							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
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 .							
WUNDERLICHOVÁ, 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 .							
WUNDERLICHOVÁ, 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							
Členství v mezinárodních organizacích: Food Microbiology (člen redakční rady časopisu, od r. 2012)							
Podpis					datum		

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Iva Burešová					Tituly	doc. RNDr., Ph.D.
Rok narození	1971	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení	---			rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Údaje o oboru 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, environmentální 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							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Zpracování zemědělských produktů	2014	SPU Nitra, SR		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		105	125	nevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti vztahující se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 3 BP, 5 DP.							
Předměty garantované v oblasti vzdělávání Potravinářství: Potravinářské technologie a biotechnologie I, Technologie potravin I, Technologie potravin IV (Bc. SP Technologie a hodnocení potravin)							
Technologie výroby potravin rostlinného původu I, Technologie výroby potravin rostlinného původu II (NMgr. SP Technologie potravin)							
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti vztahující se k oboru řízení							
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., HRIVNA, L., KULHANOVÁ, S., BUREŠ, D.: The comparison of the effect of sodium caseinate, calcium caseinate, carboxymethyl cellulose and xanthan gum on rice-buckwheat dough rheological characteristics and textural and sensory quality of bread. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 68, 659-666, 2016 .							
DOSTÁLOVÁ, Y., HRIVNA, L., KOTKOVÁ, B., BUREŠOVÁ, I. (30%), JANEČKOVÁ, M., ŠOTTNÍKOVÁ, V.: Effect of nitrogen and sulphur fertilization on the quality of barley protein. <i>Plant Soil and Environment</i> 61(9), 399-404, 2015 .							
BUREŠOVÁ, I. (25%), KRÁČMAR, S., DVOŘÁKOVÁ, P., STŘEDA, T.: The relationship between rheological characteristics of gluten-free dough and the quality of biologically leavened bread. <i>Journal of Cereal Science</i> 60(2), 271-275, 2014 .							
HRIVNA, L., PECHKOVÁ, J., BUREŠOVÁ, I. (45%): 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	

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
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 k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Údaje o oboru 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							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Technologie potravin	2018	UTB Zlín			WOS	Scopus	ostatní
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			65	69	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájěných prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 5 BP, 6 DP.							
Předměty garantované v oblasti vzdělávání Potravinářství: Legislativa v potravinářství I, Produkce potravinářských surovin, Technologie potravin VI, Vybrané kapitoly z epidemiologie a hygieny (Bc. SP Technologie a hodnocení potravin)							
Legislativa v potravinářství II, Řízení bezpečnosti potravin II (NMgr. SP Technologie potravin)							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
ČERNÍKOVÁ, M. (40%), NEBESÁŘOVÁ, J., SALEK, R.N., 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 .							
ČERNÍKOVÁ, M. (40%), SALEK, R.N., 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 .							
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 .							
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		

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Miroslav Fišera					Tituly	doc. Ing., CSc.
Rok narození	1958	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	20	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
VŠOH Brno				pp.	40		
Údaje o oboru 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, vedoucí katedry							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	Ohlasy publikací				
Analytická chemie	1998	VUT Brno	WOS	Scopus	ostatní		
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	231	243	185 (SciFi)		
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 1 BP, 4 DP, 2 DisP. Přehled garantovaných SP (SO) v období 2009 – 2018: UTB Zlín, FT, bakalářský SP Chemie a technologie potravin, SO Technologie řízení v gastronomii (2011 – 2016) Předměty garantované v oblasti vzdělávání Potravinářství: Analýza potravin, Hodnocení vína v gastronomii (Bc. SP Technologie a hodnocení potravin)							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
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, s. 159, 2014 . ISBN 978-80-905704-1-2.							
Působení v zahraničí							
Členství v mezinárodních organizacích: Slovenská spektroskopická společnost (člen, od r. 1994; člen výboru, 2009 – 2014; člen redakční rady, od r. 2014)							
Podpis					datum		

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Vlastimil Kubáň					Tituly	prof. RNDr., DrSc.
Rok narození	1944	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Údaje o oboru 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							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Analytická chemie	1990	MU Brno		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		3758	3648	4687 (Research Gate)	
Analytická chemie	1994	MU Brno					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 3 BP.							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
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		

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Lubomír Lapčík				Tituly	prof. Ing., CSc.	
Rok narození	1963	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
UP Olomouc, PřF				pp.	20		
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
1991: STU Bratislava, CHTF, SP Chemické vedy, obor Fyzikální chemia, 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.)							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Fyzikální chemie	1995	VUT Brno		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		1094	1003	nevid.	
Materiálové vědy a inženýrství	2003	VUT Brno					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 1 BP, 3 DP, 2 DisP.							
Předměty garantované v oblasti vzdělávání Potravinářství: Aplikovaná povrchová a koloidní chemie v potravinářství, Fyzikální vlastnosti potravin (NMgr. SP Technologie potravin)							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a další tvůrčí činnostech vztahujících se k oboru řízení							
LAPČÍK, L. (45%), VAŠINA, M., LAPČÍKOVÁ, B., PLŠKOVÁ, M., GÁL, R., BRYCHTOVÁ, M.: Application of a vibration damping technique in characterizing mechanical properties of chicken meat batters modified with amaranth. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> 11(4), 1987-1994, 2017 .							
LAPČÍK, L. (50%), MAŇAS, D. VAŠINA, M., LAPČÍKOVÁ, B., ŘEZNÍČEK, M., ZÁDRAPA, P.: High density poly(ethylene)/CaCO ₃ hollow spheres composites for technical applications. <i>Composites Part B: Engineering</i> 113(15 March), 218-224, 2017 .							
LAPČÍK, L. (55%), OTYEPKA, M., OTYEPKOVÁ, E., LAPČÍKOVÁ, B., GABRIEL, R., GAVENDA, A., PRUDILOVÁ, B.: Surface heterogeneity: Information from inverse gas chromatograms and application to model pharmaceutical substances. <i>Current Opinion in Colloid and Interface Science</i> 24(1 August), 64-71, 2016 .							
LAPČÍK, L. (50%), VAŠINA, M., LAPČÍKOVÁ, B., VALENTA, M.: Study of bread staling by means of vibro-acoustic, tensile and thermal analysis techniques. <i>Journal of Food Engineering</i> 178(1 June), 31-38, 2016 .							
LAPČÍK, L. (45%), LAPČÍKOVÁ, B., OTYEPKOVÁ, E., OTYEPKA, M., VLČEK, J., BUŇKA, F., SALEK, R.: Surface energy analysis (SEA) and rheology of powder milk dairy products. <i>Food Chemistry</i> 174(1 May), 25-30, 2015 .							
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)							
Členství v mezinárodních organizacích: American Chemical Society (člen, od r. 1993)							
Podpis					datum		

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Barbora Lapčíková				Tituly	doc. Mgr., Ph.D.	
Rok narození	1968	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
UP Olomouc, PřF				pp.	20		
Údaje o oboru 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							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Materiálové vědy a inženýrství	2007	VUT Brno		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		286	260	256	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti vztahující se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 10 BP, 5 DP.							
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti vztahující se k oboru řízení							
LAPČÍK, L., VAŠINA, M., LAPČÍKOVÁ, B. (15%), PLŠKOVÁ, M., GÁL, R., BRYCHTOVÁ, M.: Application of a vibration damping technique in characterizing mechanical properties of chicken meat batters modified with amaranth. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> 11(4), 1987-1994, 2017 .							
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., 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			

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Zuzana Lazárková (Bubelová)				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1982	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Údaje o oboru 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							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
---	---	---		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		47	58	nevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 5 BP, 14 DP.							
Předměty garantované v oblasti vzdělávání Potravinářství: Základy senzorické analýzy, Základy zbožíznalství potravin (Bc. SP Technologie a hodnocení potravin)							
Senzorické hodnocení potravin (NMgr. SP Technologie potravin)							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
<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			

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
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 k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Údaje o oboru 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							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Technologie potravin	2016	UTB Zlín		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		1057	1281	neevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 11 BP, 9 DP.							
Přehled garantovaných SP (SO) v období 2009 – 2018: UTB Zlín , FT, bakalářský SP Chemie a technologie potravin, SO Technologie řízení v gastronomii (2016 – dosud)							
Předměty garantované v oblasti vzdělávání Potravinářství: Bakalářská práce, Gastronomické technologie I, Gastronomické technologie II, Gastronomické technologie III, Technologická zařízení ve stravovacích službách (Bc. SP Technologie a hodnocení potravin)							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
MLČEK, J. (50%), SUMCZYNSKI, D.: Nutraceutická potravinářská směs. Číslo patentu 306520, 2017.							
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.							
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			

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Vendula Pachlová					Tituly	doc. Ing., Ph.D.
Rok narození	1984	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru 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							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Technologie potravin	2015	UTB Zlín		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		126	156	neevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 5 BP, 10 DP.							
Předměty garantované v oblasti vzdělávání Potravinářství: Potravinářské technologie a biotechnologie II, Seminář k bakalářské práci, Technologie potravin III (Bc. SP Technologie a hodnocení potravin)							
Technologická cvičení I, Technologie výroby potravin živočišného původu I (NMgr. SP Technologie potravin)							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
MOUDRÁ, K., PACHLOVÁ, V. (15%), ČERNÍKOVÁ, M., ŠOPÍK, T., BUŇKA, F.: The combined effects of fat content, calcium chloride, and coagulant concentration on the development of cheese curd structure. <i>International Dairy Journal</i> 73, 92-97, 2017 .							
FLASAROVÁ, R., PACHLOVÁ, V. (35%), BUŇKOVÁ, L., MENŠÍKOVÁ, A., GEORGOVÁ, N., DRÁB, V., BUŇKA, F.: Biogenic amine production by <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> strains in the model system of Dutch-type cheese. <i>Food Chemistry</i> 194, 68-75, 2016 .							
MRÁZEK, J., PACHLOVÁ, V. (30%), BUŇKA, F., ČERNÍKOVÁ, M., DRÁB, V., BEJBLOVÁ, M., STANĚK, K., BUŇKOVÁ, L.: Effect of different strains <i>Penicillium nalgiovense</i> in the Nalžovy cheese during ripening. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 96(7), 2547-2554, 2015 .							
BUŇKA, F., PACHLOVÁ, V. (50%), NENUTILOVÁ, L.: Texture properties of dutch-type cheese as a function of its location and ripening. <i>International Journal of Food Properties</i> 16(5), 1016-1027, 2013 .							
PACHLOVÁ, V. (40%), BUŇKA, F., CHROMEČKOVÁ, M., BUŇKOVÁ, L., BARTÁK, P., POSPÍŠIL, P.: The development of free amino acids and volatile compounds in cheese "Olomoucké tvarůžky" (PGI) during ripening. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 48(9), 1868-1876, 2013 .							
Působení v zahraničí							

Podpis				datum			

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
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 k součásti VŠ, na které probíhá řízení		---		rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru 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							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
---	---	---		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		26	26	15	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější vzdělávací činnosti vztahující se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 3 BP, 7 DP.							
Předměty garantované v oblasti vzdělávání Potravinářství: Podpora přípravy a realizace výroby potravin I (Bc. SP Technologie a hodnocení potravin)							
Podpora přípravy a realizace výroby potravin II, Ročníkový projekt (NMgr. SP TP)							
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti vztahující se k oboru řízení							
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.							
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.							
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.							
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.							
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.							
Působení v zahraničí							
Členství v mezinárodních organizacích: European Brewery Convention (člen, od r. 2015)							
Podpis				datum			

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Petr Sába				Tituly	prof. Ing., CSc.	
Rok narození	1948	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
1984: VUT Brno, FT, obor Nauka o nekovových materiálech a stavebních hmotách, CSc.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1972 – 1977: Plastika Kroměříž, referent technického rozvoje 1977 – 1991: VUT Brno, FT Gottwaldov, odborný asistent, docent, profesor 1980 – 1991: Chalmers University of Technology, Göteborg, Švédsko, výzkumný pracovník 1991 – 2000: VUT Brno, FT Zlín, děkan (do r. 1997), prorektor (od r. 1997) 2001 – 2007, 2010 – dosud: UTB Zlín, rektor; 2007 – 2010: prorektor pro strategii a rozvoj 2001 – dosud: UTB Zlín, Centrum polymerních materiálů, ředitel, od r. 2010 – dosud: Univerzitní institut, ředitel 2011 – dosud: UTB Zlín, UNI – CPS, senior researcher							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Technologie plastů a pryže	1993	VUT Brno		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		4292	4860	neevid.	
Materiálové inženýrství	2000	VUT Brno					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 3 DisP. Členství v OR DSP v období 2009 – 2018: UTB Zlín , FT, DSP Chemie a technologie materiálů, obor Chemie materiálů (2005 – 2011); UTB Zlín , FT, DSP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek (2005 – dosud) Členství (počet) v habilitačních komisích v období 2009 – 2018: 1 (FT UTB Zlín)							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
GANESH, S., SAHA, N., ZANDRAA, O., ZUCKERMANN, R.N., SÁHA, P. (25%) : Peptoids and polypeptoids: Biomimetic and bioinspired materials for biomedical applications. <i>Polymer Bulletin</i> 74(8), 3455-3466, 2017 . ISSN 0170-0839. KARBASSI, E., ASADINEZHAD, A., LEHOCKÝ, M., HUMPOLÍČEK, P., SÁHA, P. (25%) : Bacteriostatic activity of fluoroquinolone coatings on polyethylene films. <i>Polymer Bulletin</i> 72(8), 2049-2058, 2015 . ISSN 0170-0839. HRABALÍKOVÁ, M., MERCHAN, M., GANBOLD, S., SEDLAŘÍK, V., VALÁŠEK, P., SÁHA, P. (25%) : Flexible polyvinyl alcohol/2-hydroxypropanoic acid films: Effect of residual acetyl moieties on mechanical, thermal and antibacterial properties. <i>Journal of Polymer Engineering</i> 35(4), 319-327, 2015 . ISSN 0334-6447. SAHA, N., BENLIKAYA, R., SLOBODIAN, P., SÁHA, P. (25%) : Breathable and polyol based hydrogel food packaging. <i>Journal of Biobased Materials and Bioenergy</i> 9(2), 136-144, 2015 . ISSN 1556-6560. GREGOROVA, A., SAHA, N., KITANO, T., SÁHA, P. (25%) : Hydrothermal effect and mechanical stress properties of carboxymethylcellulose based hydrogel food packaging. <i>Carbohydrate Polymers</i> 117, 559-568, 2015 . ISSN 0144-8617.							
Působení v zahraničí							
1980 – 1991: Chalmers University of Technology, Göteborg, Švédsko, vědecko-výzkumný pracovník Členství v mezinárodních organizacích: The Polymer Processing Society (člen; prezident 2007 – 2009); Society of Plastics Engineers (člen); American Institute of Physics (člen); The Society of Rheology (člen); The Nordic Rheology Society (člen)							
Podpis					datum		

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Vladimír Sedlařík					Tituly	prof. Ing., Ph.D.
Rok narození	1980	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení		---	rozsah	---	do kdy	---	
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
2006: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2010 – 2011: Jozef Stefan Institute, Ljubljana, Slovinsko, vědecko-výzkumný pracovník							
2011: Ekliptik, d.o.o., Ljubljana, Slovinsko, konzultant							
2011 – dosud: UTB Zlín, FT, Centrum polymerních materiálů, akademický pracovník, docent							
2011 – dosud: UTB Zlín, UNI, Centrum polymerních systémů, výzkumný pracovník, vedoucí výzkumné skupiny Příprava bioaktivních polymerních systémů							
2012 – dosud: UTB Zlín, prorektor pro tvůrčí činnosti							
Další odborné zkušenosti: GAČR (člen Panelu 106 - Technická chemie, 2017 – 2018)							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Technologie makromolekulárních látek	2011	UTB Zlín		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		611	524	neevd.	
Technologie organických látek	2017	UPa Pardubice					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 5 DP, 3 DisP.							
Přehled garantovaných SP (SO) v období 2009 – 2018: UTB Zlín, doktorský SP Materiálové vědy a inženýrství, SO Biomateriály a biokompozity (2016 – dosud)							
Členství v OR DSP v období 2009 – 2018: UTB Zlín, DSP Materiálové vědy a inženýrství, obor Biomateriály a biokompozity - předseda (2016 – dosud)							
Členství (počet) v habilitačních komisích v období 2009 – 2018: 1 (FT UTB Zlín)							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
HOLČAPKOVÁ, P., HURAJOVÁ, A., KUCHARCZYK, P., BAŽANT, P., PLACHÝ, T., MISKOLCZI, N., SEDLAŘÍK, V. (25%): Effect of polyethylene glycol plasticizer on long-term antibacterial activity and the release profile of bacteriocin nisin from polylactide blends. <i>Polymers for Advanced Technologies</i> 29, 8, 2018. DOI 10.1002/pat.4336.							
KUCHARCZYK, P., ZEDNÍK, J., HUMPOLÍČEK, P., CAPÁKOVÁ, Z., SEDLAŘÍK, V. (20%): Versatile synthesis of comb-shaped poly(lactic acid) copolymers with poly(acrylic acid)-based backbones and carboxylic acid end groups. <i>Reactive and Functional Polymers</i> 111, 79-87, 2017. DOI 10.1016/j.reactfunctpolym.2016.12.012.							
KUCHARCZYK, P., PAVELKOVÁ, A., STLOUKAL, P., SEDLAŘÍK, V. (15%): Degradation behaviour of PLA-based polyesterurethanes under abiotic and biotic environments. <i>Polymer Degradation and Stability</i> 129, 222-230, 2016. DOI 10.1016/j.polymdegradstab.2016.04.019.							
Di MARTINO, A., KUCHARCZYK, P., ZEDNÍK, J., SEDLAŘÍK, V. (30%): Chitosan grafted low molecular weight polylactic acid for protein encapsulation and burst effect reduction. <i>International Journal of Pharmaceutics</i> 496(2), 912-921, 2015. DOI 10.1016/j.ijpharm.2015.10.017.							
Di MARTINO, A., SEDLAŘÍK, V. (50%): Amphiphilic chitosan-grafted-functionalized polylactic acid based nanoparticles as a delivery system for doxorubicin and temozolomide co-therapy. <i>International Journal of Pharmaceutics</i> 474(1-2), 134-145, 2014. DOI 10.1016/j.ijpharm.2014.08.014.							
Působení v zahraničí							
2004: Chalmers University of Technology, Gothenburg, Švédsko (3 měsíce)							
2010: Josef Stefan Institute, Ljubljana, Slovinsko (1 rok); 2011: Ekliptik, d.o.o., Ljubljana, Slovinsko (1 rok)							
Podpis						datum	

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název oboru řízení	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Daniela Sumczynski					Tituly	doc. Ing., Ph.D.
Rok narození	1976	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení				---	rozsah	---	do kdy
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
---				---		---	
Údaje o oboru 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							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Technologie potravin	2017	UTB Zlín		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		145	179	neevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2014 – 2018: 8 BP, 16 DP.							
Předměty garantované v oblasti vzdělávání Potravinářství: Nutraceutika ve výživě a zdravý životní styl, Regionální a světová gastronomie, Wellness gastronomie, Základy úchovy a skladování potravin (Bc. SP Technologie a hodnocení potravin)							
Analýza a hodnocení potravin, Zpracování ovoce, zeleniny a minoritních rostlinných surovin (NMgr. SP Technologie potravin)							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
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.							
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.							
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.							
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.							
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.							
Působení v zahraničí							

Podpis						datum	

G-I – Hodnocení nezbytného personálního a dalšího zabezpečení a jeho rozvoje	
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Součást vysoké školy	Fakulta technologická
Název oboru řízení	Technologie potravin
Hodnocení nezbytného personálního a dalšího zabezpečení a jeho rozvoje	
<p>Obor habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem „Technologie potravin“ je zabezpečen 3 profesory a 8 docenty. Jedná se o dostatečný počet profesorů a docentů, kteří dle legislativních předpisů i metodik Národního akreditačního úřadu pro vysoké školství zabezpečují obor habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem. Oblasti zájmu jednotlivých profesorů a docentů pokrývají celou oblast technologie potravin, včetně chemických, mikrobiologických, fyzikálních a organoleptických metod hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin, meziproduktů a finálních výrobků.</p> <p>Věková struktura i počet docentů (6 docentů s věkem pod 50 let, z čehož 3 dokonce pod 40 let věku) a profesorů skýtá dobré předpoklady dlouhodobého personálního zabezpečení oboru a naplňování standardů. Jsou rovněž vytvořeny podmínky, aby se odborní asistenti ucházeli o habilitační řízení. Motivační prvky jsou individuální a navazují na strategii personálního rozvoje akademických pracovníků a existující motivační nástroje pro jejich další rozvoj na úrovni univerzity. Na úrovni ústavů fakulty dochází k personálním pohovorům, kde se stanovují pro jednotlivce kvalifikační cíle. Následně jsou vytvořeny časové a zejména materiálové podmínky k tomu, aby se zájemce o habilitační řízení podpořil. Jednotlivé stupně kariérního postupu (asistent-odborný asistent-docent-profesor) se pak odrážejí v odpovídajícím odměňování (Mzdový předpis UTB ve Zlíně).</p> <p>Tvůrčí činnost akademických pracovníků působících v oblasti vzdělávání Potravinářství je zaměřena především na disciplíny souvisejícími s chemií potravin, biochemií potravin, mikrobiologií potravin, analýzou potravin, senzorickou analýzou a zbožiznalstvím, produkcí surovin pro potravinářství, technologií potravin rostlinného původu, technologií potravin živočišného původu a hygienou potravin. V této oblasti bylo v letech 2013 – 2017 evidováno 68 článků v kategorii Food Science and Technology (evidované v databázi WOS Core Collection, a to pouze s příznakem „Article“ anebo „Review“; nejsou tedy započítány publikace s příznakem Proceeding Paper, Meeting Abstract či Book Chapter). Důraz je kladen na publikace v časopisech evidovaných v Q1. Za rok 2018 je možné uvést například (hodnoty IF za rok 2017):</p> <ul style="list-style-type: none"> – ČERNÍKOVÁ, Michaela, SALEK, Richardos Nikolaos, KOZÁČKOVÁ, Dana, BUŇKA, František. The effect of different agitations and temperature maintainings on viscoelastic properties of full-fat processed cheese spreads. LWT – Food Science and Technology, 2018, roč. 89, s. 244-247. ISSN 0023-6438. IF = 3,129. – PACHLOVÁ, Vendula, BUŇKOVÁ, Leona, FLASAROVÁ, Radka, SALEK, Richardos Nikolaos, DLABAJOVÁ, Andrea, BUTOR, Irena, BUŇKA, František. Biogenic amine production by nonstarter strains of Lactobacillus curvatus and Lactobacillus paracasei in the model system of Dutch-type cheese. LWT – Food Science and Technology, 2018, roč. 97, s. 730-735. ISSN 0023-6438. IF = 3,129. – PŘIKRYL, Jakub, HÁJEK, Tomáš, ŠVECOVÁ, Blanka, SALEK, Richardos Nikolaos, ČERNÍKOVÁ, Michaela, ČERVENKA, Libor, BUŇKA, František. Antioxidant properties and textural characteristics of processed cheese spreads enriched with rutin or quercetin: The effect of processing conditions. LWT – Food Science and Technology, 2018, roč. 87, s. 266-271. ISSN 0023-6438. IF = 3,129. – SUMCZYNSKI, Daniela, KOUBOVÁ, Eva, SNEYD, Jan, ERB-WEBER, Susanne, ORSAVOVÁ, Jana. Preparation of non-traditional Dickkopf and Richard wheat flakes: Phenolic and vitamin profiles and antioxidant activity. LWT – Food Science and Technology, 2018, roč. 90, s. 31-38. ISSN 0023-6438. IF = 3,129. – SUMCZYNSKI, Daniela, KOUBOVÁ, Eva, ŠENKÁROVÁ, Lenka, ORSAVOVÁ, Jana. Rice flakes produced from commercial wild rice: Chemical compositions, vitamin B compounds, mineral and trace element contents and their dietary intake evaluation. Food Chemistry, 2018, roč. 264, s. 386-392. ISSN 0308-8146. IF = 4,946. 	

Publikované články vznikají především v souvislosti s řešením projektů, která je neodmyslitelnou součástí práce akademických pracovníků. Konkretizace témat tvůrčí činnosti je uvedena ve formuláři B-I. Z výše uvedeného vyplývá, že obor habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem „Technologie potravin“ je pokryt odpovídající tvůrčí činností. Rozvoj tvůrčí činnosti v oblasti potravinářství je strategickým cílem Fakulty technologické s řadou motivačních prvků, ke kterým patří individuální personální práce a materiální a infrastrukturní zabezpečení. Dalším motivačním prvkem je i vytvořený systém stanovení pohyblivé složky mzdy, která je nezanedbatelným způsobem položena právě na hodnocení tvůrčích výstupů (s jasným důrazem na články publikované v časopisech s impakt faktorem).

Další rozvoj oboru Technologie potravin bude podpořen podstatným zlepšením infrastruktury prostorů pro výrobu potravin na Fakultě technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, kdy bude v horizontu první poloviny 2019 dokončena rekonstrukce patra, kde budou prostory lépe odpovídající požadavkům potravinářských provozů. V současné době (díky realizaci projektu OPVTV) dochází k obnově a rozvoji technologických zařízení, na kterých bude možné potraviny vyrábět, resp. analyzovat. Tyto materiální a infrastrukturní aspekty rovněž podpoří dlouhodobý rozvoj pracoviště a oboru.

G-II – Popis systému zajišťování kvality vzdělávací a tvůrčí činnosti	
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Součást vysoké školy	Fakulta technologická
Název oboru řízení	Technologie potravin
Odkaz na poslední zprávu o vnitřním hodnocení	https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/ruzne/akreditacni-rizeni/
Stručný popis systému zajišťování kvality vzdělávací a tvůrčí činnosti	
<p>UTB ve Zlíně má na všech úrovních řízení vysoké školy vymezeny pravomoci a odpovědnost za kvalitu vzdělávací činnosti, vědecké a výzkumné, vývojové a inovační nebo další tvůrčí činnosti (dále jen „tvůrčí činnost“) a s nimi souvisejících činností tak, aby tvořily funkční celek. Tyto pravomoci a odpovědnost jsou vymezeny v „Pravidlech systému zajišťování kvality vzdělávací, tvůrčí a s nimi souvisejících činností a vnitřního hodnocení kvality vzdělávací, tvůrčí a s nimi souvisejících činností UTB“ ze dne 28. června 2017. https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/</p> <p>Pro účely zajišťování kvality má pak jmenovanou čtrnáctičlennou Radu pro vnitřní hodnocení UTB ve Zlíně, která se řídí Jednácím řádem Rady pro vnitřní hodnocení UTB (Směrnice rektora č. 18/2017) ze dne 15. května 2017. https://www.utb.cz/univerzita/o-univerzite/struktura/organy/rada-pro-vnitri-hodnoceni/</p> <p>nebo https://www.utb.cz/?mdocs-file=1759/</p> <p>UTB ve Zlíně disponuje systémem hodnocení kvality vzdělávací, tvůrčí a s nimi souvisejících činností, který se opírá o procesy zpětné vazby, zejména ankety a kvantitativní a kvalitativní průzkumy, přičemž do těchto procesů jsou v reprezentativní míře zapojeni akademičtí pracovníci, studenti, věcně příslušné profesní komory, oborová sdružení nebo organizace zaměstnavatelů nebo další odborníci z praxe, s přihlédnutím k typům a případným profilům studijních programů.</p> <p>Fakulta technologická Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně uskutečňuje tvůrčí činnost, která odpovídá oblasti nebo oblastem vzdělávání, v rámci které nebo v rámci kterých má být studijní program příslušného typu uskutečňován. Tvůrčí činnost je na fakultě systematicky a dlouhodobě rozvíjena. Zapojení pracovníků je zřejmé z Centrální evidence projektů a průběžně z Výročních zpráv fakulty a Výročních zpráv UTB. Předkládaný návrh akreditace je koncipován pro posílení tvůrčí činnosti fakulty a její rozvoj i do budoucna.</p> <p>Postup při stanovení pedagogických a tvůrčích výkonů na UTB ve Zlíně sjednocuje Směrnice pro hodnocení pedagogických a tvůrčích činností SR/17/2013. https://www.utb.cz/mdocs-posts/sr_17_2013/</p> <p>Formální a procedurální záležitosti habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně jsou upraveny ve vnitřní normě: Řád habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem UTB ve Zlíně. https://www.utb.cz/mdocs-posts/rad_habilitace_utb/</p> <p>Další směrnici doplňující Řád habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně je Směrnice rektora SR/26/2017 - Forma zpracování vybraných dokladů předkládaných při zahájení habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem. https://www.utb.cz/mdocs-posts/sr_26_2017/</p>	