|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C-I – Personální zabezpečení** [**⮵**](#Personální_zabezpečení_přehled_vyučují) | | | | | | | | | | |
| **Vysoká škola** | Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně | | | | | | | | | |
| **Součást vysoké školy** | Fakulta technologická | | | | | | | | | |
| **Název studijního programu** | [Technologie a hodnocení potravin](#B_IIa_Studijní_plány) | | | | | | | | | |
| **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 na jiných VŠ** | | | | | **typ prac. vztahu** | | **rozsah** | | | |
| --- | | | | | --- | | --- | | | |
|  | | | | |  | |  | | | |
|  | | | | |  | |  | | | |
| **Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu** | | | | | | | | | | |
| **Bakalářská práce** (garant předmětu pro specializaci Gastronomické technologie, 100 % s, jeden z vedoucích BP)  **Gastronomické technologie I** (100 % p)  **Gastronomické technologie II** (100 % p)  **Gastronomické technologie III** (100 % p)  Oborový seminář (100 % s)  **Technologická zařízení ve stravovacích službách** (100 % p) | | | | | | | | | | |
| **Údaje o vzdělání na VŠ** | | | | | | | | | | |
| 2008: MENDELU Brno, AF, SP Chemie a technologie potravin, obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů, Ph.D. | | | | | | | | | | |
| **Údaje o odborném působení od absolvování VŠ** | | | | | | | | | | |
| 2008 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2014 ředitel Ústavu analýzy a chemie potravin | | | | | | | | | | |
| **Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací** | | | | | | | | | | |
| Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 11 BP, 11 DP. | | | | | | | | | | |
| **Obor habilitačního řízení** | | **Rok udělení hodnosti** | | **Řízení konáno na VŠ** | | | | **Ohlasy publikací** | | |
| Technologie potravin | | 2016 | | UTB Zlín | | | | **WOS** | **Scopus** | **ostatní** |
| **Obor jmenovacího řízení** | | **Rok udělení hodnosti** | | **Řízení konáno na VŠ** | | | | 601 | 786 | neevid. |
| --- | | --- | | --- | | | |
| **Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům** | | | | | | | | | | |
| **MLCEK, J. (55%)**, JURIKOVA, T., SKROVANKOVA, S., SOCHOR, J.: Quercetin and its anti-allergic immune response. *Molecules*, *21*(5), 623, **2016**.  JURIKOVA, T., **MLCEK, J. (32%)**, SKROVANKOVA, S., BALLA, S., SOCHOR, J., BARON, M., SUMCZYNSKI, D.: Black crowberry (Empetrum nigrum L.) flavonoids and their health promoting activity. *Molecules*, *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. *Italian Journal of Food Science* 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 . Food Chemistry, 174, 319-325, **2015**.  **MLČEK, J. (55%)**, ROP, O., JURÍKOVÁ, T., SOCHOR, J., FIŠERA, M., BALLA, S., BARON, M., HRABĚ, J.: Bioactive compounds in sweet rowanberry fruits of interspecific Rowan crosses. *Central European Journal of Biology* 9(11), 1078-1086, **2014**. | | | | | | | | | | |
| **Působení v zahraničí** | | | | | | | | | | |
| 2007: ekologická farma Azienda Agricola Vairo, Itálie, pracovně-studijní stáž v rámci programu LEONARDO (3 měsíce) | | | | | | | | | | |
| **Podpis** |  | | | | | **datum** | |  | | |