|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C-I – Personální zabezpečení** | | | | | | | | | | | | |
| **Vysoká škola** | | Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně | | | | | | | | | | |
| **Součást vysoké školy** | | Fakulta technologická | | | | | | | | | | |
| **Název studijního programu** | | Technologie potravin | | | | | | | | | | |
| **Jméno a příjmení** | | **Vendula Pachlová** | | | | | **Tituly** | doc. Ing., Ph.D. | | | | |
| **Rok narození** | | 1984 | **typ vztahu k VŠ** | pp. | | **rozsah** | 40 | **do kdy** | | N | | |
| **Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program** | | | | --- | | **rozsah** | --- | **do kdy** | | --- | | |
| **Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ** | | | | | | **typ prac. vztahu** | | **rozsah** | | | | |
| --- | | | | | | --- | | --- | | | | |
|  | | | | | |  | |  | | | | |
|  | | | | | |  | |  | | | | |
|  | | | | | |  | |  | | | | |
| **Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu** | | | | | | | | | | | | |
| Oborový seminář (100% s)  **Technologická cvičení I** (40% l)  Technologická cvičení II (40% l)  **Technologie výroby potravin živočišného původu I** (70% p) | | | | | | | | | | | | |
| **Údaje o vzdělání na VŠ** | | | | | | | | | | | | |
| 2011: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D. | | | | | | | | | | | | |
| **Údaje o odborném působení od absolvování VŠ** | | | | | | | | | | | | |
| 2011 – dosud: UTB Zlín, FT, akademický pracovník – odborný asistent, od r. 2015 docent | | | | | | | | | | | | |
| **Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací** | | | | | | | | | | | | |
| Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 3 BP, 11 DP. | | | | | | | | | | | | |
| **Obor habilitačního řízení** | | | **Rok udělení hodnosti** | | **Řízení konáno na VŠ** | | | | **Ohlasy publikací** | | | |
| Technologie potravin | | | 2015 | | UTB Zlín | | | | **WOS** | | **Scopus** | **ostatní** |
| **Obor jmenovacího řízení** | | | **Rok udělení hodnosti** | | **Řízení konáno na VŠ** | | | | **87** | | **131** | **neevid.** |
| --- | | | --- | | --- | | | |
| **Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům** | | | | | | | | | | | | |
| FLASAROVÁ, R., **PACHLOVÁ, V. (35%)**, BUŇKOVÁ, L., MENŠÍKOVÁ, A., GEORGOVÁ, N., DRÁB, V., BUŇKA, F.: Biogenic amine production by *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris strains* in the model system of Dutch-type cheese. *Food Chemistry* 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 *Penicillium nalgiovense* in the Nalžovy cheese during ripening. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 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. *International Journal of Food Properties* 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. *International Journal of Food Science and Technology* 48(9), 1868-1876, **2013**.  **PACHLOVÁ, V. (35%)**, BUŇKA, F., FLASAROVÁ, R., VÁLKOVÁ, P., BUŇKOVÁ, L.: The effect of elevated temperature on ripening of Dutch type cheese. *Food Chemistry* 132, 1846-1854, **2012**. | | | | | | | | | | | | |
| **Působení v zahraničí** | | | | | | | | | | | | |
| --- | | | | | | | | | | | | |
| **Podpis** |  | | | | | | **datum** | |  | | | |