

**C-I – Personální zabezpečení**

<b>Vysoká škola</b>	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně					
<b>Součást vysoké školy</b>	Fakulta technologická					
<b>Název studijního programu</b>	Chemie a technologie potravin					
<b>Jméno a příjmení</b>	<b>Richardos Nikolaos Salek</b>				<b>Tituly</b>	Ing., Ph.D.
<b>Rok narození</b>	1985	<b>typ vztahu k VŠ</b>	pp.	<b>rozsah</b>	40	<b>do kdy</b> N
<b>Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program</b>	---		---	<b>rozsah</b>	---	<b>do kdy</b> ---
<b>Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ</b>	---		<b>typ prac. vztahu</b>	<b>rozsah</b>		
---						
<b>Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu</b>						
Potravinařská technologie a biotechnologie I (25% p) Potravinařská technologie a biotechnologie (25% p)						
<b>Údaje o vzdělání na VŠ</b>						
2015: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.						
<b>Údaje o odborném působení od absolvování VŠ</b>						
2014 – dosud: UTB Zlín, FT, asistent, od r. 2017 odborný asistent						
<b>Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací</b>						
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2015 – 2019: 4 BP, 12 DP.						
<b>Obor habilitačního řízení</b>	<b>Rok udělení hodnosti</b>	<b>Řízení konáno na VŠ</b>			<b>Ohlasy publikací</b>	
					<b>WOS</b>	<b>Scopus</b> <b>ostatní</b>
<b>Obor jmenovacího řízení</b>	<b>Rok udělení hodnosti</b>	<b>Řízení konáno na VŠ</b>			64	73 15
---	---	---				
<b>Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům</b>						
LORENCOVA, E., SALEK, R.N. (30 %), CERNOSKOVA, I., BUNKA, F. Evaluation of force-carbonated Czech-type lager beer quality during storage in relation to the applied type of packaging. <i>Food Control</i> 106, 2019.						
SALEK, R.N. (35 %), VASINA, M., LAPCIK, L., CERNIKOVA, M., LORENCOVA, E., LI, P., BUNKA, F. Evaluation of various emulsifying salts addition on selected properties of processed cheese sauce with the use of mechanical vibration damping and rheological methods. <i>LWT</i> 107, 178-184, 2019.						
CERNIKOVA, M., NEBESAROVA, J., SALEK, R.N. (20 %), RIHACKOVA, L., BUNKA, F. Microstructure and 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(6), 4300-4307, 2017.						
SALEK, R.N. (35 %), CERNIKOVA, M., PACHLOVA, V., BUBELOVA, Z., KONECNA, V., BUNKA, 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.						
SALEK, R.N. (35 %), CERNIKOVA, M., MADEROVA, S., LAPCIK, L., BUNKA, 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.						
<b>Působení v zahraničí</b>						
<b>Podpis</b>					<b>datum</b>	