

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	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 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 Stabilizátory a emulgátory v potravinářství (80% p) Technologie výroby potravin rostlinného původu I (100% p) Technologie výroby potravin rostlinného původu II (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							
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							
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		146	190	neevid.
---	---		---				
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
LAPČÍKOVÁ, B., BUREŠOVÁ, I. (25%), LAPČÍK, L., DABASH, V., VALENTA, T. Impact of particle size on wheat dough and bread characteristics. <i>Food Chemistry</i> , 297, 124938, 2019. BUREŠOVÁ, I. (55%), SALEK, R. N., VARGA, E., MASARÍKOVÁ, L., BUREŠ, D. The effect of Chios mastic gum addition on the characteristics of rice dough and bread. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 81, 299-305, 2017. HŘIVNA, L., JOANY, K. H., MACHÁLKOVÁ, L., BUREŠOVÁ, I. (25%), SAPÁKOVÁ, E., KUČEROVÁ, J., ŠOTTNÍKOVÁ, V. Effect of foliar nutrition of potassium and silicon on yield and quality of sugar beet in unusual windy conditions in 2014 and 2015. <i>Listy Cukrovarnické a Reparské</i> , 133(5-6), 182, 2017. 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.							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		