

**A-I – Základní informace o žádosti o akreditaci**

**Název vysoké školy: Tomas Bata University in Zlín**

**Název součásti vysoké školy: Faculty of Technology**

**Název spolupracující instituce:**

**Název studijního programu: Chemistry of Food and Bioactive Compounds**

**Typ žádosti o akreditaci:** udělení akreditace – ~~prodloužení platnosti akreditace~~ – ~~rozšíření akreditace~~

**Schvalující orgán: Rada pro vnitřní hodnocení UTB**

**Datum schválení žádosti:**

**Odkaz na elektronickou podobu žádosti:**

**Odkazy na relevantní vnitřní předpisy:** <http://www.utb.cz/about-the-university/rules-and-regulations>

**ISCED F: 0531**

B-I – Charakteristika studijního programu			
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek		
Typ studijního programu	magisterský		
Profil studijního programu	akademicky zaměřený		
Forma studia	prezenční		
Standardní doba studia	2 roky		
Jazyk studia	anglický		
Udělovaný akademický titul	inženýr (Ing.)		
Rigorózní řízení	ne	Udělovaný akademický titul	---
Garant studijního programu	doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc.		
Zaměření na přípravu k výkonu regulovaného povolání	ne		
Zaměření na přípravu odborníků z oblasti bezpečnosti České republiky	ne		
Uznávací orgán	ne		
Oblast(i) vzdělávání a u kombinovaného studijního programu podíl jednotlivých oblastí vzdělávání v %			
Potravinařství (51%) Chemie (49%)			
Cíle studia ve studijním programu			
V magisterském studijním programu Chemie potravin a bioaktivních látek jsou vychováváni odborníci, kteří najdou uplatnění ve výzkumných a analytických laboratořích podniků v oblasti potravinářského, chemického a farmaceutického průmyslu, výzkumných institucí či orgánů státního dozoru. Cílem studia je, na základě aktuálního stavu vědeckého poznání, poskytnout teoretické vzdělání a laboratorní zručnosti v oblasti pokročilé organické chemie, metod strukturní analýzy, analytických separačních technik, analýzy potravin a studia vlastností a struktury chemických látek. Studenti získají nejen hluboké teoretické znalosti v oblasti aplikace instrumentálních metod, ale také schopnost samostatně vybrané přístroje používat, a interpretovat získané výsledky. Rovněž je kladen značný důraz na pochopení a rozpoznání vztahů mezi chemickými látkami navzájem a na vyhodnocení vlivu vnějších podmínek. Studenti se naučí uplatňovat tyto poznatky při řešení praktických problémů v oblastech chemie a analýzy potravin, přídatných látek a doplňků potravin a v dalších příbuzných oblastech. Cílem studia v tomto programu je i pěstování svobodného myšlení, nezávislého vědeckého bádání a všestranná podpora tvůrčího ducha.			
Profil absolventa studijního programu			
Absolventi studijního programu Chemie potravin a bioaktivních látek mají rozsáhlé teoretické a praktické znalosti nejen v oblasti přírodních a syntetických bioaktivních látek, ale i dalších skupin chemických látek vyskytujících se v potravinách, zejména ve smyslu jejich charakterizace, izolace, analytického stanovení a interpretace získaných výsledků. Absolventi mají předpoklady aplikovat nabyté dovednosti v oblastech spojených s výzkumem potravin, potravinových doplňků, potažmo chemických látek využívaných v potravinářském průmyslu. Disponují potřebnými znalostmi z oblasti legislativy vztahující se k potravinářské praxi. Mají schopnost praktické aplikace znalostí z oblasti autentizace a falšování potravin, chemie nutraceutik a funkčních potravin. Jsou kvalifikováni k uplatňování výpočetní techniky a samostatnému používání moderních a pokročilých laboratorních metod či sofistikovaných přístrojů nejen v oblasti analýzy potravin a bioaktivních látek, ale také v oblasti organické a supramolekulární chemie.			
Absolventi jsou schopni navrhovat a aplikovat postupy vedoucí k optimalizaci podmínek pro stanovení nejrozumnějších typů analytů či uplatňovat vhodná řešení při syntéze biologicky aktivních organických sloučenin. Na základě získaných znalostí jsou schopni získané výsledky samostatně vyhodnotit a vhodně interpretovat. V neposlední řadě jsou připraveni pro odborné řízení absolventů středních škol pracujících v laboratořích.			

### **Pravidla a podmínky pro tvorbu studijních plánů**

Studijní program Chemie potravin a bioaktivních látek je studijní program bez specializací v prezenční formě. Struktura studijního plánu je tvořena povinnými předměty a povinně volitelnými předměty profilujícího základu (skupiny 1 - 4) a povinně volitelnými předměty nepatřícími do profilujícího základu (skupiny 5 a 6). V prvním ročníku si studenti vybírají, na základě své profilace, všechny povinně volitelné předměty ze skupiny 1 nebo 2. Studenti, kteří si v 1. ročníku vyberou předměty obsažené ve skupině 1, si ve 2. ročníku musí zvolit všechny povinně volitelné předměty skupiny 3 (při volbě skupiny 2 v 1. ročníku si studenti zvolí ve 2. ročníku skupinu 4). Ze skupiny povinně volitelných předmětů 5 a 6 si studenti zvolí předměty do celkového minimálního počtu 120 kreditů za studium.

Ve studijním programu je využíván kreditový systém ECTS představující studijní zátěž 25 až 30 hodin/1kredit. Jedna výuková hodina představuje 50 minut. V rámci magisterského studijního programu je standardní délka studia 2 roky a student musí získat 120 kreditů.

### **Podmínky k přijetí ke studiu**

Podmínky pro přijetí ke studiu jsou stanoveny Směrnicí děkana k přijímacímu řízení, která je každoročně vydávána na Fakultě technologické. V této směrnici jsou konkretizovány požadavky pro přijetí v daném akademickém roce a je zveřejňována na úřední desce FT (<http://www.utb.cz/ft/o-fakulte/prijimaci-rizeni>). Základní podmínkou pro přijetí do magisterského studijního programu je absolvování bakalářského stupně studia daného nebo příbuzného studijního programu.

### **Návaznost na další typy studijních programů**

Studijní program Chemie potravin a bioaktivních látek představuje inovaci stejnojmenného navazujícího magisterského studijního oboru, který je nabízen na Fakultě technologické UTB ve Zlíně v rámci studijního programu Chemie a technologie potravin, a je vyučován v českém jazyce.

Předložený studijní program navazuje na stávající bakalářský studijní program Chemie a technologie potravin a dále pak na jeho náhradu, kterou bude, v případě udělení akreditace, bakalářský studijní program Analýza a technologie potravin. Obecně vzato může magisterský studijní program Chemie potravin a bioaktivních látek, vyučovaný v anglickém jazyce, představovat vhodnou alternativu pro absolventy celé řady bakalářských či magisterských studijních programů z oblastí vzdělávání Chemie, Potravinářství či jejich kombinace.

Po ukončení studia v předloženém studijním programu mají studenti možnost pokračovat v doktorském studiu, např. ve studijních programech Chemie a technologie potravin nebo Chemie a technologie materiálů akreditovaných na Fakultě technologické UTB ve Zlíně.

B-IIa – Studijní plány a návrh témat prací (bakalářské a magisterské studijní programy)						
Označení studijního plánu		Chemistry of Food and Bioactive Compounds				
Povinné předměty						
Název předmětu	rozsah	způsob ověř.	počet kred.	vyučující	dop. roč./sem.	profil. základ
<a href="#">Food Chemistry II</a>	28p+14s+0l	z, zk	4	<a href="#">doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.</a> (50% p) <a href="#">Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.</a> (50% p)	1/ZS	ZT
<a href="#">Food Analysis and Evaluation</a>	28p+28s+42l	z, zk	5	<a href="#">doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.</a> (100% p)	1/ZS	PZ
<a href="#">Theory and Methods of Structural Analysis</a>	28p+14s+14l	z, zk	4	<a href="#">Mgr. Robert Vícha, Ph.D.</a> (100% p)	1/ZS	PZ
<a href="#">Separation Methods</a>	28p+0s+0l	z, zk	3	<a href="#">RNDr. Marek Ingr, Ph.D.</a> (100% p)	1/ZS	PZ
<a href="#">Laboratory Course of Separation Methods</a>	0p+0s+42l	z	2	<a href="#">RNDr. Marek Ingr, Ph.D.</a> (80% l)	1/ZS	PZ
<a href="#">Branch Seminar I</a>	0p+28s+0l	z	2	<a href="#">Mgr. Robert Vícha, Ph.D.</a> (100% s)	1/ZS	PZ
<a href="#">Chemistry of Food Additives and Supplements</a>	28p+14s+42l	z, zk	5	<a href="#">doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.</a> (100% p)	1/LS	PZ
<a href="#">Molecular Biology</a>	28p+0s+28l	z, zk	4	<a href="#">doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.</a> (70% p) <a href="#">Mgr. Magda Janalíková, Ph.D.</a> (30% p)	1/LS	
<a href="#">Semestral Project I</a>	0p+0s+70l	klz	4	<a href="#">Ing. Zdeňka Prucková, Ph.D.</a> (100% l)	1/LS	
<a href="#">Supramolecular Chemistry</a>	14p+14s+14l	klz	3	<a href="#">Mgr. Robert Vícha, Ph.D.</a> (100% p)	1/LS	PZ
<a href="#">Branch Seminar II</a>	0p+28s+0l	z	2	<a href="#">Mgr. Robert Vícha, Ph.D.</a> (100% s)	1/LS	PZ
<a href="#">Analysis of Bioactive Compounds in Food</a>	28p+0s+28l	z, zk	4	<a href="#">doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.</a> (50% p) <a href="#">Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.</a> (50% p)	1/LS	PZ
<a href="#">English in Chemistry of Food and Bioactive Compounds</a>	0p+28s+0l	zk	2	<i>Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.</i>	1/LS	
<a href="#">Field Trip</a>	0p+0s+14l	z	1	<a href="#">Ing. Michal Rouchal, Ph.D.</a> (100% l)	1/LS	
<a href="#">Legislation in Food Industry II</a>	28p+28s+0l	z, zk	4	<a href="#">MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.</a> (100% p)	2/ZS	PZ
<a href="#">Interpretation of Chromatographic and Spectral Data</a>	0p+28s+28l	z, zk	4	<a href="#">Ing. Michal Rouchal, Ph.D.</a> (100% s)	2/ZS	PZ
<a href="#">Semestral Project II</a>	0p+0s+84l	klz	5	<a href="#">Ing. Zdeňka Prucková, Ph.D.</a> (100% l)	2/ZS	
<a href="#">Application of NMR in Analysis of Food and Bioactive Compounds</a>	14p+28s+14l	z, zk	4	<a href="#">doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.</a> (100% p)	2/ZS	PZ
<a href="#">Branch Seminar III</a>	0p+28s+0l	z	2	<a href="#">Mgr. Robert Vícha, Ph.D.</a> (100% s)	2/ZS	PZ
<a href="#">Master Thesis</a>	0p+0s+420l	z	30	<a href="#">doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc.</a> vedoucí diplomových prací (100% l)	2/LS	PZ
Povinně volitelné předměty – skupina 1						
<a href="#">Methods of Organic Compounds Synthesis</a>	28p+28s+0l	z, zk	4	<a href="#">doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc.</a> (100% p)	1/ZS	PZ
<a href="#">Advanced Laboratory Technique</a>	0p+0s+56l	klz	3	<a href="#">RNDr. Lenka Dastychová, Ph.D.</a> (100% l)	1/ZS	PZ
<a href="#">Pharmacochemistry</a>	28p+14s+0l	z, zk	3	<a href="#">doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc.</a> (100% p)	1/LS	PZ
Povinně volitelné předměty – skupina 2						
<a href="#">Principles of Food Preservation</a>	28p+28s+14l	z, zk	4	<a href="#">doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.</a> (100% p)	1/ZS	PZ
<a href="#">Functional Food</a>	28p+14s+0l	z, zk	3	<a href="#">doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.</a> (100% p)	1/ZS	PZ
<a href="#">Chemistry of Nutraceuticals</a>	28p+14s+0l	z, zk	3	<a href="#">doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.</a> (100% p)	1/LS	PZ

**Podmínka pro splnění těchto skupin předmětů:** Student si zvolí buď všechny předměty ze skupiny 1, nebo všechny

předměty ze skupiny 2.						
<b>Povinně volitelné předměty – skupina 3</b>						
<a href="#">Bioactive Heterocyclic Compounds</a>	28p+14s+0l	z, zk	4	<a href="#">Ing. Zdeňka Prucková, Ph.D.</a> (100% p)	2/ZS	<b>PZ</b>
<a href="#">Structure and Symmetry of Molecules</a>	14p+28s+0l	klz	3	<a href="#">Mgr. Robert Vícha, Ph.D.</a> (100% p)	2/ZS	<b>PZ</b>
<b>Povinně volitelné předměty – skupina 4</b>						
<a href="#">Sensory Analysis of Food</a>	28p+0s+28l	klz	4	<a href="#">Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.</a> (70% p) <a href="#">doc. Ing. František Buňka, Ph.D.</a> (30% p)	2/ZS	<b>PZ</b>
<a href="#">Authentication and Falsification of Food</a>	14p+14s+28l	z, zk	4	<a href="#">doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.</a> (100% p)	2/ZS	<b>PZ</b>
<b>Podmínka pro splnění těchto skupin předmětů:</b> Student si zvolí buď všechny předměty ze skupiny 3, nebo všechny předměty ze skupiny 4.						
<b>Povinně volitelné předměty – skupina 5</b>						
<a href="#">Biomaterials I</a>	28p+14s+0l	z, zk	4	<a href="#">doc. Ing. Petr Humpolíček, Ph.D.</a> (60% p) <a href="#">doc. Ing. Marián Lehocký, Ph.D.</a> (20% p) <a href="#">Ing. Antonín Minařík, Ph.D.</a> (20% p)	1/ZS	
<a href="#">Food Technology I</a>	28p+14s+28l	z, zk	5	<a href="#">doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.</a> (50% p) <a href="#">Ing. Robert Gál, Ph.D.</a> (50% p)	1/ZS	
<a href="#">Food Microbiology</a>	28p+28s+0l	z, zk	4	<a href="#">doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.</a> (100% p)	1/ZS	
<a href="#">Food Technology II</a>	28p+14s+28l	z, zk	5	<a href="#">doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.</a> (50% p) <a href="#">Ing. Eva Lorencová, Ph.D.</a> (50% p)	1/LS	
<a href="#">Experiment Evaluation II</a>	14p+14s+0l	klz	2	<a href="#">doc. RNDr. Petr Ponižil, Ph.D.</a> (100% p)	1/LS	
<a href="#">Trends in Gastronomy I</a>	14p+0s+14l	klz	2	<a href="#">doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.</a> (100% p)	1/LS	
<b>Podmínka pro splnění této skupiny předmětů:</b> Student si z uvedené skupiny předmětů zapíše předměty do celkového počtu minimálně 60 kreditů za první ročník studia.						
<b>Povinně volitelné předměty – skupina 6</b>						
<a href="#">Academic Skills in English</a>	0p+28s+0l	klz	2	<i>Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.</i>	2/ZS	
<a href="#">Trends in Gastronomy II</a>	28p+0s+28l	z, zk	4	<a href="#">doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.</a> (100% p)	2/ZS	
<a href="#">Physical Characteristics of Food</a>	14p+0s+28l	z, zk	3	<a href="#">prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc.</a> (80% p) <a href="#">doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.</a> (20% p)	2/ZS	
<a href="#">Business Activities II</a>	14p+14s+0l	klz	2	<i>Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.</i>	2/ZS	
<a href="#">Food Stabilisers and Emulsifiers</a>	28p+14s+0l	z, zk	4	<a href="#">doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.</a> (80% p) <a href="#">Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.</a> (20% p)	2/ZS	
<b>Podmínka pro splnění této skupiny předmětů:</b> Student si z uvedené skupiny předmětů zapíše předměty do celkového počtu minimálně 60 kreditů za druhý ročník studia.						
<b>Součásti SZZ a jejich obsah</b>						
<b>Povinné předměty:</b>						
<b>Obhajoba diplomové práce</b>						
<p><b>Chemie potravin a přídatných látek</b> (základní nutriční složky, minoritní složky, biologická hodnota potravin, bioaktivní složky, přírodní antimikrobiální látky, rostlinná antibiotika, aditiva, kontaminanty, vonné a chuťové látky, barviva) – tematické okruhy navazují zejména na předměty Chemie potravin II, Chemie přídatných látek a doplňků potravin</p> <p><b>Instrumentální metody v analýze potravin a bioaktivních látek</b> (kapalinová, plynová a gelová permeační chromatografie, elektromigrační metody, infračervená a Ramanova, UV-Vis a fluorescenční spektroskopie, nukleární magnetická resonance, hmotnostní spektrometrie, index lomu, optická otáčivost, elementární analýza, RTG-fluorescenční spektroskopie, diferenční skenovací kalorimetrie, isothermická titrační kalorimetrie, termogravimetrická analýza, prášková a monokrystalová difrakční analýza) – tematické okruhy navazují zejména na předměty Analýza a hodnocení potravin, Separační metody, Analýza bioaktivních látek v potravinách, Interpretace chromatografických a spektrálních dat, Aplikace NMR v analýze potravin a bioaktivních látek</p>						

Povinně volitelné předměty:

**Syntéza a struktura organických sloučenin** (redukce a oxidace v organické syntéze, metody zavádění atomů halogenů a skupin s atomem dusíku a síry do molekul organických sloučenin, alkylace a acylace, metody přípravy a syntetické využití organokovových sloučenin, chránicí skupiny, UV-Vis a infračervená spektroskopie, nukleární magnetická resonance a hmotnostní spektrometrie při určování struktury organických sloučenin, stereochemie a molekulová symetrie, teorie hraničních orbitalů) – tematické okruhy navazují zejména na předměty Metody syntézy organických látek, Teorie a metody strukturní analýzy, Struktura a symetrie molekul

**Biologicky aktivní látky** (farmakokinetika a farmakodynamika, léčiva centrální a vegetativní soustavy, léčiva trávicí a vylučovací soustavy, protiinfekční a protizánětlivé látky, antialergika a antihistaminika, léčiva oběhové soustavy, vitaminy a hormony, alkaloidy, heterocyklické sloučeniny v primárním a sekundárním metabolismu, syntetické biologicky aktivní heterocyklické sloučeniny) – tematické okruhy navazují zejména na předměty Farmakochemie, Bioaktivní heterocyklické sloučeniny

**Chemie nutraceutik a funkčních potravin** (nutraceutika rostlinného a živočišného původu, biologické účinky, metody izolace a syntézy, fyzikálně chemické vlastnosti nutraceutik, jednotlivá nutraceutika, charakteristika funkčních potravin, význam funkčních potravin při degenerativních onemocněních, působení funkčních složek potravin v organismu) – tematické okruhy navazují zejména na předměty Chemie nutraceutik, Funkční potraviny

**Kontrola kvality potravin při výrobě a skladování** (autentifikace a falšování potravin, principy úchovy potravin, senzorické hodnocení potravin) – tematické okruhy navazují zejména na předměty Principy úchovy potravin, Autentizace a falšování potravin, Sensorické hodnocení potravin

Student si ze skupiny povinně-volitelných předmětů vybere minimálně jeden předmět.

**Další studijní povinnosti**

Nejsou definovány.

**Návrh témat kvalifikačních prací a témata obhájených prací**

Návrh témat kvalifikačních prací:

- 1) Příprava multitopických ligandů pro pokročilé supramolekulární systémy
- 2) Syntéza nových derivátů 2,6,9-trisubstituovaných purinů a studium jejich biologické aktivity
- 3) Izolace a stanovení polyfenolů v netradičních obilovinách metodou LC-MS
- 4) Syntéza a studium biologické aktivity sloučenin s 1,2,3-triazolovým uskupením
- 5) Izolace a stanovení mastných kyselin v netradičních obilovinách metodou GC-MS
- 6) Studium tvorby supramolekulárních komplexů vybraných flavonoidů s cucurbiturily

Témata obhájených prací:

- 1) Příprava 4-propargyl-3,4-dihydro-1*H*-benzo[e][1,4]diazepin-2,5-dionů a studium jejich možných isomerizací
- 2) Příprava nesymetrických bisimidazoliových solí
- 3) Příprava hostů pro supramolekulární systémy na bázi kubanu
- 4) Vývoj a optimalizace podmínek pro stanovení purinových sloučenin metodou LC-MS
- 5) Studium přesmyků 3-aminochinolin-2,4(1*H*,3*H*)-dionů
- 6) Sulfonované azosloučeniny substituované 1-adamantylem: syntéza a studium komplexace s cyklodextriny
- 7) Příprava 6,9-disubstituovaných purinů s adamantanovým skeletem
- 8) Studium metabolických drah biosyntézy biogenních aminů

**Návrh témat rigorózních prací a témata obhájených prací**

---

**Součásti SRZ a jejich obsah**

---



B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Food Chemistry II			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: povinná 80% účast na seminářích. Zkouška: test (nutno získat minimálně 70%) a ústní zkouška - znalost probrané látky z probíraných tematických okruhů.			
Garant předmětu	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	50% p			
Vyučující	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (50% p) Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D. (50% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je podrobnější obeznámení se studentů s vybranými základními složkami potravin, jejich fyzikálními a chemickými vlastnostmi, i změnami a reakcemi při skladování a zpracování potravin. Pozornost je věnována nutričním složkám, i dalším významným bioaktivním látkám potravin, složkám s antioxidačním a antimikrobním účinkem, jejich struktuře a vlastnostem, výskytu s možnostmi izolace a jejich využití. Studenti získají znalosti i o aditivních látkách přidávaných do potravin a také cizorodých látkách s negativním dopadem na zdraví lidí - endogenními a exogenními kontaminanty, jejich výskytem, vlastnostmi, možnostmi jejich eliminace a zdravotním hodnocením. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úvod, základní nutriční složky, význam, biologická hodnota.</li><li>2. Bílkoviny a jejich vlastnosti, změny při zpracování potravin.</li><li>3. Lipidy a jejich vlastnosti, změny při skladování a zpracování potravin.</li><li>4. Sacharidy a jejich vlastnosti, změny a reakce při skladování a zpracování potravin.</li><li>5. Bioaktivní složky potravin, zástupci, význam, zdroje, využití.</li><li>6. Přírodní antioxidanty - zástupci a jejich struktura, vlastnosti a mechanismus účinku.</li><li>7. Polyfenolické látky a přírodní barviva s antioxidačním účinkem - zástupci a jejich struktura, vlastnosti a mechanismus účinku.</li><li>8. Vitaminy a minerální látky s antioxidačním účinkem - zástupci, vlastnosti a mechanismus účinku.</li><li>9. Přírodní antimikrobiální látky - zástupci, význam, výskyt, vlastnosti.</li><li>10. Aditivní látky přidávané do potravin - přírodní složky a syntetické sloučeniny, vlastnosti, využití.</li><li>11. Další cizorodé složky potravin, rozdělení a zástupci, výskyt, zdravotní hodnocení, způsoby jejich eliminace.</li><li>12. Endogenní kontaminanty - zástupci, vznik a výskyt, vlastnosti, hodnocení, eliminace.</li><li>13. Exogenní kontaminanty I. - zástupci, výskyt, vlastnosti, hodnocení, eliminace.</li><li>14. Exogenní kontaminanty II., přírodní jedy - zástupci, výskyt, vlastnosti, hodnocení, eliminace.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. BELITZ, H.-D., GROSCH, W., SCHIEBERLE, P. Food Chemistry. Berlin: Springer-Verlag, 2009. ISBN 978-3-540-69933-0.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> VELÍŠEK, J. The Chemistry of Food. Chichester, West Sussex: John Wiley, 2014. ISBN 978-1-118-38384-1. DAMODARAN, S., PARKIN, K.L. Fennema's Food Chemistry. CRC Press US, 2017. ISBN 9781482208122. HAROLD, G. On Food and Cooking. New York: Scribner, 2004. ISBN 978-0-684-80001-1.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Food Analysis and Evaluation			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+42l	hod.	98	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: aktivní účast na cvičeních a seminářích (100%). Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů písemnou zkouškou (50%).			
Garant předmětu	doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. (100% p)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je navázat na znalosti organické chemie, chemie potravin a analýzy potravin, které studenti nabyli v bakalářském stupni studia, a rozšířit jejich vědomosti o metodách analýzy potravin instrumentálními metodami. Studenti získají nové dovednosti z oblasti IT, a to díky aktivnímu využívání speciálního softwaru pro vyhodnocování spektrálních dat a pokročilému vyhledávání relevantních informací ve specializovaných odborných databázích. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Organizace kontroly jakosti v praxi, analýza a hodnocení surovin a materiálů pro výrobu potravin.</li><li>2. Odběry, úpravy a zpracování vzorků před analýzou.</li><li>3. Stanovení vody a sušiny pomocí optických nespektrálních metod.</li><li>4. Analýza minerálních složek potravin optickými spektrálními metodami a způsoby mineralizace vzorků.</li><li>5. Stanovení základních výživových složek potravin instrumentálními metodami.</li><li>6. Stanovení dusíkatých látek separačními (HPLC) a elektromigračními metodami.</li><li>7. Stanovení lipidických složek separačními metodami (GC).</li><li>8. Stanovení sacharidů a polysacharidů separačními metodami v kombinaci s hmotnostní spektrometrií (MS).</li><li>9. Analýzy senzoricky aktivních látek v potravinách instrumentálními metodami.</li><li>10. Stanovení aromatických látek separačními metodami a metodami molekulové spektrometrie (UV, VIS, IR).</li><li>11. Stanovení organických kyselin, tříslovin a fenolických látek metodami molekulové spektrometrie.</li><li>12. Stanovení specifických přírodních složek potravin - přírodních barviv, vitamínů a enzymů - instrumentálními metodami analýzy (NMR).</li><li>13. Identifikace a stanovení cizorodých látek v potravinách (aditiva, kontaminanty) kombinovanými metodami (HPLC-MS, GC-MS, CZE-MS, ICP-MS).</li><li>14. Speciální metody pro analýzu a hodnocení potravin (NMR, ELISA, RIA, PCR).</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.				
<u>Doporučená literatura:</u> POMERANZ, Y., MELOAN, C.E. Food Analysis - Theory and Practice. 3rd Ed. New York: ITP, 1994. ISBN 978-1-4615-69985. NOLLET, L.M.L. Handbook of Food Analysis. Vol. 1, Vol. 2. New York: Marcel Dekker, 1996. ISBN 9780824750367. MEYER, V.R. Practical High-Performance Liquid Chromatography. 4th Ed. New York: J. Wiley and Sons, 2004. ISBN 978-0-470-68218-0. GROB, R.L., BARRY, E.F. (Eds.) Modern Practice of Gas Chromatography. 4th Ed. New York: J. Wiley and Sons, 2004. ISBN 978-0-471-22983-4. KINSTON, H.M., JASSIE, L. Introduction to Microwave Sample Preparation. Washington DC: ACS, 1988. ISBN 9780841214507. MONTASER, A., GOLIGHTLY, D.W. Inductively Coupled Plasmas in Analytical Atomic Spectrometry. 2nd Ed. New York: VCH, 1992. ISBN 978-0-471-18811-7. NELMS, S.M. ICP Mass Spectrometry Handbook. Oxford: Blackwell, 2005. ISBN 978-1-405-10916-1.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				



B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Theory and Methods of Structural Analysis			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+14l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Vypracování seminární práce a protokolů z laboratorních cvičení. Písemná a ústní zkouška. Účast na seminářích a laboratorních cvičeních je povinná.			
Garant předmětu	Mgr. Robert Vícha, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Mgr. Robert Vícha, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je studenty seznámit se základními principy a metodami identifikace a charakterizace chemických látek pomocí spektrálních metod. Studenti získají nové dovednosti z oblasti IT, a to díky aktivnímu využívání speciálního softwaru pro vyhodnocování spektrálních dat a pokročilému vyhledávání relevantních informací ve specializovaných odborných databázích. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úvod: elektromagnetické záření, energetické procesy na (sub)molekulární úrovni, metody a základní pojmy.</li><li>2. Mikrovlnná spektra, Ramanova spektroskopie.</li><li>3. Infračervená spektroskopie.</li><li>4. UV-Vis spektroskopie, Jablonského diagram, fluorescence, fosforescence.</li><li>5. Hmotnostní spektrometrie - fyzikální podstata, přístrojová technika (zdroje iontů, detektory).</li><li>6. Hmotnostní spektrometrie - interpretace spekter, výpočet sumárního vzorce z molekulového klastru, stabilní a metastabilní ionty.</li><li>7. Elektronová paramagnetická resonance.</li><li>8. Nukleární magnetická resonance (NMR) - fyzikální podstata, přístrojová technika, vztah mezi strukturou a spektrem.</li><li>9. NMR - počet signálů, chemický posun.</li><li>10. NMR - intenzita signálů, multiplicita.</li><li>11. NMR - nOe, vícedimenzionální techniky.</li><li>12. Optické vlastnosti látek: index lomu, optická aktivita, polarimetrie, cirkulární dichroismus.</li><li>13. Rentgenová strukturní analýza, monokrystalové a práškové metody.</li><li>14. Strukturní analýza neznámých látek - komplexní praktické cvičení.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u></p> <p>Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.</p> <p>SILVERSTEIN, M.R., WEBSTER, F.X., KIEMLE, D.J. Spectrometric Identification of Organic Compounds. New York: Wiley &amp; Sons, 2005. ISBN 0-471-39362-2.</p> <p>JACOBSEN, N.E. NMR Data Interpretation Explained: Understanding 1D and 2D NMR Spectra of Organic Compounds and Natural Products. 1st Ed. Hoboken: John Wiley and Sons, 2016. ISBN 978-1118370223.</p> <p>LARKIN, P. Infrared and Raman Spectroscopy: Principles and Spectral Interpretation. Elsevier, 2011. ISBN 978-0123869845.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u></p> <p>CREWS, P., RODRIGUEZ, J. Organic Structure Analysis. Oxford University Press, 2009. ISBN-13 978-0195336047.</p> <p>MCLAFERTY, F.W., TUREČEK, F. Interpretation of Mass Spectra. Sausalito: University Science Books, 1993. ISBN 0-935702-25-3.</p> <p>FIELD, L.D., LI, H.L., MAGILL, A.M. Instructor's Guide and Solutions Manual to Organic Structures from 2D NMR Spectra. John Wiley and Sons Ltd., 2015. ISBN 978-1119027256.</p> <p>STUART, B.H. Infrared Spectroscopy: Fundamentals and Applications. John Wiley and Sons Ltd., 2004. ISBN 0-470-85427-8.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Separation Methods			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+0l	hod.	28	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: seminární práce na zadané téma. Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů - ústní zkouška.			
Garant předmětu	RNDr. Marek Ingr, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
RNDr. Marek Ingr, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je studenty seznámit s teoretickými fyzikálně-chemickými základy separačních metod, jakož i s jejich instrumentací a příklady použití. Vybrané metody si studenti prakticky vyzkoušejí v rámci souběžného předmětu Laboratoř separačních metod. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úvod do separačních metod, historický přehled.</li><li>2. Principy dělení látek, mezimolekulové interakce a vlastnosti látek z nich vyplývající.</li><li>3. Zpracování komplexního biologického materiálu, základní separační metody (filtrace, extrakce, srážení, vysolování).</li><li>4. Elektromigrační separační metody - teoretický základ.</li><li>5. Kapilární zónová elektroforéza, izotachoforéza, izoelektrická fokusace - principy a aplikace.</li><li>6. Gelové elektroforézy a speciální elektromigrační metody (sekvenace DNA, MEKC).</li><li>7. Sedimentační metody jako nástroj analýzy přírodních látek. Metoda sedimentační rychlosti.</li><li>8. Sedimentační rovnováha, aplikace na rovnováhy oligomerních proteinů a polydisperzní vzorky polymerů. Izopyknická centrifugace.</li><li>9. Chromatografické metody - základní principy chromatografie, analýza výsledků, chromatografie prováděné v izokratickém režimu, gelová permeační chromatografie - principy a příklady použití. Kapalinová a plynová chromatografie.</li><li>10. Gradientové chromatografické metody - iontoměničová chromatografie, hydrofobní chromatografie, chromatografie na reverzní fázi, afinitní chromatografie - principy a příklady použití. Tenkovrstvá chromatografie.</li><li>11. Detekční metody v chromatografických a elektromigračních metodách - základy spektrofotometrie a fluorimetrie, detekce v plynové chromatografii.</li><li>12. Refraktometrie, konduktometrie, základy hmotnostní spektrometrie.</li><li>13. Stanovení koncentrací biologicky aktivních látek - kolorimetrická stanovení proteinů, aminokyselinová analýza, sekvenace proteinů, stanovení koncentrace DNA, metoda PCR a qPCR.</li><li>14. Imunologické metody, blotování, ELISA, průtoková cytometrie.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.				
<u>Doporučená literatura:</u> WILSON, I.D. (Ed.) Encyclopedia of Separation Science. New York: Academic Press, 2000. ATKINS, P.W. Atkins' Physical Chemistry. 10th Ed. New York: Oxford University Press, 2014. ISBN 9780199697403.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Laboratory Course of Separation Methods			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+42l	hod.	42	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: vypracování laboratorních úloh, zpracování výsledků.			
Garant předmětu	RNDr. Marek Ingr, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	80% I			
Vyučující	RNDr. Marek Ingr, Ph.D. (80% I)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s vybranými separačními metodami formou vypracování 9 laboratorních úloh (každá v rozsahu 4 vyučovacích hodin) ve 2-3 členných skupinách s důrazem na správné vedení laboratorního deníku, vyhodnocení výsledku a jeho interpretaci. Součástí předmětu je také vstupní instruktáž a instruktáž ke zpracování a publikaci výsledků. Studenti získají nové dovednosti z oblasti IT, a to díky aktivnímu využívání speciálního softwaru pro vyhodnocování spektrálních dat a pokročilému vyhledávání relevantních informací ve specializovaných odborných databázích. Úlohy jsou vybírány z následujícího seznamu:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Stanovení koncentrace DNA metodou kvantitativní PCR (qPCR).</li><li>2. Polyakrylamidová gelová elektroforéza proteinů v denaturujícím prostředí dodecylsírany sodného (SDS PAGE).</li><li>3. Preparativní gelová chromatografie proteinů.</li><li>4. Izolace proteinů chromatografií na měničích kationtů (katexu).</li><li>5. Stanovení octanových a chloridových aniontů metodou kapilární izotachografie.</li><li>6. Stanovení vitamínu C v citrusových plodech metodou izokratické HPLC.</li><li>7. Stanovení vitamínu B2 v živočišných produktech metodou gradientové HPLC.</li><li>8. Stanovení ethanolu v alkoholických nápojích plynovou chromatografií.</li><li>9. Kvalitativní stanovení těkavých látek v komplexní potravinářské matrici metodou HeadSpace-GC-MS.</li><li>10. Preparativní dělení směsi metodou HPLC a charakterizace izolovaných komponent.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> WILSON, I.D. (Ed.) Encyclopedia of Separation Science. New York: Academic Press, 2000. ATKINS, P.W. Atkins' Physical Chemistry. 10th Ed. New York: Oxford University Press, 2014. ISBN 9780199697403.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Branch Seminar I			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Student přednese v rámci semináře jeden referát z literatury a jeden referát týkající se jeho vlastní výzkumné práce. Účast na seminářích je povinná.			
Garant předmětu	Mgr. Robert Vícha, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% s			
Vyučující				
Mgr. Robert Vícha, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je umožnit studentům získat, případně zdokonalit, analytické, interpretační a presentační dovednosti, které využijí při zpracování a obhajobě diplomové práce. Studenti prezentují dílčí výsledky své experimentální práce a referáty z literatury formou dvacetiminutových až třicetiminutových přednášek, po kterých následuje diskuze. Každý student připraví a přednese minimálně dva příspěvky za semestr. Studenti jsou hodnoceni přítomnými posluchači a toto hodnocení slouží studentům ke zkvalitňování vlastních prezentací.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Vzhledem ke specifické povaze předmětu není racionální vytvářet textové studijní pomůcky.				
<u>Doporučená literatura:</u> Chemical Reviews. ISSN 0009-2665. Chemical Society Reviews. ISSN 0306-0012. Journal of American Chemical Society. ISSN 0002-7863. Angewandte Chemistry International Edition. ISSN 1433-7851. Food Chemistry. ISSN 0308-8146. Journal of Agricultural and Food Chemistry. ISSN 0021-8561. Food Microbiology. ISSN 0740-0020. Chemical Communication. ISSN 1359-7345. Chemistry - A European Journal. ISSN 0947-6539. Nature Chemistry. ISSN 1755-4330. Organic Letters. ISSN 1523-7060. Journal of Organic Chemistry. ISSN 0022-3263. Nature. ISSN 0028-0836. Science. ISSN 0036-8075.				
Vše dostupné prostřednictvím knihovny UTB.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemistry of Food Additives and Supplements			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+42l	hod.	84	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: aktivní účast na cvičeních a seminářích (90%). Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů písemnou zkouškou (50%).			
Garant předmětu	doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je navázat na znalosti organické chemie, chemie potravin a analýzy potravin, které studenti nabyli v bakalářském stupni studia, a rozšířit jejich vědomosti o metodách analýzy potravinových přísad a doplňků. Studenti získají nové dovednosti z oblasti IT, a to díky aktivnímu využívání speciálního softwaru pro vyhodnocování spektrálních dat a pokročilemu vyhledávání relevantních informací ve specializovaných odborných databázích. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Význam, funkce a způsoby použití potravinových přísad.</li><li>2. Všeobecné legislativní a zdravotní aspekty přidávání potravinových přísad do potravin.</li><li>3. Odběry, úpravy a zpracování vzorků před analýzou.</li><li>4. Rozdělení, mechanismy působení a metody stanovení antioxidantů.</li><li>5. Rozdělení, mechanismy působení a metody stanovení konzervačních látek (konzervovadel).</li><li>6. Rozdělení, struktura a metody stanovení aromatických látek.</li><li>7. Rozdělení, struktura a metody stanovení ostatních senzoricky aktivních látek.</li><li>8. Rozdělení, struktura a metody stanovení látek upravujících vzhled potravin.</li><li>9. Rozdělení, struktura a metody stanovení látek upravujících texturní vlastnosti potravin.</li><li>10. Látky zvyšující biologickou hodnotu potravin.</li><li>11. Fyziologická a legislativní omezení příjmu potravních doplňků.</li><li>12. Moderní separační metody na dělení a stanovení potravinových přísad.</li><li>13. Stanovení a identifikace přírodních složek potravin kombinovanými metodami instrumentální analýzy (HPLC-MS, GC-MS, CZE-MS, ICP-MS).</li><li>14. Speciální metody pro analýzu potravinových přísad (NMR, ELISA, RIA, PCR).</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.				
<u>Doporučená literatura:</u> Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives. CODEX STAN 192-1995, Rev. 1995-2014, WHO, FAO, Europe, 2014. POMERANZ, Y., MELOAN, C.E. Food Analysis - Theory and Practice. 3rd Ed. New York: ITP, 1994. ISBN 978-1-4615-69985. NOLLET, L.M.L. Handbook of Food Analysis. Vol. 1, Vol. 2. New York: Marcel Dekker, 1996. ISBN 9780824750367. MEYER, V.R. Practical High-Performance Liquid Chromatography. 4th Ed. New York: J. Wiley and Sons, 2004. ISBN 978-0-470-68218-0. GROB, R.L., BARRY, E.F. (Eds.) Modern Practice of Gas Chromatography. 4th Ed. New York: J. Wiley and Sons, 2004. ISBN 978-0-471-22983-4. NELMS, S.M. ICP Mass Spectrometry Handbook. Oxford: Blackwell, 2005. ISBN 978-1-405-10916-1.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)			hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Molecular Biology			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na laboratorních cvičeních (100% docházka); připravenost na laboratoře bude ověřena před každou úlohou krátkým testem, jehož úspěšné vypracování je podmínkou další práce.			
Podmínkou pro udělení zápočtu bude vypracování a odevzdání protokolů z jednotlivých laboratorních cvičení a úspěšné absolvování zápočtového testu (minimální zisk 60% plného počtu bodů).				
Písemná zkouška - nutná znalost probrané látky v rozsahu přednášek a laboratorních cvičení.				
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D. (70% p) Mgr. Magda Janalíková, Ph.D. (30% p)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je získat poznatky o biologických makromolekulách (nukleových kyselinách a proteinech) a metodách jejich analýzy. Student získá znalosti o vlastnostech genomu a přenosu genetické informace a seznámí se se základními metodami molekulární biologie. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Úvod do studia molekulární biologie. 2. Živé organizmy a složení buňky. 3. Nukleové kyseliny - typy, struktura, vlastnosti. 4. Genom virů, prokaryotických a eukaryotických organizmů. 5. Replikace DNA. 6. Transkripce a translace. 7. Regulace genové exprese. 8. Změna genetické informace - mutace, transpozice, transformace, konjugace, transdukce. 9. Molekulárně biologické metody a jejich využití I - izolace nukleových kyselin a proteinů, elektroforéza, hybridizace. 10. Molekulárně biologické metody a jejich využití II - PCR, real-time PCR a jejich modifikace. 11. Molekulárně biologické metody a jejich využití III - restriční štěpení nukleových kyselin, RFLP, DGGE, studium proteinů. 12. Genové inženýrství a klonování genů I. 13. Genové inženýrství a klonování genů II. 14. Geneticky modifikované organizmy a vztah k potravinářství.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.  Doporučená literatura: CRAIG, N.L. Molecular Biology: Principles of Genome Function. 2nd Ed. Oxford: Oxford University Press, 2014. ISBN 978-0-19-965857-2. BROWN, T.A. Gene Cloning and DNA Analysis: An Introduction. 7th Ed. Chichester: Wiley Blackwell, 2016. ISBN 978-1-119-07256-0.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				



B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Semestral Project I			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+70l	hod.	70	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná docházka (100%). Zpracování závěrečné zprávy v rozsahu 3 až 5 normostran (součástí zprávy budou rovněž výsledky (spektrální data) všech použitých analytických metod). Obhajoba projektu formou prezentace před odbornou komisí.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Ing. Zdeňka Prucková, Ph.D. (100% I)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je vypracování semestrálního projektu tematicky zaměřeného do některé z následujících oblastí: i) chemie potravin; ii) analýza bioaktivních látek v potravinách; iii) syntéza organických sloučenin; iv) studium falšování potravin; v) supramolekulární chemie aj. Studenti obdrží individuální zadání od garanta předmětu, který každému projektu přidělí odborného konzultanta, jenž se, spolu s garantem předmětu, bude podílet na závěrečném hodnocení projektu. Studenti, na základě studia recentní odborné literatury, navrhnou možné způsoby řešení projektu, které budou vzájemně hodnotit s přiděleným konzultantem. V průběhu řešení projektu se budou studenti setkávat s teoretickými a praktickými problémy běžně se vyskytujícími ve vědecko-výzkumné činnosti. Studenti budou také vedeni ke schopnosti aplikovat znalosti nabyté v předchozím studiu při práci na vědeckém úkolu, k navrhování vlastních přístupů a řešení, jakož i schopnosti je obhájit.</p> <p>Student bude muset během semestru doložit v těchto termínech následující:</p> <p>1. - 3. týden semestru: vypracování návrhu postupu řešení projektu, včetně uvedení použitých literárních zdrojů.</p> <p>4. - 12. týden semestru: praktické řešení projektu, konzultace průběžných výsledků s konzultantem/garantem.</p> <p>13. týden semestru: odevzdání závěrečné zprávy, včetně veškerých spektrálních dat a výsledků provedených analýz.</p> <p>14. týden semestru: obhajoba projektu.</p>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Vzhledem ke specifické povaze předmětu není racionální vytvářet textové studijní pomůcky.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u></p> <p>Chemical Reviews. ISSN 0009-2665.</p> <p>Chemical Society Reviews. ISSN 0306-0012.</p> <p>Journal of American Chemical Society. ISSN 0002-7863.</p> <p>Angewandte Chemistry International Edition. ISSN 1433-7851.</p> <p>Food Chemistry. ISSN 0308-8146.</p> <p>Journal of Agricultural and Food Chemistry. ISSN 0021-8561.</p> <p>Food Microbiology. ISSN 0740-0020.</p> <p>Chemical Communication. ISSN 1359-7345.</p> <p>Chemistry - A European Journal. ISSN 0947-6539.</p> <p>Nature Chemistry. ISSN 1755-4330.</p> <p>Organic Letters. ISSN 1523-7060.</p> <p>Journal of Organic Chemistry. ISSN 0022-3263.</p> <p>Nature. ISSN 0028-0836.</p> <p>Science. ISSN 0036-8075.</p> <p>Vše dostupné prostřednictvím knihovny UTB.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Supramolecular Chemistry			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	14p+14s+14l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Závěrečná písemná práce, protokoly z laboratorních cvičení. Účast na semináři a laboratorním cvičení je povinná.			
Garant předmětu	Mgr. Robert Vícha, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Mgr. Robert Vícha, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je studenty seznámit s molekulární podstatou, metodami výzkumu a základními principy v mezioborové disciplíně popisující interakce a vztahy mezi molekulami. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Povaha nadmolekulárních interakcí. Iontové interakce, Ion-dipolové interakce, H-vazba, kation-<math>\pi</math> interakce, <math>\pi</math>-<math>\pi</math> stacking, van der Waalsovy interakce, hydrofobní interakce.</li><li>2. Molekulové rozpoznávání.</li><li>3. Metody studia struktury a stability supramolekulárních komplexů. Určování stechiometrie komplexů, definice a stanovení asociační konstanty. MS, UV-Vis titrace, NMR titrace (rychlá vs. pomalá výměna), isotermální kalorimetrická titrace.</li><li>4. Řešení struktury komplexů pomocí 2D-NMR technik (NOESY, ROESY, NOESY-HMQC) a RTG difrakční analýzy.</li><li>5. Systémy vážící kationty. Crown-ethery, kryptandy, sférandy, cucurbiturily, calyxareny.</li><li>6. Systémy vážící anionty. Závislost vazebných možností na pH. Guanidinové receptory. Receptory pro hydridový iont.</li><li>7. Systémy vážící neutrální molekuly. Klatrátové sloučeniny, zeolity, močovinné klatráty.</li><li>8. Cyklodextriny - struktura, vazebné možnosti, aplikace. Cyklofany, karcerandy.</li><li>9. Samoskladné systémy. Katenany, rotaxany, helikáty.</li><li>10. Molekulární zařízení.</li><li>11. Kapalné krystaly.</li><li>12. Supramolekulární polymery, gely.</li><li>13. Katalýza prostřednictvím tvorby supramolekulárních komplexů. Analogie s enzymatickými katalyzátory.</li><li>14. Supramolekulární povaha fotosyntézy a transportu kyslíku hemoglobinem.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u></p> <p>Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.</p> <p>STEED, J.W., ATWOOD, J.L. Supramolecular Chemistry. Chichester: John Wiley &amp; Sons, Ltd., 2000. ISBN 0-471-98791-3.</p> <p>BEER, P.D., GALE, P.A., SMITH, D.K. Supramolecular Chemistry. Oxford: Oxford University Press, 1999. ISBN 0-19-850447-0.</p> <p>KIM, K., KO, Y.H., SELVAPALAM, N. Cucurbiturils: Chemistry, Supramolecular Chemistry and Applications. Imperial College Press, 2014. ISBN 978-1-848-16408-6.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u></p> <p>LEHN, J.M. Supramolecular Chemistry: Concepts and Perspectives. Weinheim: VCH Verlagsgesellschaft mbH, 1995. ISBN 3-527-29311-6.</p> <p>SCHEIDER, H.J., YATSIMIRSKY, A. Principles and Methods in Supramolecular Chemistry. Chichester: John Wiley &amp; Sons, Ltd., 2000. ISBN 0-417-97253-3.</p> <p>DIEDERICH, F., STANG, P.J., TYKWINSKI, R.R. Modern Supramolecular Chemistry. Chichester: John Wiley &amp; Sons, Ltd., 2008. ISBN 978-3-527-31826-1.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)			hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Branch Seminar II			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Student přednese v rámci semináře jeden referát z literatury a jeden referát týkající se jeho vlastní výzkumné práce. Účast na seminářích je povinná.			
Garant předmětu	Mgr. Robert Vícha, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% s			
Vyučující				
Mgr. Robert Vícha, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je umožnit studentům získat, případně zdokonalit, analytické, interpretační a presentační dovednosti, které využijí při zpracování a obhajobě diplomové práce. Studenti prezentují dílčí výsledky své experimentální práce a referáty z literatury formou dvacetiminutových až třicetiminutových přednášek, po kterých následuje diskuze. Každý student připraví a přednese minimálně dva příspěvky za semestr. Studenti jsou hodnoceni přítomnými posluchači a toto hodnocení slouží studentům ke zkvalitňování vlastních prezentací.</p>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p>Vzhledem ke specifické povaze předmětu není racionální vytvářet textové studijní pomůcky.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u></p> <p>Chemical Reviews. ISSN 0009-2665. Chemical Society Reviews. ISSN 0306-0012. Journal of American Chemical Society. ISSN 0002-7863. Angewandte Chemistry International Edition. ISSN 1433-7851. Food Chemistry. ISSN 0308-8146. Journal of Agricultural and Food Chemistry. ISSN 0021-8561. Food Microbiology. ISSN 0740-0020. Chemical Communication. ISSN 1359-7345. Chemistry - A European Journal. ISSN 0947-6539. Nature Chemistry. ISSN 1755-4330. Organic Letters. ISSN 1523-7060. Journal of Organic Chemistry. ISSN 0022-3263. Nature. ISSN 0028-0836. Science. ISSN 0036-8075.</p> <p>Vše dostupné prostřednictvím knihovny UTB.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Analysis of Bioactive Compounds in Food			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: aktivní účast na cvičeních a seminářích (90%). Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů písemnou zkouškou (50%).			
Garant předmětu	doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	50% p			
Vyučující				
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. (50% p) Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D. (50% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je navázat na znalosti organické chemie, chemie potravin a analýzy potravin, které studenti nabyli v bakalářském stupni studia, a rozšířit jejich vědomosti o metodách analýzy bioaktivních látek. Studenti získají nové dovednosti z oblasti IT, a to díky aktivnímu využívání speciálního softwaru pro vyhodnocování spektrálních dat a pokročilému vyhledávání relevantních informací ve specializovaných odborných databázích. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Legislativa, základní pojmy.</li><li>2. Klasifikace, účinky, základní reakční mechanismy.</li><li>3. Metody analýzy - esenciálních aminokyselin, ostatních aminokyselin a biogenních aminů.</li><li>4. - S-substituovaných derivátů cysteinu.</li><li>5. - fytosterolů a příbuzných sloučenin.</li><li>6. - esenciálních mastných kyselin, ostatních mastných kyselin, významných lipidů.</li><li>7. - významných mono-, oligo- a polysacharidů.</li><li>8. - glykosidů a dalších derivátů cukrů.</li><li>9. - glukosinolátů a produktů jejich rozkladu.</li><li>10. - významných produktů Maillardovy reakce.</li><li>11. - vitaminů, minerálních látek a příbuzných sloučenin.</li><li>12. - fenolových sloučenin.</li><li>13. - dalších biologicky aktivních složek potravin.</li><li>14. Terapeutický účinek biologicky aktivních látek.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.				
<u>Doporučená literatura:</u> POMERANZ, Y., MELOAN, C.E. Food Analysis - Theory and Practice. 3rd Ed. New York: ITP, 1994. ISBN 978-1-4615-69985. NOLLET, L.M.L. Handbook of Food Analysis. Vol. 1, Vol. 2. New York: Marcel Dekker, 1996. ISBN 9780824750367. MEYER, V.R. Practical High-Performance Liquid Chromatography. 4th Ed. New York: J. Wiley and Sons, 2004. ISBN 978-0-470-68218-0. GROB, R.L., BARRY, E.F. (Eds.) Modern Practice of Gas Chromatography. 4th Ed. New York: J. Wiley and Sons, 2004. ISBN 978-0-471-22983-4. NELMS, S.M. ICP Mass Spectrometry Handbook. Oxford: Blackwell, 2005. ISBN 978-1-405-10916-1.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	English in Chemistry of Food and Bioactive Compounds			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Práce studentů je sledována komunikačními aktivitami v hodinách. Každý student v průběhu semestru prezentuje technické téma z jeho studijní oblasti. Na konci semestru absolvuje závěrečný test, který musí splnit na 60%. Student musí splnit 80% účast na seminářích. Znalost angličtiny je na úrovni pokročilý B2.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je naučit studenty pracovat s odbornými tématy, písemně i ústně prezentovat technické informace v angličtině. Zabývá se rozvojem komunikačních schopností studentů i v obecné oblasti a profesních situacích. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Základní gramatické struktury.</li><li>2. Struktura odborných textů.</li><li>3. Specifika prezentace v angličtině.</li><li>4. Voda a její význam v životě člověka.</li><li>5. Aminokyseliny a bílkoviny.</li><li>6. Sacharidy.</li><li>7. Lipidy, mastné kyseliny.</li><li>8. Vitamíny.</li><li>9. Minerální látky.</li><li>10. Vonné a chuťové látky.</li><li>11. Barviva a aditiva.</li><li>12. Vliv bioaktivních látek na zdraví člověka a jejich aplikace ve zdravotnictví.</li><li>13. Mléčné výrobky, maso.</li><li>14. Prezentace vlastní odborné práce.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná literatura: GLENDINNING, E.H. Oxford English for Careers: Technology. OUP, 2007. ISBN 0194569535.				
Doporučená literatura: COMFORT, J. Effective Presentations. Oxford: Oxford University Press, 1995. ISBN 0194570657. MURPHY, R. English Grammar in Use. Cambridge, 2003. ISBN 0-521-5293-X. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Field Trip			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+14l	hod.	14	kreditů 1
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná docházka na všech exkurzích.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Ing. Michal Rouchal, Ph.D. (100% I)				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je seznámit studenty se základními technologickými procesy a zařízeními používanými ve významných potravinářských, chemických a farmaceutických provozech ve zlínském regionu i vzdálenějším okolí. Studenti budou rovněž seznamováni s výzkumnými, vývojovými a analytickými odděleními jednotlivých společností tak, aby získali pokud možno ucelenou představu o postupech, procesech a instrumentálním vybavení aktuálně používaných v průmyslové praxi.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Vzhledem ke specifické povaze předmětu není racionální vytvářet textové studijní pomůcky. <u>Doporučená literatura:</u> Chemical Reviews. ISSN 0009-2665. Chemical Society Reviews. ISSN 0306-0012. Journal of American Chemical Society. ISSN 0002-7863. Angewandte Chemistry International Edition. ISSN 1433-7851. Food Chemistry. ISSN 0308-8146. Journal of Agricultural and Food Chemistry. ISSN 0021-8561. Food Microbiology. ISSN 0740-0020. Chemical Communication. ISSN 1359-7345. Chemistry - A European Journal. ISSN 0947-6539. Nature Chemistry. ISSN 1755-4330. Organic Letters. ISSN 1523-7060. Journal of Organic Chemistry. ISSN 0022-3263.				
Vše dostupné prostřednictvím knihovny UTB.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				



B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Legislation in Food Industry II			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+0l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: povinná 80% účast na seminářích. Testy: 2 testy, za každý nutno získat min. 65%, jinak ho musí student psát znovu. Zápočet: z každého testu minimálně 65%. Zkouška: ústní zkouška.			
Garant předmětu	MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
MVDr. Michaela Černíková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je získání přehledu o aktuálních právních předpisech v potravinářství v rámci České republiky i Evropské unie. Student si osvojí práci s legislativou a právními předpisy a je schopen se v nich orientovat. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Historie právních předpisů, struktura a tvorba právních předpisů v ČR a EU.</li><li>2. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002; č. 852/2004; 853/2004; č. 854/2004; č. 882/2004; Nařízení Komise č. 2073/2005; č. 1375/2015; Nařízení EP a Rady (ES) č. 1069/2009.</li><li>3. Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, v platném znění.</li><li>4. Vybrané vyhlášky k Zákonu o potravinách a tabákových výrobcích.</li><li>5. Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), v platném znění; vybrané prováděcí vyhlášky k zákonu o veterinární péči.</li><li>6. Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví; vybrané prováděcí vyhlášky.</li><li>7. Analýza nebezpečí a kritické kontrolní body.</li><li>8. Zákon č. 61/1997 Sb., o lihu; Zákon č. 307/2013 Sb., o povinném značení lihu; Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství; prováděcí vyhlášky.</li><li>9. Předpisy ČR a EU týkající se ekologického zemědělství a geneticky modifikovaných organismů a produktů.</li><li>10. Dozorové orgány v oblasti potravinářství.</li><li>11. Zákon č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád); Zákon č. 500/2004 Sb. - správní řád.</li><li>12. Legislativa Evropské unie v potravinářství Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.</li><li>13. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008; č. 1332/2008; č. 1333/2008; č. 1334/2008; č. 1924/2006; Nařízení Komise (EU) č. 432/2012; Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013.</li><li>14. Legislativa týkající se materiálů vhodných pro styk s potravinami.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. <a href="http://www.psp.cz/sqw/hp.sqw?k=2060">http://www.psp.cz/sqw/hp.sqw?k=2060</a> <a href="http://eur-lex.europa.eu/">http://eur-lex.europa.eu/</a></p> <p><u>Doporučená literatura:</u> <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/</a> <a href="https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en">https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en</a> <a href="https://www.fda.gov/default.htm">https://www.fda.gov/default.htm</a></p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Interpretation of Chromatographic and Spectral Data			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Pro získání zápočtu student vypracuje jednu seminární práci na zvolené téma a odevzdá protokoly z laboratorních cvičení. Účast na seminářích a laboratorních cvičeních je povinná. Písemná a ústní zkouška.			
Garant předmětu	Ing. Michal Rouchal, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% s			
Vyučující				
Ing. Michal Rouchal, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je navázat na znalosti z oblasti instrumentální analýzy, které studenti nabyli v přechodném studiu se zaměřením se na schopnost vhodně interpretovat data získaná pomocí chromatografických a spektrálních technik, či jejich kombinací. Studenti získají nové dovednosti z oblasti IT, a to díky aktivnímu využívání speciálního softwaru pro vyhodnocování spektrálních dat a pokročilemu vyhledávání relevantních informací ve specializovaných odborných databázích. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Hmotnostní spektrometrie (MS) - seznámení s instrumentací, ionizační techniky, hmotnostní analyzátoři.</li><li>2. Úvod do interpretace spekter získaných elektronovou ionizací (EI) - dusíkové pravidlo, molekulový ion, základní pik, obecný postup intepretace EI spekter, základní způsoby štěpení vazeb, základní typy fragmentací.</li><li>3. Interpretace EI spekter vybraných typů organických sloučenin - uhlovodíky, alkoholy, aldehydy, ketony, karboxylové kyseliny a jejich estery, dusíkaté heterocyklické sloučeniny.</li><li>4. Úvod do interpretace MS spekter získaných měkkými ionizačními technikami - pravidlo sudého počtu elektronů, typy iontů a molekulárních aduktů v pozitivním a negativním skenovacím módu, určení mol. hmotnosti, vliv přítomnosti izotopů.</li><li>5. Interpretace ESI(APCI)-MS spekter vybraných typů organických sloučenin.</li><li>6. Interpretace ESI(APCI)-MS<sup>n</sup> spekter vybraných typů organických sloučenin.</li><li>7. Plynová chromatografie s plamenově-ionizační detekcí - příprava vzorků, aplikace standardů, kvalitativní a kvantitativní analýza organických sloučenin ve vybraných maticích.</li><li>8. Plynová chromatografie s hmotnostně-spektrometrickou detekcí - příprava vzorků, aplikace knihoven spekter, kvalitativní a kvantitativní analýza organických sloučenin ve vybraných maticích.</li><li>9. Kapalinová chromatografie s UV-Vis detekcí - příprava vzorků, aplikace standardů, volba mobilní fáze, kvalitativní a kvantitativní analýza organických sloučenin ve vybraných maticích.</li><li>10. Kapalinová chromatografie s hmotnostně-spektrometrickou detekcí - příprava vzorků, aplikace vybraných typů MS skenů při identifikaci a kvantitativní analýze vybraných organických látek.</li><li>11. Infračervená spektroskopie (IČ) v analýze organických sloučenin - seznámení s instrumentací, příprava a analýza pevných a kapalných vzorků, úvod do interpretace spekter.</li><li>12. Interpretace infračervených spekter vybraných typů organických sloučenin - uhlovodíky, aromatické sloučeniny, sloučeniny s vazbou C–O, dusíkaté heterocyklické sloučeniny.</li><li>13. Úplná strukturní charakterizace vybraných typů organických sloučenin pomocí spektrálních metod (IČ, MS, NMR).</li><li>14. Úplná strukturní charakterizace vybraných typů organických sloučenin pomocí spektrálních metod (IČ, MS, NMR).</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. ROBINSON, J.W., FRAME, E.M.S., FRAME, G.M. Undergraduate Instrumental Analysis. 7th Ed. CRC Press, Taylor &amp; Francis Group, 2014. ISBN 978-1-4200-6135-2.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> HOFFMANN, E., STROOBANT, V. Mass Spectrometry: Principles and Applications. 3rd Ed. John Willey &amp; Sons, 2007. ISBN-13 978-0470033111. VITHA, M.F. Chromatography: Principles and Instrumentation. 1st Ed. John Willey &amp; Sons, 2016. ISBN-13 978-1119270881.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Semestrální Project II			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+84l	hod.	84	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná docházka (100%). Zpracování závěrečné zprávy v rozsahu 3 až 5 normostran (součástí zprávy budou rovněž výsledky (spektrální data) všech použitých analytických metod). Obhajoba projektu formou prezentace před odbornou komisí.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Ing. Zdeňka Prucková, Ph.D. (100% I)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je vypracování semestrálního projektu tematicky zaměřeného do některé z následujících oblastí: i) chemie potravin; ii) analýza bioaktivních látek v potravinách; iii) syntéza organických sloučenin; iv) studium falšování potravin; v) supramolekulární chemie aj. Studenti obdrží individuální zadání od garanta předmětu, který každému projektu přidělí odborného konzultanta, jenž se, spolu s garantem předmětu, bude podílet na závěrečném hodnocení projektu. Studenti, na základě studia recentní odborné literatury, navrhnou možné způsoby řešení projektu, které budou vzájemně hodnotit s přiděleným konzultantem. V průběhu řešení projektu se budou studenti setkávat s teoretickými a praktickými problémy běžně se vyskytujícími ve vědecko-výzkumné činnosti. Studenti budou také vedeni ke schopnosti aplikovat znalosti nabyté v předchozím studiu při práci na vědeckém úkolu, k navrhování vlastních přístupů a řešení, jakož i schopnosti je obhájit.</p> <p>Student bude muset během semestru doložit v těchto termínech následující:</p> <p>1. - 3. týden semestru: vypracování návrhu postupu řešení projektu, včetně uvedení použitých literárních zdrojů.</p> <p>4. - 12. týden semestru: praktické řešení projektu, konzultace průběžných výsledků s konzultantem/garantem.</p> <p>13. týden semestru: odevzdání závěrečné zprávy, včetně veškerých spektrálních dat a výsledků provedených analýz.</p> <p>14. týden semestru: obhajoba projektu.</p>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Vzhledem ke specifické povaze předmětu není racionální vytvářet textové studijní pomůcky.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u></p> <p>Chemical Reviews. ISSN 0009-2665.</p> <p>Chemical Society Reviews. ISSN 0306-0012.</p> <p>Journal of American Chemical Society. ISSN 0002-7863.</p> <p>Angewandte Chemistry International Edition. ISSN 1433-7851.</p> <p>Food Chemistry. ISSN 0308-8146.</p> <p>Journal of Agricultural and Food Chemistry. ISSN 0021-8561.</p> <p>Food Microbiology. ISSN 0740-0020.</p> <p>Chemical Communication. ISSN 1359-7345.</p> <p>Chemistry - A European Journal. ISSN 0947-6539.</p> <p>Nature Chemistry. ISSN 1755-4330.</p> <p>Organic Letters. ISSN 1523-7060.</p> <p>Journal of Organic Chemistry. ISSN 0022-3263.</p> <p>Nature. ISSN 0028-0836.</p> <p>Science. ISSN 0036-8075.</p> <p>Vše dostupné prostřednictvím knihovny UTB.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Application of NMR in Analysis of Food and Bioactive Compounds			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+28s+14l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Vypracování protokolů z laboratorních cvičení. Písemná a ústní zkouška. Účast na seminářích a laboratorních cvičeních je povinná.			
Garant předmětu	doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující	doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. (100% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je studenty seznámit s jednou z nejdůležitějších moderních metod pro analýzu molekulární struktury organických i anorganických sloučenin, jakož i aplikacemi v analýze potravin. Studenti získají nové dovednosti z oblasti IT, a to díky aktivnímu využívání speciálního softwaru pro vyhodnocování spektrálních dat a pokročilému vyhledávání relevantních informací ve specializovaných odborných databázích. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Základní principy a instrumentace NMR.</li><li>2. Praktické aspekty pořizování NMR spekter.</li><li>3. Možnosti využití NMR spektroskopie (kapalná a pevná fáze), MRI.</li><li>4. Kvalitativní <sup>1</sup>H NMR.</li><li>5. Kvalitativní NMR dalších jader <sup>13</sup>C, <sup>19</sup>F, <sup>31</sup>P, <sup>15</sup>N.</li><li>6. Kvantitativní NMR spektroskopie.</li><li>7. NMR v analýze potravin.</li><li>8. Využití NMR při autentizaci potravin a potravinářských surovin.</li><li>9. 2D korelační experimenty homonukleární.</li><li>10. 2D korelační experimenty heteronukleární.</li><li>11. DOESY spektroskopie.</li><li>12. Využití NMR při online sledování chemických přeměn.</li><li>13. NMR techniky pro sledování chemické výměny.</li><li>14. NMR v pevné fázi.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. JACOBSEN, N.E. NMR Data Interpretation Explained: Understanding 1D and 2D NMR Spectra of Organic Compounds and Natural Products. 1st Ed. Hoboken: John Wiley and Sons, 2016. ISBN 978-1118370223. KEELER, J. Understanding NMR Spectroscopy. John Wiley and Sons Ltd., 2002, 2005. ISBN 978-0470746080. SPYROS, A., DAIS, P. NMR Spectroscopy in Food Analysis: RSC (RSC Food Analysis Monographs, Book 10). Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 2013. ISBN 978-1849731751.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> BERGER, S., BRAUN, S. 200 and More NMR Experiments: A Practical Course. 3rd Ed. Wiley-VCh Verlag, 2004. ISBN 978-3527310678. HORE, P. NMR: The Toolkit. How Pulse Sequences Work. 2nd Ed. Oxford University Press, 2015. ISBN 978-0198703426. IGGO, J.A. NMR Spectroscopy in Inorganic Chemistry. Oxford University Press, 2000. ISBN 978-0198558903. FIELD, L.D., LI, H.L., MAGILL, A.M. Instructor's Guide and Solutions Manual to Organic Structures from 2D NMR Spectra. John Wiley and Sons Ltd., 2015. ISBN 978-1119027256.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Branch Seminar III			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Student přednese v rámci semináře jeden referát z literatury a jeden referát týkající se jeho vlastní výzkumné práce. Účast na seminářích je povinná.			
Garant předmětu	Mgr. Robert Vícha, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% s			
Vyučující				
Mgr. Robert Vícha, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je umožnit studentům získat, případně zdokonalit, analytické, interpretační a presentační dovednosti, které využijí při zpracování a obhajobě diplomové práce. Studenti prezentují dílčí výsledky své experimentální práce a referáty z literatury formou dvacetiminutových až třicetiminutových přednášek, po kterých následuje diskuze. Každý student připraví a přednese minimálně dva příspěvky za semestr. Studenti jsou hodnoceni přítomnými posluchači a toto hodnocení slouží studentům ke zkvalitňování vlastních prezentací.</p>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p>Vzhledem ke specifické povaze předmětu není racionální vytvářet textové studijní pomůcky.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> Chemical Reviews. ISSN 0009-2665. Chemical Society Reviews. ISSN 0306-0012. Journal of American Chemical Society. ISSN 0002-7863. Angewandte Chemistry International Edition. ISSN 1433-7851. Food Chemistry. ISSN 0308-8146. Journal of Agricultural and Food Chemistry. ISSN 0021-8561. Food Microbiology. ISSN 0740-0020. Chemical Communication. ISSN 1359-7345. Chemistry - A European Journal. ISSN 0947-6539. Nature Chemistry. ISSN 1755-4330. Organic Letters. ISSN 1523-7060. Journal of Organic Chemistry. ISSN 0022-3263. Nature. ISSN 0028-0836. Science. ISSN 0036-8075.</p> <p>Vše dostupné prostřednictvím knihovny UTB.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Master Thesis			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+420l	hod.	420	kreditů 30
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Student vypracuje diplomovou práci na téma zadané vedoucím a obhájí ji před komisí. Student pracuje pod vedením vedoucího, který mu zadává dílčí úkoly a kontroluje jejich plnění.			
Garant předmětu	doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	Garant je jedním z vedoucích diplomových prací.			
Vyučující	doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc. vedoucí diplomových prací (100% I)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je připravit studenty pro samostatnou tvůrčí výzkumnou činnost při řešení zadaného problému. Student je veden k tomu, aby prokázal, že je schopen řešit a ústně i písemně prezentovat daný problém, jakož i obhájit své vlastní přístupy k řešení. V průběhu řešení zadání diplomové práce si student prohlubuje své znalosti získané v bakalářském i magisterském stupni studia, jakož i zvyšuje své dovednosti a rozšiřuje své zkušenosti z vypracování bakalářské práce. Diplomovou prací se student současně podílí na výzkumu, jemuž se věnuje vedoucí, a jejím cílem je získání nových poznatků, které budou později zahrnuty do publikace ve vědeckém časopisu. V rámci řešení diplomové práce se student podílí na vyhledávání dosavadních poznatků v literatuře, provádí experimenty podle pokynů vedoucího, přičemž také experimenty navrhuje, vypracuje diplomovou práci v zadaném členění a podle požadavků na formální úpravu a připraví si její prezentaci k obhajobě.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Povinná literatura:</u> Odborná literatura podle pokynů vedoucího diplomové práce. Platné předpisy UTB ve Zlíně pro vypracování diplomové práce. Šablona UTB ve Zlíně pro vypracování diplomové práce.  <u>Doporučená literatura:</u> Knihovna UTB ve Zlíně (vědecké databáze, generátor citací). LENGÁLOVÁ, A. Guide to Writing Master Thesis in English. Zlín: UTB, 2010. ISBN 978-80-7318-952-5. Dostupné online: <a href="http://digilib.k.utb.cz/handle/10563/26214">http://digilib.k.utb.cz/handle/10563/26214</a> . Literatura související s tématem práce samostatně vyhledaná a dle případných doporučení vedoucího DP.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				



B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Methods of Organic Compounds Synthesis			
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+0l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Dva písemné testy v průběhu semestru a ústní zkouška. Povinná účast v seminářích, podmínkou pro udělení zápočtu je zisk nejméně 50% plného počtu bodů z písemných testů.			
Garant předmětu	doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující	doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc. (100% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je navázat na znalosti organické chemie, které studenti nabyli v bakalářském stupni studia, a rozšířit jejich vědomosti o metodách zavádění a transformace funkčních skupin v molekulách organických sloučenin. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Redukce násobných vazeb mezi atomy uhlíku, hydrogenolýza.</li><li>2. Redukce funkčních skupin s atomy kyslíku, dusíku a síry.</li><li>3. Oxidace uhlovodíků.</li><li>4. Oxidace derivátů uhlovodíků.</li><li>5. Zavádění atomů halogenů do molekul - adice halogenovodíků, halogenů a hypohalogenkyselin na C=C, substituce atomu H atomem halogenu.</li><li>6. Zavádění atomů halogenů do molekul - substituce hydroxylové skupiny, atomu kyslíku v karbonylové skupině a atomů kovů atomy halogenů, nahrazení atomu halogenu atomem jiného halogenu.</li><li>7. Nitrace, nitrosace a sulfonace.</li><li>8. Alkylace alifatických sloučenin.</li><li>9. Alkylace a acylace aromatických sloučenin.</li><li>10. Příprava organokovových sloučenin, přeměny a syntetické využití především organohorečnatých, organolithných a organozinečnatých sloučenin.</li><li>11. Diazotace, substituce diazoniové skupiny, kopulační reakce, tvorba vazby C-C.</li><li>12. Knoevenagelova reakce, P-ylidy, Wittigova reakce, Hornerova - Wadsworthova - Emmonsova reakce.</li><li>13. Darzensova reakce, S-ylidy a jejich využití k přípravě derivátů oxiranu.</li><li>14. Chránicí skupiny v organické syntéze. Chránění hydroxylové, karbonylové, karboxylové a aminoskupiny.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> CAREY, F.A, SUNDBERG, R.J. Advanced Organic Chemistry, Part B: Reaction and Synthesis. 5th Ed. Springer, 2007. ISBN 978-0-387-68354-6. McMURRY, J. Organic Chemistry. 9th Ed. Cengage, 2016. ISBN 9781305080485.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Advanced Laboratory Technique			
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+0s+56l	hod.	56	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: 100% účast ve výuce. Odevzdání řádně vypracovaných protokolů k jednotlivým úlohám.			
Garant předmětu	RNDr. Lenka Dastychová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% I			
Vyučující				
RNDr. Lenka Dastychová, Ph.D. (100% I)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty se složitějšími pracovními a syntetickými postupy, které přesahují rámec základní výuky v bakalářském studiu. Studenti si v tomto kurzu osvojí základní postupy pro práci se senzitivními látkami v inertním prostředí. Výuka probíhá v osmihodinových blocích.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Funkce ventilů a kohoutů, ověřování těsnosti aparatur, práce se sklem (ohýbání, zatahování, dobrušování apod.), využití různých materiálů jako součást chemických aparatur.</li><li>2. Kompletní sestavení aparatury pro práci s inertním plynem (inertní plyny, manifold, sušidla, vývěva); příprava vzorků pro NMR a MS.</li><li>3. Různé způsoby destilace za sníženého tlaku; druhy sušidel, příprava sušících kolon a možnosti jejich využití; sušení rozpouštědel.</li><li>4. Sublimace za sníženého tlaku, analýza vstupních surovin a produktů sublimace (TLC, NMR, MS).</li><li>5. Syntéza organofosforečné sloučeniny v inertní atmosféře; návrh syntetického postupu, analýza produktu a sledování průběhu reakce (Tt, NMR, MS).</li><li>6. Příprava komplexních sloučenin niklu nebo cínu v inertní atmosféře, izolace a analýza produktů (NMR).</li><li>7. Analýza a vyhodnocení naměřených dat, diskuze.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. PLESCH, P.H. High Vacuum Techniques for Chemical Syntheses and Measurements. Cambridge University Press, 2005. ISBN 9780521675475. SHRIVER, D.F., DREZDZON, M.A. The Manipulation of Air Sensitive Compounds. New York, 1986. ISBN 0-471-86773-X.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> ARMAREGO, W.L.F., CHAI, C.L.L. Purification of Laboratory Chemicals. 5th Ed. Amsterdam: Butterworth Heinemann, 2003. ISBN 0750675713. WOOLINS, J.D. Inorganic Experiments. 3rd Rev. Ed. Wiley-VCH Verlag, 2009. ISBN 978-3-527-32472-9.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

## B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Pharmacochemistry			
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Písemný test v průběhu semestru a ústní zkouška. Povinná účast v seminářích, podmínkou pro udělení zápočtu je zisk nejméně 50% plného počtu bodů z písemného testu.			
Garant předmětu	doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
doc. Ing. Stanislav Kafka, CSc. (100% p)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je poskytnout studentům vědomosti o nejdůležitějších terapeutických skupinách léčiv z hlediska jejich objevení, vývoje a životního cyklu. U vybraných léčiv z každé skupiny jsou uváděny postupy jejich syntézy využívající typy reakcí, které studenti znají z dřívějšího studia organické chemie a z předmětu Metody syntézy organických látek. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Základní pojmy a definice, principy vzájemného působení organismu a léčiv, vývojové etapy léčiv.</li><li>2. Analgetika.</li><li>3. Léčiva centrální nervové soustavy - celková anestetika, sedativa a hypnotika.</li><li>4. Léčiva centrální nervové soustavy - psychofarmaka.</li><li>5. Léčiva vegetativní nervové soustavy - adrenergika a antiadrenergika.</li><li>6. Léčiva vegetativní nervové soustavy - cholinergika a anticholinergika. Myotropní spasmolytika.</li><li>7. Lokální anestetika, myorelaxancia, antitusika a expektorancia.</li><li>8. Antialergika a antihistaminika.</li><li>9. Léčiva oběhové soustavy.</li><li>10. Léčiva trávicí soustavy.</li><li>11. Protiinfekční a protiinvazní látky.</li><li>12. Cytostatika.</li><li>13. Dermatologika.</li><li>14. Metody navrhování nových léčiv, správná výrobní praxe.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> KLEEMANN, A., ENGEL, J., KUTSCHER, B., REICHERT, D. Pharmaceutical Substances, Syntheses, Patents, Applications. 5th Ed. Thieme, 2009. ISBN 9783135584058. THOMAS, G. Fundamentals of Medicinal Chemistry. Wiley, 2003. ISBN 0-470-84307-1. PATRICK, G.L. An Introduction to Medicinal Chemistry. 4th Ed. Oxford University Press, 2009. ISBN 978-0-19-923447-9.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Principles of Food Preservation			
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+14l	hod.	70	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Seminář: podmínkou udělení zápočtu z části semináře je splnění 80% účasti na seminářích, absolvování minimálně jednoho průběžného kontrolního testu ze dvou a napsání zápočtového testu na 70%. Laboratorní cvičení: podmínkou je 100% účast na cvičeních a akceptace protokolu. Zápočet: bude udělen za splnění obou podmínek, za seminář a laboratorní cvičení dohromady. Zkouška: písemná zkouška po předchozím udělení zápočtu. Obsahem zkoušky bude prokázání znalostí uvedených tematických okruhů alespoň na 70% a na jeho základě doplňkové ústní zkoušení.			
Garant předmětu	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je získání poznatků o chemii a technologii konzervářských surovin a výrobků. Student získá znalosti o základních technologických operacích při výrobě jednotlivých skupin konzervářských výrobků a rovněž o základních chemických procesech a konzervačních postupech, ke kterým během výroby dochází. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Chemické složení konzervářských surovin z aspektu konzervace.</li><li>2. Činitelé ovlivňující údržnost potravin a jejich klasifikace.</li><li>3. Vylučování mikroorganismů z prostředí.</li><li>4. Tepelná sterilace, výpočet kontrolních kritérií sterilačního režimu.</li><li>5. Aplikace osmoanabiotických metod a jejich vlivy na procesy v potravinářských materiálech.</li><li>6. Aplikace xeroanabiotických metod a jejich vlivy na procesy v potravinářských materiálech.</li><li>7. Aplikace psychroabiotických metod a jejich vlivy na procesy v potravinářských materiálech.</li><li>8. Aplikace kryoabiotických metod a jejich vlivy na procesy v potravinářských materiálech.</li><li>9. Aplikace chemoabiotických metod a jejich vlivy na procesy v potravinářských materiálech.</li><li>10. Aplikace cenoabiotických metod a jejich vlivy na procesy v potravinářských materiálech.</li><li>11. Přehled technologických procesů u hlavních skupin konzervářských výrob.</li><li>12. Technologická specifika při provozní aplikaci přímých konzervačních metod.</li><li>13. Technologická specifika při provozní aplikaci nepřímých aplikací konzervačních metod.</li><li>14. Technologie speciálních konzervářských výrob.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. ZEUTHEN, P., BOGH-SORENSEN, L. Food Preservation Techniques. Woodhead Publishing, 2003. ISBN 978-1-85573. RAHMAN, M.S. Handbook of Food Preservation. Boca Raton, FL: CRC Press, 2007. ISBN 978-1-57444-606-7.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> KAREL, M., LUND, D.B. Physical Principles of Food Preservation. New York: Marcel Dekker, Inc., 2003. ISBN 0-8247-4063-7.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)			hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Functional Food			
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Seminář: podmínkou udělení zápočtu z části semináře je splnění 80% účasti na seminářích a odsouhlasená prezentace seminární práce. Zkouška: písemná zkouška po předchozím udělení zápočtu. Obsahem zkoušky bude prokázání znalostí uvedených tematických okruhů alespoň na 60% a na jeho základě doplňkové ústní zkoušení.			
Garant předmětu	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je studenty seznámit se základní terminologií v oblasti funkčních potravin. Student bude schopen definovat jednotlivé fyziologicky významné složky takové potravin (jak z pohledu jejich chemizmu na molekulární úrovni, tak účinku na lidské zdraví). Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Koncept a definice, základní terminologie v oblasti funkčních potravin.</li><li>2. Klasifikace jednotlivých nutraceutik ve funkčních potravinách.</li><li>3. Chemizmus významných nutraceutických látek.</li><li>4. Vybraná základní chronická degenerativní onemocnění (kardiovaskulární onemocnění, osteoporóza, aj.).</li><li>5. Glykosidy, dietetická vláknina, oligosacharidy a cukerné alkoholy jako významné funkční složky potravin, jejich interakce/působení v organismu.</li><li>6. Aminokyseliny, peptidy a proteiny jako významné funkční složky potravin, jejich interakce/působení v organismu.</li><li>7. Polynenasycené mastné kyseliny a látky lipidové povahy jako významné funkční složky potravin, jejich interakce/působení v organismu.</li><li>8. Vitaminy jako významné funkční složky potravin, jejich interakce/působení v organismu.</li><li>9. Minerální látky jako významné funkční složky potravin, jejich interakce/působení v organismu.</li><li>10. Antioxidanty jako významné funkční složky potravin, jejich interakce/působení v organismu.</li><li>11. Bakterie mléčného kvašení (probiotika) a prebiotika jako významné funkční složky potravin, jejich interakce/působení v organismu.</li><li>12. Ostatní vybraná nutraceutika jako významné funkční složky potravin, jejich interakce/působení v organismu.</li><li>13. Konkrétní vybrané příklady významných funkčních potravin.</li><li>14. Shrnutí učiva.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. SHI, J., MAZZA, G., LE MAGUER, M. Functional Foods. Biochemical and Processing Aspects. Vol. 2. CRC Press, 2002. ISBN 978-1-4200-1287-3. WATSON, R.R., PREEDY, V.R. Bioactive Food as Dietary Interventions for Cardiovascular Disease. Academic Press Elsevier Inc., 2013. ISBN 978-0-12-396485-4. WATSON, R.R., PREEDY, V.R. Bioactive Food as Dietary Interventions for Liver and Gastrointestinal Disease. Academic Press Elsevier Inc., 2013. ISBN 978-0-12-397154-8.				
<u>Doporučená literatura:</u> WATSON, R.R., PREEDY, V.R. Bioactive Foods in Promoting Health: Fruits and Vegetables. Academic Press Elsevier Inc., 2010. ISBN 978-0-12-374628-3. WATSON, R.R., PREEDY, V., ZIBADI, S. Wheat and Rice in Disease Prevention and Health: Benefits, Risks and Mechanisms of Whole Grains in Health Promotion. Academic Press Elsevier Inc., 2014. ISBN 978-0-12-401716-0. GHOSH, D., DAS, S., BAKCHI, D., SMARTA, R.B. Innovation in Healthy and Functional Foods. CRC Press, 2013. ISBN 978-1-4398-6269-8. SCHMIDL, M.K., LABUZA, T.P. Essentials of Functional Foods. Aspen Publication, 2000. ISBN 0-8342-1261-7.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)			hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemistry of Nutraceutics			
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Seminář: podmínkou udělení zápočtu z části semináře je splnění 80% účasti na seminářích a odsouhlasená prezentace seminární práce. Zkouška: písemná zkouška po předchozím udělení zápočtu. Obsahem zkoušky bude prokázání znalostí uvedených tematických okruhů alespoň na 60% a na jeho základě doplňkové ústní zkoušení.			
Garant předmětu	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je studenty seznámit s postupy a metodami izolace či syntézy nutraceutik, popisem jejich fyzikálně-chemických vlastností a biologických účinků. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úvod do chemie nutraceutik - základní pojmy, klasifikace, legislativa, doplňky stravy v rámci EU, fytoceutika.</li><li>2. Základní způsoby získávání nutraceutik - izolace, syntéza, metody.</li><li>3. Biogenní prvky - výskyt, referenční hodnoty příjmu, fyz.-chem. vlastnosti, izolace, biologické účinky (metabolizmus).</li><li>4. Aminokyseliny, peptidy, proteiny, enzymy - výskyt, referenční hodnoty příjmu, fyzikálně-chemické vlastnosti, izolace, biologické účinky (metabolizmus).</li><li>5. Deriváty sacharidů, vláknina - výskyt, ref. hodnoty příjmu, fyz.-chem. vlastnosti, izolace, biol. účinky (metabolizmus).</li><li>6. Polynenasycené MK rostlinného původu, rostlinné oleje, fytosteroly - výskyt, referenční hodnoty příjmu, fyzikálně-chemické vlastnosti, izolace, syntéza, biologické účinky (metabolizmus).</li><li>7. Vitamíny rozpustné ve vodě a rozpustné v tucích - výskyt, referenční hodnoty příjmu, fyzikálně-chemické vlastnosti, izolace, syntéza, biologické účinky (metabolizmus).</li><li>8. Rostlinná a živočišná barviva - výskyt, referenční hodnoty příjmu, fyzikálně-chemické vlastnosti, izolace, biologické účinky (metabolizmus).</li><li>9. Polyfenolické látky převážně rostlinného původu - výskyt, referenční hodnoty příjmu, fyzikálně-chemické vlastnosti, izolace, biologické účinky (metabolizmus).</li><li>10. Meziprodukty a produkty Maillardových reakcí - výskyt, referenční hodnoty příjmu, fyzikálně-chemické vlastnosti, izolace, biologické účinky (metabolizmus).</li><li>11. Ostatní biologicky aktivní látky - výskyt, referenční hodnoty příjmu, fyzikálně-chemické vlastnosti, izolace, syntéza, biologické účinky (metabolizmus).</li><li>12. Extrakty bylin a koření - fyzikálně-chemické vlastnosti, izolace, biologické účinky (metabolizmus).</li><li>13. Probiotika a prebiotika - základní přehled.</li><li>14. Nanočástice a jejich využití v potravinách - využití nanotechnologií při přípravě nutraceutik a funkčních potravin.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. FARNWORTH, E.R. Handbook of Fermented Functional Foods. CRC Press, 2008. ISBN 978-1-4200-5326-5. NEESER, J.R., GERMAN, J.B. Bioprocesses and Biotechnology for Functional Foods and Nutraceuticals. Marcel Dekker Inc., 2004. ISBN 0-8247-4722-4. GHOSH, D., DAS, S., BAKCHI, D., SMARTA, R.B. Innovation in Healthy and Functional Foods. CRC Press, 2013. ISBN 978-1-4398-6269-8.				
<u>Doporučená literatura:</u> SCHMIDL, M.K., LABUZA, T.P. Essentials of Functional Foods. Aspen Publication, 2000. ISBN 0-8342-1261-7. FARNWORTH, E.R. Handbook of Fermented Functional Foods. CRC Press, 2008. ISBN 978-1-4200-5326-5. SHI, J., MAZZA, G., LE MAGUER, M. Functional Foods. Biochemical and Processing Aspects. Vol. 2. CRC Press, 2002. ISBN 978-1-4200-1287-3.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)			hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				



B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Bioactive Heterocyclic Compounds			
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Dvě písemné práce během semestru pro získání zápočtu. Písemná zkouška.			
Garant předmětu	Ing. Zdeňka Prucková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Ing. Zdeňka Prucková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je rozšířit a doplnit znalosti studentů o významnou oblast organické chemie. V rámci níže uvedených tematických celků budou studenti seznámeni se specifickým názvoslovím heterocyklických sloučenin, fyzikálně-chemickými vlastnostmi těchto látek a základními metodami přípravy. Důraz bude kladen na skupiny heterocyklických sloučenin vyskytující se v živé přírodě. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Charakteristika a třídění heterocyklů</li><li>2. Názvosloví heterocyklů - Hantzsch-Widman, triviální názvy, názvosloví polykondenzovaných heterocyklů, názvosloví spirosloučenin a heterospirosloučenin.</li><li>3. Obecné metody syntézy heterocyklických sloučenin.</li><li>4. Syntéza a vlastnosti 3, 4 a 7 členných heterocyklů.</li><li>5. Syntéza a vlastnosti 5 členných heterocyklů.</li><li>6. Syntéza a vlastnosti 6 členných heterocyklů.</li><li>7. Polykondenzované heterocyklické sloučeniny I.</li><li>8. Polykondenzované heterocyklické sloučeniny II.</li><li>9. Makroheterocykly - cyklodextriny, cucurbiturily, crown-ethery, kryptandy, porfyriny.</li><li>10. Významné heterocykly primárního metabolismu - funkce a biosyntéza.</li><li>11. Vybrané heterocykly sekundárního metabolismu rostlinného původu - funkce a biosyntéza.</li><li>12. Vybrané heterocykly sekundárního metabolismu živočišného původu - funkce a biosyntéza.</li><li>13. Alkaloidy - funkce, biosyntéza a totální syntéza vybraných látek.</li><li>14. Biologická aktivita syntetických heterocyklických sloučenin.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. JOULE, J.A., MILES, K. Heterocyclic Chemistry. 5th Ed. Wiley-Blackwell, 2010. ISBN 978-1-4051-3300-5. AMETA, K.L., PAWAR, R.P., DOMB, A.J. Bioactive Heterocycles: Synthesis &amp; Biological Evaluation (Biochemistry Research Trends). Nova Science Publishers, 2013. ISBN 978-1622576364.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> KATRITZKY, A.R. Handbook of Heterocyclic Chemistry. Burlington Elsevier Science, 2013. ISBN 978-0-0802-6217-8. AMETA, K.L., DANDIA, A. Multicomponent Reactions: Synthesis of Bioactive Heterocycles. CRC Press, 2017. ISBN 978-1498734127.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Structure and Symmetry of Molecules			
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+28s+0l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Šest písemných prací během semestru. V součtu je nutné získat alespoň 50% bodů. Klasifikace dle bodového zisku.			
Garant předmětu	Mgr. Robert Vícha, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Mgr. Robert Vícha, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je přivést studenty k uvědomění trojrozměrné struktury molekul a rozpoznání důsledků pro chování a reaktivitu. Druhá část předmětu bude věnována systematickému přehledu pericyklických reakcí, jedné ze zásadních oblastí organické chemie. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Molekulární geometrie - základní parametry. Chemická vazba. Model kovalentní vazby. Pevnost a délka vazby, vazebné úhly, torzní a dihedrální úhly. Limitní oblasti.</li><li>2. Molekuly v prostoru. Elektronový strukturní vzorec a odvození prostorového uspořádání - metoda VSEPR.</li><li>3. Symetrie. Prvky symetrie. Bodové grupy symetrie. Prostorové grupy symetrie. Vztah mezi molekulární a makroskopickou chiralitou - filosofické aspekty.</li><li>4. Chemické modely.</li><li>5. Chiralita. Pasteur versus Vant Hoff, optická čistota a racemické modifikace. Další necentrální typy chirálních útvarů: axiální a planární chiralita, helicitita.</li><li>6. Aplikace symetrie molekul při interpretacích spektrálních charakteristik (s důrazem na NMR).</li><li>7. Konformace - konformační analýza a rovnováhy.</li><li>8. Konjugační efekty, aromaticita, nearomaticita, antiaromaticita.</li><li>9. Teorie hraničních orbitalů, LUMO, HOMO, symetrie HO.</li><li>10. Pericyklické reakce. Woodwardova - Hoffmannova pravidla, Fukuiho teorie interakce hraničních orbitalů, Dewarova - Zimmermanova teorie aromatických tranzitních stavů.</li><li>11. Elektrocyklizační reakce.</li><li>12. Cykloadiční reakce.</li><li>13. Dipolární cykloadice.</li><li>14. Sigmatropní přesmyky, enové reakce.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. FLEMING, I. Pericyclic Reactions. Oxford University Press, 2004. ISBN 0-19-850307-5. KETTLE, S.F.A. Symmetry and Structure: Readable Group Theory for Chemists. 3rd Ed. Wiley, 2007. ISBN-13 978-0470060407.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> LEE, J.K., TANTILLO, D.J. Reaction Mechanism Part (ii) Pericyclic Reactions: Annu. Rep. Prog. Chem., Sect. B 104, 260-283, 2008. TANTILLO, D.J., LEE, J.K. Reaction Mechanism Part (ii) Pericyclic Reactions: Annu. Rep. Prog. Chem., Sect. B 103, 272-293, 2007.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Sensory Analysis of Food			
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast ve cvičeních. Zpracování semestrálního projektu. Písemný test (1. část - teoretické znalosti, 2. část - praktická aplikace statistického vyhodnocování výsledků ze sensorické analýzy) - nutno splnit na min. 55%.			
Garant předmětu	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	70% p			
Vyučující				
Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D. (70% p) doc. Ing. František Buňka, Ph.D. (30% p)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je prohloubení poznatků o sensorickém posuzování potravin. Student získá znalosti o základních i pokročilých metodách sensorické analýzy a též o statistickém vyhodnocování výsledků sensorické analýzy. Pozornost je věnována také instrumentálním metodám. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Základní pojmy, uspořádání sensorické laboratoře, zásady sensorického hodnocení.</li><li>2. Metody sensorické analýzy I (rozdílové metody, pořadový test, metody používající stupnice).</li><li>3. Metody sensorické analýzy II (hodnocení barvy a texturních vlastností).</li><li>4. Posuzovatelé a jejich výcvik.</li><li>5. Anatomie lidských smyslů využívaných v sensorické analýze I.</li><li>6. Anatomie lidských smyslů využívaných v sensorické analýze II.</li><li>7. Faktory ovlivňující vnímání chuti a vůně I.</li><li>8. Faktory ovlivňující vnímání chuti a vůně II.</li><li>9. Akreditace sensorických laboratoří.</li><li>10. Instrumentální metody v sensorické analýze potravin.</li><li>11. Zásady statistického vyhodnocování výsledků sensorické analýzy potravin I (opakování základních pojmů statistiky, vyhodnocování rozlišovacích metod).</li><li>12. Zásady statistického vyhodnocování výsledků sensorické analýzy potravin II (vyhodnocování pořadových metod).</li><li>13. Zásady statistického vyhodnocování výsledků sensorické analýzy potravin III (vyhodnocování stupnicových metod I).</li><li>14. Zásady statistického vyhodnocování výsledků sensorické analýzy potravin IV (vyhodnocování stupnicových metod II).</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.				
<u>Doporučená literatura:</u> VOILLEY, A., ETIÉVANT, P. Flavour in Food. Boca Raton: CRC Press, 2006. ISBN 978-1-85573-960-4. BAIGRIE, B. Taints and Off-Flavours in Food. Boca Raton: CRC Press, 2003. ISBN 0-8493-1744-4.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Authentication and Falsification of Food			
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+14s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: aktivní účast na cvičeních a seminářích (90%). Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů písemnou zkouškou (50%).			
Garant předmětu	doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je navázat na znalosti organické chemie, chemie potravin a analýzy potravin, které studenti nabyli v bakalářském stupni studia, a rozšířit jejich vědomosti o metodách autentizace potravin a odhalování jejich falšování. Studenti získají nové dovednosti z oblasti IT, a to díky aktivnímu využívání speciálního softwaru pro vyhodnocování spektrálních dat a pokročilému vyhledávání relevantních informací ve specializovaných odborných databázích. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Autentizace a falšování potravin v kontextu evropské legislativy.</li><li>2. Kritéria autenticity a způsoby falšování.</li><li>3. Požadavky na analytické metody vhodné pro potvrzení autenticity potravin.</li><li>4. Validace analytických metod určených pro autentizaci potravin.</li><li>5. Aplikace metod pro určování složení potravin (separační metody HPLC, CE, GC).</li><li>6. Aplikace metod pro určování složení potravin (prvkové metody AAS, ICP-OES/MS).</li><li>7. Aplikace metod pro určování složení potravin (prvkové metody HCN/S, X).</li><li>8. Aplikace metod pro určování biochemických procesů a DNA (DART-MS, PCR, RT-PCR).</li><li>9. Aplikace metod pro určování struktury sloučenin a izotopového složení potravinářských složek (NIR, FTIR).</li><li>10. Aplikace metod pro určování struktury sloučenin a izotopového složení potravinářských složek (NMR, SNIFT-NMR).</li><li>11. Aplikace metod pro určování struktury sloučenin a izotopového složení potravinářských složek (MS, HR-MS).</li><li>12. Využití matematicko-statických postupů ke zpracování výsledků (statistické testy významnosti, metody rozpoznávání vzoru, analýzy základních komponent, korelační analýza).</li><li>13. Autentizace a falšování výrobků na bázi ovoce a medu, výrobků z masa a ryb, výrobků na bázi olejů a tuků.</li><li>14. Autentizace a falšování výrobků na bázi kávy, čaje, cereálií, mléčných výrobků a mléka.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. NIELSEN, S.S. Food Analysis. 5th Ed. New York: Springer, 2017. ISBN 978-3-319-45774-1.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> SUN, D.W. Modern Techniques for Food Authentication. Academic Press, 2008. ISBN 9780123740854. POMERANZ, Y., MELOAN, C.E. Food Analysis - Theory and Practice. 3rd Ed. New York: ITP, 1994. ISBN 978-1-4615-69985. NOLLET, L.M.L. Handbook of Food Analysis. Vol. 1, Vol. 2. New York: Marcel Dekker, 1996. ISBN 9780824750367. MEYER, V.R. Practical High-Performance Liquid Chromatography. 4th Ed. New York: J. Wiley and Sons, 2004. ISBN 978-0-470-68218-0. GROB, R.L., BARRY, E.F. (Eds.) Modern Practice of Gas Chromatography. 4th Ed. New York: J. Wiley and Sons, 2004. ISBN 978-0-471-22983-4. NELMS, S.M. ICP Mass Spectrometry Handbook. Oxford: Blackwell, 2005. ISBN 978-1-405-10916-1.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Biomaterials I			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: 80% účast v seminářích. Zápočtový test a ústní zkouška.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. Ing. Petr Humpolíček, Ph.D. (60% p) doc. Ing. Marián Lehocký, Ph.D. (20% p) Ing. Antonín Minařík, Ph.D. (20% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s typy biomateriálů a jejich materiálovými a biologickými vlastnostmi. V úvodu předmětu budou studenti seznámeni také s principy biokompatibility, biomimetiky, či tkáňového inženýrství. Na základě principů interakce mezi biomateriály a buňkami a extracelulární hmotou budou představeny klíčové povrchové a objemové vlastnosti biomateriálů a výrobků z nich. S využitím případových a klinických studií by studenti měli být schopni popsat klíčové charakteristiky ovlivňující využití jednotlivých typů biomateriálů. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Definice biomateriálů; přírodní a syntetické biomateriály.</li><li>2. Princip biomimetiky; biokompatibility; bioinspirovaných materiálů, tkáňového inženýrství, regenerativní medicíny.</li><li>3. Typy, chemická struktura a fyzikální vlastnosti biomateriálů. Popis základních stavebních jednotek a vlivu jejich uspořádání na výsledné vlastnosti biomateriálů.</li><li>4. Interakce biomateriálů s buňkami, tkáněmi a imunitním systémem.</li><li>5. Interakce biomateriálů s extracelulární hmotou.</li><li>6. Interakce biomateriálů s krví a proteiny.</li><li>7. Povrchové vlastnosti biomateriálů.</li><li>8. Modifikace povrchových vlastností.</li><li>9. Mechanické a elektrické vlastnosti biomateriálů.</li><li>10. Biodegradace biomateriálů.</li><li>11. Základy technologií výroby zdravotnických prostředků.</li><li>12. Klíčové problémy při vývoji biomateriálů.</li><li>13. Bioreaktory a technologie Lab on the chip.</li><li>14. <i>In vivo</i> a klinické případové studie.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. CHEN, Q., THOUAS, G. Biomaterials: A Basic Introduction. Boca Raton: CRC Press, Taylor &amp; Francis Group, 2015. xxix, 706 s. ISBN 978-1-4822-2769-7.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> LANZA, R.P., LANGER, R.S., VACANTI, J. Principles of Tissue Engineering. 4th Ed. Amsterdam: Elsevier, 2014. xlviii, 1887 s. ISBN 978-0-12-398358-9. RUYS, A.J. Biomimetic Biomaterials: Structure and Applications. Oxford: Woodhead Publishing, 2013. xxvi, 308 s. Woodhead Publishing Series in Biomaterials. ISBN 978-0-85709-416-2.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu					
Název studijního předmětu	Food Technology I				
Typ předmětu	povinně volitelný			doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+28l	hod.	70	kreditů	5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence					
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška			Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Dva písemné testy v průběhu semestru, písemná a ústní zkouška. Zápočet: povinná minimálně 80% účast v seminářích a laboratořích. Podmínka pro udělení zápočtu je získání nejméně 65% plného počtu bodů v písemných testech. Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů, písemná a ústní zkouška, splnění písemné části je podmínkou pro přistoupení k ústní části.				
Garant předmětu					
Zapojení garanta do výuky předmětu					
Vyučující	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D. (50% p) Ing. Robert Gál, Ph.D. (50% p)				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je rozšířit vědomosti studenta v oblasti technologií zpracování masa, drůbeže, ryb, mléka a výroby mléčných výrobků. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Chemické složení a vlastnosti mléka pro průmyslové zpracování. 2. Základní mlékárenská ošetření a technologie výroby konzumního mléka a smetany. 3. Technologie výroby kysaných mléčných výrobků. 4. Technologie výroby sladkých sýrů. 5. Technologie výroby tvarohů a kyselých sýrů. 6. Technologie výroby másla, zahuštěných a sušených mléčných výrobků. 7. Minoritní živočišné produkty. 8. Chemické složení a technologické vlastnosti masa, biochemie postmortálních změn masa. 9. Hodnocení jatečných zvířat, jatečnictví, chlazení a zmrazování masa, bourání masa. 10. Technologické operace v masné výrobě. 11. Technologie výroby jednotlivých druhů masných výrobků. Zpracování živočišných tuků. 12. Chemické složení a vlastnosti drůbežího masa. 13. Jateční zpracování drůbeže a finalizace drůbežího masa. Výrobky z drůbežího masa. 14. Technologie zpracování ryb a rybích výrobků.				
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.  <u>Doporučená literatura:</u> SMIT, G. (Ed.) Dairy Processing: Improving Quality. Cambridge: Woodhead, 2003. ISBN 0849317584. BYLUND, G. Dairy Processing Handbook. Lund: Tetra Pak Processing Systems AB, 1995. 436 s. ISBN 9163134276.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě					
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin			
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím					



B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Food Microbiology			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+0l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Písemné testy v průběhu semestru a zkouška. Povinná účast v seminářích, podmínkou pro udělení zápočtu je získání nejméně 70% plného počtu bodů z (n-1) písemných testů. Zkouška: nutná znalost probrané látky v rozsahu přednášek a seminářů. Písemný test a ústní zkouška; úspěšné složení písemné části je podmínkou pro účast na ústní části zkoušky.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je navázat na znalosti potravinářské mikrobiologie, které studenti nabyli v bakalářském stupni studia, a rozšířit jejich vědomosti o mikrobiologii potravin a faktorech, které mohou mít vliv na mikrobiologickou jakost potravin. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Aplikovaná mikrobiologie a její úlohy. Rozdíly mezi prokaryotickými a eukaryotickými mikroorganismy.</li><li>2. Mikroorganismy žádoucí a nežádoucí v potravinářství.</li><li>3. Procesy metabolismu mikroorganismů a jejich význam pro potravinářské výroby.</li><li>4. Vnější a vnitřní faktory ovlivňující růst a přežívání mikroorganismů v potravinách. Konzervace potravin. Produkce inhibičních látek mikroorganismy.</li><li>5. Odběr vzorků pro mikrobiologickou analýzu a metody detekce mikroorganismů v potravinách.</li><li>6. Bakterie mléčného kvašení a jejich význam v potravinářství a biotechnologiích.</li><li>7. Mikrobiologie mléka a mléčných výrobků.</li><li>8. Mikrobiologie masa a masných výrobků, ryb, drůbeže, vajec a výrobků z vajec.</li><li>9. Mikrobiologie nealkoholických nápojů, ovoce, zeleniny a výrobků z nich.</li><li>10. Úloha mikroorganismů při výrobě fermentovaných nápojů.</li><li>11. Mikrobiologie potravin rostlinného původu - mlýnské, pekařské a cukrářské výrobky, škrobářské výrobky, cukr a cukrovinky.</li><li>12. Mikrobiologie výrobků tukařského průmyslu. Mikrobiologie výrobků studené kuchyně, lahůdek, polotovarů a hotových pokrmů.</li><li>13. Funkční potraviny ve vztahu k mikroorganismům. Probiotika, prebiotika a synbiotika.</li><li>14. Využití geneticky modifikovaných mikroorganismů při produkci potravin. Zdravotní rizika. Detekce geneticky modifikovaných organismů v potravinách.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. ADAMS, M.R. Food Microbiology. Cambridge: RSC Publishing, 2008. ISBN 978-0-85404-284-5.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> ICMSF. Microorganisms in Foods 6: Microbial Ecology of Food Commodities. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers, 2005. ISBN 030648675X. RAY, B., BHUNIA, A. Fundamental Food Microbiology. 5th Ed. Boca Raton: CRS Press, 2014. ISBN 978-1-4665-6443-5. HUTKINS, R.V. Microbiology and Technology of Fermented Foods. Ames: Blackwell, 2006. ISBN 0-8138-0018-8.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Food Technology II			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+28l	hod.	70	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Písemné testy v průběhu semestru a zkouška. Zápočet: minimálně 90% účast na seminářích a cvičeních. Úspěšné absolvování průběžných testů. Odevzdání protokolů z laboratorních cvičení v předepsané verzi nejpozději ve 14. týdnu semestru. Zkouška: písemná a ústní - prokázání dostatečné znalosti probíraných témat a schopnosti aplikovat získané znalosti při řešení technologického problému.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D. (50% p) Ing. Eva Lorencová, Ph.D. (50% p)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je navázat na znalosti technologií výroby potravin rostlinného původu, které studenti získali v bakalářském stupni studia, a rozšířit jejich vědomosti o principech výroby, výrobních postupech a hodnocení kvality potravin. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Obiloviny a alternativní plodiny využívané při výrobě potravin, jejich vlastnosti a metody hodnocení kvality. 2. Technologie mlýnského zpracování obilovin. 3. Výroba pečiva, způsoby kypření. 4. Výroba trvanlivého pečiva. 5. Výroba extrudovaných potravin. 6. Technologie výroby těstovin, vč. asijských. 7. Technologie získávání škrobu a zpracování škrobu. 8. Potravinářské využití luštěnin. 9. Výroba cukru a nečokoládových cukrovinek. 10. Výroba kakaa a čokoládových cukrovinek. 11. Zpracování brambor a bramborové výrobky. 12. Zpracování ovoce a zeleniny. 13. Výroba piva, vína a lihovin. 14. Nealko nápoje a balené minerální vody.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. FELLOWS, P.J. (Ed.) Food Processing Technology - Principles and Practice. 4th Ed. Amsterdam: Elsevier, 2017. ISBN 978-0-08-100523-1.  <u>Doporučená literatura:</u> DENDY, D.A.V., DOBRASZCZYK, B.J. Cereals and Cereal Products. Chemistry and Technology. Gaithersburg: Aspen Publishers, 2001. ISBN 978-0-8342-1767-6. MANLEY, D. (Ed.) Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. 4th Ed. Amsterdam: Woodhead Publishing, 2011. ISBN 978-1-61344-803-8.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Experiment Evaluation II			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	14p+14s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zvládnutí závěrečného testu.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. RNDr. Petr Ponížil, Ph.D. (100% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je představení základních statistických metod používaných při zpracování měření v technické praxi. Na přednášce se studenti seznámí s důležitými statistickými metodami a v semináři se je naučí používat na generovaných datech. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky (předmět se učí v rozsahu 2p+2s+0l jednou za dva týdny, proto je celků 7):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Normální rozdělení, testování normality.</li><li>2. Testování statistických hypotéz.</li><li>3. Lineární regrese.</li><li>4. Nelineární regrese.</li><li>5. Analýza rozptylu (ANOVA).</li><li>6. Neparametrické metody.</li><li>7. Plánování experimentu.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. McCLAVE, J.T., SINCICH, T.T. Statistics. Cambridge: Pearson Publishing, 2012. ISBN 0321755936.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> FREEDMAN, D., PISANI, R. Statistics. 4th Ed. W.W. Norton &amp; Company, 2007. ISBN 978-0393929720. WITTE, R.S., WITTE, J.S. Statistics. New York, 2009. ISBN 978-0470392225.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Trends in Gastronomy I			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	14p+0s+14l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: povinná 100% účast na cvičeních. Klasifikovaný zápočet: 1 test - nutno získat minimálně 70%; znalost látky z probíraných tematických okruhů.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s novými trendy v gastronomii - molekulární gastronomií, párováním potravin, slow food, aj. Student získá také znalosti o aktuálních trendech v české a světové gastronomii. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Charakteristika současných trendů v české a světové gastronomii.</li><li>2. Potraviny budoucnosti.</li><li>3. Využití lokálních surovin pro gastronomii - locavorismus.</li><li>4. Zážitková gastronomie.</li><li>5. Vaření před hosty.</li><li>6. Molekulární gastronomie I.</li><li>7. Molekulární gastronomie II.</li><li>8. Kryogenní kuchyně.</li><li>9. Molekulární mixologie.</li><li>10. Food pairing.</li><li>11. Finger food, street a truck food.</li><li>12. Slow food.</li><li>13. Trendy české gastronomie.</li><li>14. Trendy světové gastronomie.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. THIS, H. Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. New York: Columbia University Press, 2006. ISBN 978-0-231-13312-8.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> THIS, H. Kitchen Mysteries: Revealing the Science of Cooking. Les Secrets de la Casserole. New York: Columbia University Press, 2007. ISBN 978-0-231-14170-3. VEGA, C. et al. The Kitchen as Laboratory. New York, 2012. ISBN 978-0-231-15344-7. FERRAN, A. Modern Gastronomy: A to Z. CRC Press, 2010. ISBN-13 978-1439812457. CARLO, P. Food &amp; Freedom: How the Slow Food Movement Is Changing the World Through Gastronomy. Rizzoli Ex Libris, 2015. ISBN 978-0847846856.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Academic Skills in English			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Práce studentů je průběžně sledována v hodinách. Každý student v průběhu semestru vypracuje krátký abstrakt jeho diplomové práce. Student musí splnit 80% účast na seminářích. Znalost angličtiny je na úrovni pokročilý B2+.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je naučit studenty pracovat s odbornými texty v angličtině. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Specifika psaného akademického jazyka. 2. Základní gramatické celky. 3. Shoda podmětu s přísudkem. 4. Trpný rod. 5. Vztažné věty. 6. Spojovací výrazy. 7. Syntax a jeho vliv na význam vět. 8. Názvy článků, klíčová slova. 9. Síla tvrzení, zpracování dat a výsledků, popis grafů. 10. Vliv jazykového zpracování na sílu tvrzení při analýze dat, zobecňování. 11. Zpracování metodiky. 12. Charakteristické části úvodu a závěru odborného článku. 13. Efektivní abstrakt. 14. Nápomocné tipy psaní odborných textů.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná literatura: PHILPOT, S. Headway Academic Skills Level 2 Student's Book, Reading, Writing and Study Skills. Oxford University Press. ISBN 0194741605. MURPHY, R. English Grammar in Use. Cambridge, 2003. ISBN 0-521-5293-X.				
Doporučená literatura: SWAN, M., WALTER, C. Oxford English Grammar Course Intermediate. Oxford University Press, 2011. ISBN 0194420825. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Trends in Gastronomy II			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná 100% docházka na cvičeníh. Zkouška: test (nutno získat minimálně 70%) a ústní zkouška - znalost látky z probíraných tematických okruhů.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s novými trendy v gastronomii - sous vide, fusion kuchyně, raw food, enogastronomie aj. Student získá také znalosti o moderních technologiích a zařízeních používaných v gastronomii. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nové koncepty a trendy pro třetí tisíciletí.</li><li>2. Raw food.</li><li>3. Fusion kuchyně.</li><li>4. Sous vide v gastronomii.</li><li>5. Foodstyling.</li><li>6. Enogastronomie.</li><li>7. Wellness gastronomie.</li><li>8. Nutraceutika v gastronomii a zdravý životní styl.</li><li>9. Fast-casual koncept, spojení globálních gastronomií.</li><li>10. Plýtvání potravinami a pokrmy.</li><li>11. Udržitelnost v gastronomii.</li><li>12. Kuchyně budoucnosti.</li><li>13. Nové technologie a zařízení v gastronomii.</li><li>14. Trendy restaurací.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. MYHRVOLD, N., YOUNG, CH., BILET, M. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. The Cooking Lab, 2015. ISBN 0982761007. KELLER, T. Under Pressure: Cooking Sous Vide. Artisan, 2008. ISBN 978-1579653514.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> VEGA, C. et al. The Kitchen as Laboratory. New York, 2012. ISBN 978-0-231-15344-7.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				



B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Physical Characteristics of Food			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+0s+28l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: absolvování všech laboratorních úloh, odevzdání všech vypracovaných protokolů z laboratorních cvičení. Ústní zkouška: student musí prokázat znalosti z přednášené látky dle sylabů.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc. (80% p) doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D. (20% p)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je rozvíjet schopnosti studenta pochopit a zvládnout problematiku měření vybraných texturních a fyzikálně-chemických vlastností potravin moderními metodami založenými na fyzikálních, fyzikálně-chemických principech a zákonech umožňujících jejich kritické zhodnocení a vzájemné srovnání. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úvod, základní veličiny, velikost částic, měrná hmotnost, hmotnostní bilance.</li><li>2. Charakteristické rozměry, sytná hmotnost, vyjádření obsahu složek potravin.</li><li>3. Reologické vlastnosti kapalných potravin, metody měření, Newtonské kapaliny.</li><li>4. Reologické vlastnosti: ne-Newtonské kapaliny.</li><li>5. Mechanické vlastnosti tuhých potravin, jednosměrné stlačování, tenzor deformačního napětí, namáhání na tah a tlak, moduly pružnosti v tahu, v tlaku, objemový modul pružnosti, modul pružnosti ve smyku, Poissonův poměr.</li><li>6. Viskoelastická, modely lineární viskoelastické, penetrometrie.</li><li>7. Dynamicko-mechanická měření.</li><li>8. Instrumentální metody hodnocení textury polotuhých a tuhých potravin, empirické a imitativní metody hodnocení textury. Hodn. textury založené na stlačování, hodnocení tuhosti, meze toku, pružnosti, pevnosti, křehkosti a tvrdosti v ústech, penetrometrické metody, vliv tvaru sondy a jejich použití, metody založené na protlačování, prorážení, natahování, tažnosti, ohýbání a krájení.</li><li>9. Aktivita vody, iontový součin vody, pH, Raultův zákon, osmot. tlak, volná a vázaná voda v potravinách, adsorpční izotermy.</li><li>10. Tepelné vlastnosti: entalpie, měrné teplo, skupenské teplo, tepelná a teplotní vodivost, změna entalpie při fázové přeměně, zmrazování, fázový diagram roztoků, trojný bod vody, entalpický diagram zmrazených potravin.</li><li>11. Elektrické vlastnosti: odpor, měrná vodivost, dielektrické vlastnosti, frekvenční závislost, ztrátový úhel, mikrovlnný ohřev. Interaktivní a neinteraktivní směsi, závislost na obsahu vody a vodní aktivitě.</li><li>12. Povrchové vlastnosti, emulze, pěny a jejich vlastnosti.</li><li>13. Optické vlastnosti a měření barvy potravin. Aditivní a subtraktivní mísení barev, měření barev, trichromatická stupnice RGB.</li><li>14. CIE trichromatická XYZ stupnice, měření barevnosti potravin. Přístroje na reflektanční měření barvy, trichromatické kolorimetrie, difúzní reflektanční spektrofotometrie, digitální fotoaparáty, citlivost vnímání barev.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. FIGURA, L.O., TEIXEIRA, A.A. Food Physics: Physical Properties - Measurement and Applications. New York: Springer, 2007. ISBN 978-3-540-34191-8.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> HIEMENZ, P.C., RAJAGOPALAN, R. Principles of Colloid and Surface Chemistry. 3rd Ed. New York, Basel: Marcel Dekker, 1997. ISBN 0-8247-9397-8.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Business Activities II			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+14s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Písemná forma; vypracování podnikatelského plánu.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Předmět má pro zaměření SP doplňující charakter.				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s podnikatelským prostředím v České republice a v Evropské unii. Studenti získají základní znalosti z oblasti podnikání, zakládání vlastních podnikatelských subjektů a řízení takto vzniklých subjektů. Budou se orientovat v problematice tvorby podnikatelského plánu, právním minimu pro založení a vznik firmy, a to jak fyzické osoby, tak právnické osoby. Budou dále znát základní ekonomické vazby a fungování firem. Studenti budou schopni vytvořit si vlastní podnikání, založit vlastní podnikatelský subjekt a spočítat jeho ekonomickou efektivnost. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úvod do podnikání, podnikatelské prostředí.</li><li>2. Podnikatelské prostředí v Evropské unii.</li><li>3. Právní aspekty podnikání a právní formy podnikání v ČR.</li><li>4. Životní cyklus podniku, vznik a zánik podniku.</li><li>5. Živnostenské právo.</li><li>6. Založení fyzické a právnické osoby.</li><li>7. Podpora podnikání.</li><li>8. Základy podnikové ekonomiky.</li><li>9. Řízení nákladů, výnosů a výsledku hospodaření.</li><li>10. Majetková a kapitálová struktura podniku.</li><li>11. Základy financí a finančního řízení v podniku.</li><li>12. Daňové aspekty v podnikání.</li><li>13. Tvorba podnikatelského plánu.</li><li>14. Bankovní soustava a pojišťovny v České republice.</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím. MOSEY, S., NOKE, H., KIRKHAM, P. Building an Entrepreneurial Organisation. London: Routledge, Taylor &amp; Francis Group, 2017. 138 s. Routledge Masters in Entrepreneurship. ISBN 978-1-138-86113-8. SHELTON, H. The Secrets to Writing a Successful Business Plan: A Pro Shares a Step-by-Step Guide to Creating a Plan that Gets Results. Upd. and Exp. Ed. Rockville: Summit Valley Press, 2017. 312 s. ISBN 978-0-9899460-3-2.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> JOHN, V. How to Run a Business without Risk: The Truth Revealed about Business Risk: Ten Interviews with Experienced Entrepreneurs and Advisors. London: Meriglobe Business Academy, 2017. 247 s. ISBN 978-1-911511-14-4.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Food Stabilisers and Emulsifiers			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: minimálně 90% účast na seminářích. Zkouška: písemná a ústní - prokázání dostatečné znalosti probíraných témat a schopnosti aplikovat získané znalosti při řešení technologického problému.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D. (80% p) Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D. (20% p)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je získat znalosti o funkčních vlastnostech emulgátorů a stabilizátorů, jejich chemické struktuře a mechanismu působení v potravinách. Předmět bude využívat a rozšiřovat znalosti z předchozího studia. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Vlastnosti potravin a příčiny jejich nestability. 2. Emulgační vlastnosti látek. 3. Stabilizační vlastnosti látek. 4. Zásady pro využívání emulgátorů a stabilizátorů v potravinách. 5. Lecitin, mono-, di- a triacylglyceroly a jejich sloučeniny. 6. Bílkoviny vajec a mléka. 7. Želatina. 8. Rostlinné bílkoviny. 9. Nativní a modifikované škroby. 10. Pektin, inulin, beta-glukany a arabinoxylany. 11. Arabská guma, guarová guma a tragant. 12. Celulóza a deriváty celulózy. 13. Agar, algináty, karagenany. 14. Gelanová a xantanová guma.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Povinná literatura:</u> Výukové materiály v anglickém jazyce poskytnuté vyučujícím.  <u>Doporučená literatura:</u> IMESON, A. (Ed.) Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents. London: John Wiley & Sons, 2009. ISBN 978-1-4051-3267-1. LAAMAN, T.R. (Ed.) Hydrocolloids in Food Processing. London: John Wiley & Sons, 2011. ISBN 978-0-8138-20767. PHILLIPS, G.O., WILLIAMS, P.A. (Ed.) Handbook of Hydrocolloids. Cambridge: Woodhead Publishing, 2000. ISBN 1845694147.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

Personální zabezpečení – přehled vyučujících		
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně	
Součást vysoké školy	Fakulta technologická	
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek	
Jmenný seznam		
Příjmení	Jméno	Tituly
<a href="#">Buňka</a>	František	doc. Ing., Ph.D.
<a href="#">Buňková</a>	Leona	doc. RNDr., Ph.D.
<a href="#">Burešová</a>	Iva	doc. RNDr., Ph.D.
<a href="#">Černíková</a>	Michaela	MVDr., Ph.D.
<a href="#">Dastychová</a>	Lenka	RNDr., Ph.D.
<a href="#">Fišera</a>	Miroslav	doc. Ing., CSc.
<a href="#">Gál</a>	Robert	Ing., Ph.D.
<a href="#">Humpolíček</a>	Petr	doc. Ing., Ph.D.
<a href="#">Ingr</a>	Marek	RNDr., Ph.D.
<a href="#">Janalíková</a>	Magda	Mgr., Ph.D.
<a href="#">Kafka</a>	Stanislav	doc. Ing., CSc.
<a href="#">Lapčík</a>	Lubomír	prof. Ing., CSc.
<a href="#">Lapčíková</a>	Barbora	doc. Mgr., Ph.D.
<a href="#">Lazárková</a>	Zuzana	Ing., Ph.D.
<a href="#">Lehocký</a>	Marián	doc. Ing., Ph.D.
<a href="#">Lorencová</a>	Eva	Ing., Ph.D.
<a href="#">Minařík</a>	Antonín	Ing., Ph.D.
<a href="#">Mlček</a>	Jiří	doc. Ing., Ph.D.
<a href="#">Pachlová</a>	Vendula	doc. Ing., Ph.D.
<a href="#">Ponížil</a>	Petr	doc. RNDr., Ph.D.
<a href="#">Prucková</a>	Zdeňka	Ing., Ph.D.
<a href="#">Rouchal</a>	Michal	Ing., Ph.D.
<a href="#">Salek</a>	Richardos Nikolaos	Ing., Ph.D.
<a href="#">Sumczynski</a>	Daniela	doc. Ing., Ph.D.
<a href="#">Škrovánková</a>	Soňa	Ing., Ph.D.
<a href="#">Vícha</a>	Robert	Mgr., Ph.D.

Prohlašujeme, že u pracovníků, jejichž pracovní smlouva je aktuálně sjednána na dobu určitou, jsme připraveni pracovní smlouvy prodloužit tak, aby po dobu platnosti akreditace bylo zajištěno odpovídající personální zabezpečení studijního programu i po skončení platnosti současných smluv.

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	František Buňka					Tituly	doc. Ing., Ph.D.
Rok narození	1978	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							
Sensory Analysis of Food (30% p)							
Údaje o 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. 2011 ředitel Ústavu technologie potravin, od r. 2015 děkan FT							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 10 BP, 16 DP, 4 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Zpracování zemědělských produktů	2009	SPU Nitra, SR			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			348	418	neevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>SALEK, R.N., ČERNÍKOVÁ, M., MADĚROVÁ, S., LAPČÍK, L., <b>BUŇKA, F. (25%)</b>: 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, <b>2016</b>.</p> <p>BUBELOVÁ, Z., TREMLLOVÁ, B., BUŇKOVÁ, L., POSPIECH, M., VÍTOVÁ, E., <b>BUŇKA, F. (25%)</b>: 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, <b>2015</b>.</p> <p><b>BUŇKA, F. (30%)</b>, 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, <b>2014</b>.</p> <p><b>BUŇKA, F. (35%)</b>, 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, <b>2013</b>.</p> <p><b>BUŇKA, F. (40%)</b>, BUDINSKÝ, P., ČECHOVÁ, M., DRIENOVSKÝ, V., PACHLOVÁ, V., MATOULKOVÁ, D., KUBÁŇ, V., BUŇKOVÁ, L.: Content of biogenic amines and polyamines in beers from the Czech Republic. <i>Journal of the Institute of Brewing</i> 118(2), 213-216, <b>2012</b>.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
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 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							
Food Microbiology (100% p)							
Molecular Biology (70% p)							
Údaje o 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							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 14 BP, 20 DP, 1 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Biotechnologie	2010	SPU Nitra, SR		WOS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		289	313	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., 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.							
BUŇKOVÁ, L. (35%), GÁL, R., LORENCOVÁ, E., JANČOVÁ, P., DOLEŽALOVÁ, M., KMEŤ, V., BUŇKA, F.: Microflora of farm and hunted pheasants in relation to biogenic amines production. <i>European Journal of Wildlife Research</i> 62, 341-352, 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.							
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							
---							
Podpis					datum		



C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
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							
Food Stabilisers and Emulsifiers (80% p) Food Technology II (50% 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							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 3 BP, 8 DP.							
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		76	115	neevd.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p><b>BUREŠOVÁ, I. (60%), KUBÍNEK, R.:</b> 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, <b>2016</b>.</p> <p><b>BUREŠOVÁ, I. (35%), MASARÍKOVÁ, L., HRIVNA, L., KULHANOVÁ, S., BUREŠ, D.:</b> 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, <b>2016</b>.</p> <p>DOSTÁLOVÁ, Y., HRIVNA, L., KOTKOVÁ, B., <b>BUREŠOVÁ, I. (30%), JANEČKOVÁ, M., ŠOTTNÍKOVÁ, V.:</b> Effect of nitrogen and sulphur fertilization on the quality of barley protein. <i>Plant Soil and Environment</i> 61(9), 399-404, <b>2015</b>.</p> <p><b>BUREŠOVÁ, I. (25%), KRÁČMAR, S., DVOŘÁKOVÁ, P., STŘEDA, T.:</b> 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, <b>2014</b>.</p> <p>HRIVNA, L., PECHKOVÁ, J., <b>BUREŠOVÁ, I. (45%):</b> Monitoring of dynamic changes during vegetation period in the middle Moravia region in years 2007 to 2010. <i>Listy cukrovarnické a řepařské</i> 129(5-6), 182-186, <b>2013</b>.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Michaela Černíková				Tituly	MVDr., Ph.D.	
Rok narození	1980	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							
Legislation in Food Industry II (100% p)							
Údaje o 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							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 BP, 5 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			47	58	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
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.							
SALEK, R.N., ČERNÍKOVÁ, M. (20%), NAGYOVÁ, G., KUCHAR, D., BAČOVÁ, H., MINARČÍKOVÁ, L., BUŇKA, F.: The effect of composition of ternary mixtures containing phosphate and citrate emulsifying salt on selected textural properties of spreadable processed cheese. <i>International Dairy Journal</i> 44, 37-43, 2015.							
BUŇKA, F., DOUDOVÁ, L., WEISEROVÁ, E., ČERNÍKOVÁ, M. (20%), 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.							
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		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Lenka Dastychová				Tituly	RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1976	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							
Advanced Laboratory Technique (100% I)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2007: MU Brno, PřF, SP Chemie, obor Anorganická chemie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2004 – 2005: ÚKZÚZ, Národní referenční laboratoř, regionální oddělení Brno, referent							
2005 – 2007: MU Brno, PřF, Ústav fyzikální elektroniky, odborný pracovník							
2008 – 2013: UTB Zlín, FT, Ústav chemie, vědecko-výzkumný pracovník							
2008 – 2013: UTB Zlín, FT, Ústav chemie, vědecko-výzkumný pracovník s pedagogickou činností							
2014 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav chemie, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 1 BP, 3 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
---	---		---		WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		15	15	nevid.
---	---		---				
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
BABJAKOVÁ, E., BRANNÁ, P., KUCZYŇSKA, M., ROUCHAL, M., PRUCKOVÁ, Z., DASTYCHOVÁ, L. (15%), VÍCHA, J., VÍCHA, R.: An adamantane-based disubstituted binding motif with picomolar dissociation constants for cucurbit[n]urils in water and related quaternary assemblies. <i>RSC Advances: An International Journal to Further the Chemical Sciences</i> 107, 105146-105153, <b>2016</b> . ISSN 2046-2069.							
KULKARNI, S.G., PRUCKOVÁ, Z., ROUCHAL, M., DASTYCHOVÁ, L. (23%), VÍCHA, R.: Adamantylated trisimidazolium-based tritopic guests and their binding properties towards cucurbit[7]uril and beta-cyclodextrin. <i>Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry</i> 84, 11-20, <b>2016</b> . ISSN 0923-0750.							
BABJAKOVÁ, E., DASTYCHOVÁ, L. (45%), HANULÍKOVÁ, B., KUŘITKA, I., NEČAS, M., VAŠKOVÁ, H., VÍCHA, R.: Synthesis, molecular structure and vibrational spectra of 1,3-bis(1-adamantyl)-2-phenylpropan-1,3-diones. <i>Journal of Molecular Structure</i> 1085, 207-214, <b>2015</b> . ISSN 0022-2860.							
BRANNÁ, P., ROUCHAL, M., PRUCKOVÁ, Z., DASTYCHOVÁ, L. (18%), LENOBEL, R., POSPÍŠIL, T., MALÁČ, K., VÍCHA, R.: Rotaxanes capped with host molecules: Supramolecular behavior of adamantylated bisimidazolium salts containing a biphenyl centerpiece. <i>Chemistry - A European Journal</i> 21, 11712-11718, <b>2015</b> . ISSN 0947-6539.							
BABJAKOVÁ, E., HANULÍKOVÁ, B., DASTYCHOVÁ, L. (35%), KUŘITKA, I., NEČAS, M., VÍCHA, R.: Conformational dimorphism of isochroman-1-ones in the solid state. <i>Journal of Molecular Structure</i> 1078, 106-113, <b>2014</b> . ISSN 0022-2860.							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Miroslav Fišera					Tituly	doc. Ing., CSc.
Rok narození	1958	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	20	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		
VŠOH Brno				pp.	40		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Analysis of Bioactive Compounds in Food (50% p) Application of NMR in Analysis of Food and Bioactive Compounds (100% p) Authentication and Falsification of Food (100% p) Chemistry of Food Additives and Supplements (100% p) Food Analysis and Evaluation (100% p)							
Údaje o 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							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 BP, 3 DP, 3 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Analytická chemie	1998	VUT Brno			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			216	197	167 (SciFi)
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
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, p. 159, 2014. ISBN 978-80-905704-1-2.							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Robert Gál				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1974	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							
Food Technology I (50% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2001: 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							
1998 – 2001: MZLU Brno, technik pro výuku a výzkum 2001 – 2008: RACIOLA – JEHLIČKA s.r.o., technolog, vedoucí výroby, výrobní ředitel 09/2008 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav technologie potravin, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 13 BP, 19 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			6	17	8
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>BUŇKOVÁ, L., GÁL, R. (15%), LORENCOVÁ, E., JANČOVÁ, P., DOLEŽALOVÁ, M., KMEŤ, V., BUŇKA, F.: Microflora of farm and hunted pheasants in relation to biogenic amines production. <i>European Journal of Wildlife Research</i> 62(3), 341-352, <b>2016</b>. ISSN 1612-4642.</p> <p>ČERNÍKOVÁ, M., GÁL, R. (20%), POLÁŠEK, Z., JANÍČEK, M., PACHLOVÁ, V., BUŇKA, F.: Comparison of the nutrient composition, biogenic amines and selected functional parameters of meat from different parts of Nile crocodile (<i>Crocodylus niloticus</i>). <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 43, 82-87, <b>2015</b>. ISSN 0889-1575.</p> <p>GÁL, R. (40%), KRČMÁŘOVÁ, L., PLŠKOVÁ, M.: Možnosti aplikace skopového masa do tepelně opracovaných masných výrobků. <i>XL. Konference o jakosti potravin a potravinových surovin - Ingrovy dny 2014</i>. Brno: Mendelova univerzita v Brně 145-153, <b>2014</b>. ISBN 978-80-7375-944-5.</p> <p>LONG, N.H.B.S., GÁL, R. (33%), BUŇKA, F.: The effect of selected phosphate salts on the textural properties of deboned poultry meat batters. <i>1st International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science (ABIFA '12)</i> 219-223, <b>2012</b>. ISBN 978-1-61804-122-7.</p> <p>LONG, N.H.B.S., GÁL, R. (33%), BUŇKA, F.: Use of selected phosphates in meat products. <i>Food Safety and Control</i>. University of Agriculture, Nitra, Slovakia, 180-183, <b>2012</b>. ISBN 978-80-552-0769-8.</p>							
Působení v zahraničí							
2009: AZABU University, Sagamihara, Japonsko, lektor (5 týdnů)							
Podpis					datum		



C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Petr Humpolíček				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							
Biomaterials I (60% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2007: MENDELU Brno, AF, SP Zootechnika, obor Obecná zootechnika, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2007 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2013 docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 13 BP, 8 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Genetika živočichů	2013	MENDELU Brno		WOS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		268	300	neevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
SWILEM, A.E., LEHOCKÝ, M., HUMPOLÍČEK, P. (10%), KUČEKOVÁ, Z., JUNKAR, I., MOZETIČ, M., HAMED, A.A., NOVÁK, I.: Developing a biomaterial interface based on poly(lactic acid) via plasma-assisted covalent anchorage of D-glucosamine and its potential for tissue regeneration. <i>Colloids and Surfaces B: Biointerfaces</i> 148, 59-65, <b>2016</b> .							
JUNKAR, I., KULKARNI, M., DRAŠLER, B., RUGELJ, N., MAZARE, A., FLAŠKER, A., DROBNE, D., HUMPOLÍČEK, P. (15%), RESNIK, M., SCHMUKI, P., MOZETIČ, M., IGLIČ, A.: Influence of various sterilization procedures on TiO <sub>2</sub> nanotubes used for biomedical devices. <i>Bioelectrochemistry</i> 109, 79-86, <b>2016</b> .							
HUMPOLÍČEK, P. (30%), KUČEKOVÁ, Z., KAŠPÁRKOVÁ, V., PELKOVÁ, J., MODIC, M., JUNKAR, I., TRCHOVÁ, M., BOBER, P., STEJSKAL, J., LEHOCKÝ, M.: Blood coagulation and platelet adhesion on polyaniline films. <i>Colloids and Surfaces B: Biointerfaces</i> 133, 278-285, <b>2015</b> .							
KUČEKOVÁ, Z., HUMPOLÍČEK, P. (30%), KAŠPÁRKOVÁ, V., PEREČKO, T., LEHOCKÝ, M., HAUSERLANDOVÁ, I., SÁHA, P., STEJSKAL, J.: Colloidal polyaniline dispersions: Antibacterial activity, cytotoxicity and neutrophil oxidative burst. <i>Colloids and Surfaces B: Biointerfaces</i> 116, 411-417, <b>2014</b> .							
HUMPOLÍČEK, P. (35%), KAŠPÁRKOVÁ, V., SÁHA, P., STEJSKAL, J.: Biocompatibility of polyaniline. <i>Synthetic Metals</i> 162, 722-727, <b>2012</b> .							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		



C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Marek Ingr					Tituly	RNDr., Ph.D.
Rok narození	1973	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	---		rozsah	---		do kdy	---
Další současné působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
UK Praha, PřF, Katedra biochemie				DPP	6		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Laboratory Course of Separation Methods (80% l)							
Separation Methods (100% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2000: UK Praha, PřF + AVČR Praha, ÚFCH JH, SP Chemie, obor Fyzikální chemie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1999 – 2000: AVČR Praha, Ústav organické chemie a biochemie, výzkumný pracovník (jpp.)							
2001 – dosud: UK Praha, PřF, Katedra biochemie, odborný asistent (do r. 2015 jpp., nyní DPP)							
2002 – dosud: Ascoprot Biotech, s.r.o., jednatel a vedoucí výzkumu v oblasti proteinové biochemie							
2011 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav fyziky a materiálového inženýrství, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 4 BP, 3 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
---	---	---		WOS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		175	186	neevd.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčí činnostech nebo dalších profesních činnostech u odborníků z praxe vztahujících se k zabezpečovaným předmětům							
INGR, M. (42%), KUTÁLKOVÁ, E., HRNČÍŘÍK, J., LANGE, R.: Equilibria of oligomeric proteins under high pressure – A theoretical description. <i>Journal of Theoretical Biology</i> 411, 16-26, <b>2016</b> . DOI 10.1016/j.jtbi.2016.10.001.							
INGR, M. (45%), DOSTÁL, J., MAJEROVÁ, T.: Enzymological description of multitemplate PCR-Shrinking amplification bias by optimizing the polymerase-template ratio. <i>Journal of Theoretical Biology</i> 382, 178-186, <b>2015</b> . DOI 10.1016/j.jtbi.2015.06.048.							
INGR, M. (50%), HALABALOVÁ, V., YEHYA, A., HRNČÍŘÍK, J., CHEVALIER-LUCIA, D., PALMADE, L., BLAYO, C., KONVALINKA, J., DUMAY, E.: Inhibitor and substrate binding induced stability of HIV-1 protease against sequential dissociation and unfolding revealed by high pressure spectroscopy and kinetics. <i>PLOS ONE</i> 10, e0119099, <b>2015</b> . DOI 10.1371/journal.pone.0119099.							
KUTÁLKOVÁ, E., HRNČÍŘÍK, J., INGR, M. (40%): Pressure induced structural changes and dimer destabilization of HIV-1 protease studied by molecular dynamics simulations. <i>Physical Chemistry Chemical Physics</i> 16, 2596-25915, <b>2014</b> . DOI 10.1039/c4cp03676j.							
MARUŠINCOVÁ, H., HUSAROVÁ, L., RŮŽIČKA, J., INGR, M. (15%), et al.: Polyvinyl alcohol biodegradation under denitrifying conditions. <i>International Biodeterioration &amp; Biodegradation</i> 84 (Special Issue), 21-28, <b>2013</b> . DOI 10.1016/j.ibiod.2013.05.023.							
Působení v zahraničí							
1998 – 1999: Univerzita v Heidelbergu, Ústav fyzikální chemie, Odd. teoretické chemie, Německo, odborná stáž (10 měsíců)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Magda Janalíková (Doležalová)				Tituly	Mgr., Ph.D.	
Rok narození	1979	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							
Molecular Biology (30% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2009: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2005 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 5 BP, 9 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			62	65	neevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>BOSÁK, J., MICENKOVÁ, L., DOLEŽALOVÁ, M. (30%), ŠMAJS, D.: Colicins U and Y inhibit growth of <i>Escherichia coli</i> strains via recognition of conserved OmpA extracellular loop 1. <i>International Journal of Medical Microbiology</i> [online], 306(7), 486-494, <b>2016</b>. ISSN 14384221.</p> <p>BUŇKOVÁ, L., GÁL, R., LORENCOVÁ, E., JANČOVÁ, P., DOLEŽALOVÁ, M. (5%), KMEŤ, V., BUŇKA, F.: Microflora of farm and hunted pheasants in relation to biogenic amines production. <i>European Journal of Wildlife Research</i> [online], 62(3), 341-352, <b>2016</b>. ISSN 1612-4642.</p> <p>PAVLÍČKOVÁ, S., DOLEŽALOVÁ, M. (70%), HOLKO, I.: Resistance and virulence factors of <i>Escherichia coli</i> isolated from chicken. <i>Journal of Environmental Science and Health - Part B Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes</i> 50(6), 417-421, <b>2015</b>. ISSN 0360-1234.</p> <p>FIC, V., BUŇKA, F., BUŇKOVÁ, L., BUDINSKÝ, P., BUREŠOVÁ, P., BURG, P., ČERNÝ, B., DOLEŽALOVÁ, M. (5%), FIC, M., FIŠERA, M., KUBÁŇ, V., MARCINČÁK, P., ŠKROVÁNKOVÁ, S., VALÁŠEK, P., ZEMÁNEK, P.: Váno - analýza, technologie, gastronomie. 299 s. Český Těšín: Ing. Václav Helán - 2 THETA, <b>2015</b>. ISBN 978-80-86380-77-3.</p> <p>PAVLÍČKOVÁ, S., DOLEŽALOVÁ, M. (50%), HOLKO, I.: Characterization of <i>Escherichia coli</i> strains isolated from food. <i>The 4th International Scientific Conference Applied Natural Sciences</i>, <b>2013</b>. ISBN 978-80-8105-501-0.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Stanislav Kafka				Tituly	doc. Ing., CSc.	
Rok narození	1954	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							
Master Thesis (garant předmětu, jeden z vedoucích DP) Methods of Organic Compounds Synthesis (100% p) Pharmacochemistry (100% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
1982: VŠCHT Praha, FCHT, obor Organická chemie, CSc.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1982 – 1983: VŠCHT Praha, odborný pracovník 1983 – 1986: VŠCHT Praha, odborný asistent 1986 – 1997: VUT Brno, FT Zlín, odborný asistent 1997 – dosud: VUT Brno/UTB Zlín, FT, akademický pracovník – docent							
Přehled garantovaných SP (SO) za posledních 10 let:							
2015 – dosud: UTB Zlín, FT, navazující magisterský SP Chemie a technologie potravin, obor Chemie potravin a bioaktivních látek							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 5 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Organická chemie	1997	MU Brno		WOS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		182	156	nevid.	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
DE MACEDO, M.B., KIMMEL, R., URANKAR, D., GAZVODA, M., PEIXOTO, A., COOLS, F., TORFS, E., VERSCHAEVE, L., LIMA, E.S., LYČKA, A., MILIČEVIĆ, D., KLÁSEK, A., COS, P., <b>KAFKA, S. (20%)</b> , KOŠMRLJ, J., CAPPOEN, D.: Design, synthesis and antitubercular potency of 4-hydroxyquinolin-2(1H)-ones. <i>European Journal of Medicinal Chemistry</i> 138, 491-500, <b>2017</b> . ISSN 1768-3254.							
KŘEMEN, F., GAZVODA, M., <b>KAFKA, S. (30%)</b> , PROISL, K., SRHOLCOVÁ, A., KLÁSEK, A., URANKAR, D., KOŠMRLJ, J.: Synthesis of 1,4-benzodiazepine-2,5-diones by base promoted ring expansion of 3-aminoquinoline-2,4-diones. <i>Journal of Organic Chemistry</i> 82, 715-722, <b>2017</b> . ISSN 0022-3263.							
PROISL, K., <b>KAFKA, S. (60%)</b> , URANKAR, D., GAZVODA, M., KIMMEL, R., KOŠMRLJ, J.: Fischer indolization of N-(α-ketoacyl)anthranilic acids into 2-(indol-2-carboxamido)benzoic acids and 2-indolyl-3,1-benzoxazin-4-ones and their NMR study. <i>Organic and Biomolecular Chemistry</i> 12, 9650-9664, <b>2014</b> . ISSN 1477-0520.							
<b>KAFKA, S. (60%)</b> , PROISL, K., KAŠPÁRKOVÁ, V., URANKAR, D., KIMMEL, R., KOŠMRLJ, J.: Oxidative ring opening of 3-hydroxyquinoline-2,4(1H,3H)-diones into N-(α-ketoacyl)anthranilic acids. <i>Tetrahedron</i> 69, 10826-10835, <b>2013</b> . ISSN 0040-4020.							
PROISL, K., <b>KAFKA, S. (50%)</b> : Preparation and potential application of 2-(indol-2-yl)-3,1-benzoxazin-4-ones. <i>Plasty a Kaucuk</i> 49, 42-47, <b>2012</b> . ISSN 0322-7340.							
Působení v zahraničí							
10/1985 – 02/1986: SFRJ, Univerzita v Ljublaně, Slovinsko, post-doc, výzkumný pracovník (4 měsíce) 10/1991 – 07/1993: Univerzita v Grazu, Rakousko, post-doc, výzkumný pracovník (11 měsíců) 09/1996 – 11/1996: Univerzita v Ljublaně, Slovinsko, výzkumný pracovník (3 měsíce)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Lubomír Lapčík					Tituly	prof. Ing., CSc.
Rok narození	1963	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		
UP Olomouc, PřF				pp.	20		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Physical Characteristics of Food (80% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
1991: STU Bratislava, CHTF, SP Chemické vedy, obor Fyzikálna chémia, 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.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 3 BP, 1 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Fyzikální chemie	1995	VUT Brno			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			1002	843	neevid.
Fyzikální chemie	2003	VUT Brno					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p><b>LAPČÍK, L. (50%),</b> RUSZALA, M.J.A., VAŠINA, M., LAPČÍKOVÁ, B., VLČEK, J., ROWSON, N.A., GROVER, L.M., GREENWOOD, R.W.: Hollow spheres as nanocomposite fillers for aerospace and automotive composite materials applications. <i>Composites Part B: Engineering</i> 106(1 December), 74-80, <b>2016</b>.</p> <p><b>LAPČÍK, L. (55%),</b> 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, <b>2016</b>.</p> <p><b>LAPČÍK, L. (50%),</b> 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, <b>2016</b>.</p> <p><b>LAPČÍK, L. (45%),</b> 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, <b>2015</b>.</p> <p>KRÁSNÝ, I., <b>LAPČÍK, L. (50%),</b> LAPČÍKOVÁ, B., GREENWOOD, R.W., ŠAFÁŘOVÁ, K., ROWSON, N.A.: The effect of low temperature air plasma treatment on physico-chemical properties of kaolinite/polyethylene composites. <i>Composites Part B: Engineering</i> 59(March), 293-299, <b>2014</b>.</p>							
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)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
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 na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	---		rozsah	---		do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
UP Olomouc, PřF				pp.	8		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Physical Characteristics of Food (20% p)							
Údaje o 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							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 10 BP, 4 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Materiálové vědy a inženýrství	2007	VUT Brno			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			233	237	256
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
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., RUZSALA, M.J.A., VAŠINA, M., LAPČÍKOVÁ, B. (15%), VLČEK, J., ROWSON, N.A., GROVER, L.M., GREENWOOD, R.W.: Hollow spheres as nanocomposite fillers for aerospace and automotive composite materials applications. <i>Composites Part B: Engineering</i> 106(Dec), 74-80, 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		



C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
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 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							
Sensory Analysis of Food (70% p)							
Údaje o 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							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 4 BP, 15 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			28	40	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p><b>BUBELOVÁ, Z. (45%), TREMLOVÁ, B., BUŇKOVÁ, L., POSPIECH, M., VÍTOVÁ, E., BUŇKA, F.:</b> 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, <b>2015</b>. ISSN 0022-1155.</p> <p><b>BUBELOVÁ, Z. (45%), BUŇKA, F., TAŤÁKOVÁ, M., ŠTAJNOCHOVÁ, K., PUREVDORJ, K., BUŇKOVÁ, L.:</b> 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, <b>2015</b>. ISSN 1532-4109.</p> <p>SUMCZYNSKI, D., <b>BUBELOVÁ, Z. (30%), SNEYD, J., ERB-WEBER, S., MLČEK, J.:</b> Total phenolics, flavonoids, antioxidant activity, crude fibre and digestibility in non-traditional wheat flakes and muesli. <i>Food Chemistry</i> 174, 319-325, <b>2015</b>. ISSN 0308-8146.</p> <p>SUMCZYNSKI, D., <b>BUBELOVÁ, Z. (30%), FIŠERA, M.:</b> 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, <b>2015</b>. ISSN 0889-1575.</p> <p>SUMCZYNSKI, D., <b>BUBELOVÁ, Z. (50%):</b> Determination of nutritional characteristics, fibre and digestibility of colour rice types. <i>Chemické listy</i> 109(2), 147-150, <b>2015</b>. ISSN 1213-7103.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis				datum			



C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Marián Lehocký				Tituly	doc. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1977	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							
Biomaterials I (20% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2004: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
02/2002 – 09/2002: University of Aveiro, CICECO Department of Chemistry, Portugalsko, EC Marie Curie stipendium, vědeckovýzkumný pracovník 09/2004 – 09/2005: University of Aveiro, CICECO Department of Chemistry, Portugalsko, post-doktorský pobyt, vědeckovýzkumný pracovník 09/2005 – 08/2007: UTB Zlín, FT, Ústav fyziky a materiálového inženýrství, odborný asistent 09/ 2007 – 10/2008: UTB Zlín, Univerzitní institut, výzkumný pracovník 11/2008 – dosud: UTB Zlín, vědecko-výzkumný pracovník, docent 09/2016 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky, ředitel							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 3 BP, 5 DP, 2 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Fyzikální chemie	2008	VUT Brno			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			683	553	5
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
SWILEM, A.E., LEHOCKÝ, M. (60%), HUMPOLÍČEK, P., KUČEKOVÁ, Z., JUNKAR, I., MOZETIČ, M., HAMED, A.H., NOVÁK, I.: Developing a biomaterial interface based on poly(lactic acid) viaplasma-assisted covalent anchorage of d-glucosamine and its potential for tissue regeneration. <i>Colloids and Surfaces B: Biointerfaces</i> 59-65, <b>2016</b> .							
OZALTIN, K., LEHOCKÝ, M. (60%), HUMPOLÍČEK, P., PELKOVÁ, J., SÁHA, P.: A new route of fucoidan immobilization on low density polyethylene and its blood compatibility and anticoagulation activity. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> 17(6), Art. No. 908, <b>2016</b> .							
LOPEZ-GARCIA, J., PRIMC, G., JUNKAR, I., LEHOCKÝ, M. (80%), MOZETIČ, M.: On the hydrophilicity and water resistance effect of styrene-acrylonitrile copolymer treated by CF <sub>4</sub> and O <sub>2</sub> plasmas. <i>Plasma Processes and Polymers</i> 12, 1075-1084, <b>2015</b> .							
KARBASSI, E., ASADINEZHAD, A., LEHOCKÝ, M. (60%), HUMPOLÍČEK, P., SÁHA, P.: Bacteriostatic activity of fluoroquinolone coatings on polyethylene films. <i>Polymer Bulletin</i> 72, 2049-2058, <b>2015</b> .							
BÍLEK, F., SULOVSÁ, K., LEHOCKÝ, M. (15%), SÁHA, P., HUMPOLÍČEK, P., MOZETIČ, M., JUNKAR, I.: Preparation of active antibacterial LDPE surface through multistep physicochemical approach: II. Graft type effect on antibacterial properties. <i>Colloids and Surfaces B: Biointerfaces</i> 102, 842-848, <b>2013</b> .							
Působení v zahraničí							
2002: University of Aveiro, CICECO Department of Chemistry, Portugalsko, EC Marie Curie stipendium (8 měsíců) 2004 – 2005: University of Aveiro, CICECO Department of Chemistry, Portugalsko, post-doktorský pobyt (12 měsíců)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Eva Lorencová					Tituly	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							
Food Technology II (50% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2015: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2013 – dosud: UTB Zlín, FT, asistent, od r. 2015 odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 8 BP, 9 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			54	70	28
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p><b>LORENCOVÁ, E. (40%),</b> BUŇKOVÁ, L., PLEVA, P., DRÁB, V., KUBÁŇ, V., BUŇKA, F.: Selected factors influencing the ability of bifidobacterium to form biogenic amines. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 49, 1302-1307, <b>2014</b>. ISSN 1365-2621.</p> <p>HAUERLANDOVÁ, I., <b>LORENCOVÁ, E. (30%),</b> BUŇKA, F., NAVRÁTIL, J., JANEČKOVÁ, K., BUŇKOVÁ, L.: 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, <b>2014</b>. ISSN 0168-1605.</p> <p>BUŇKOVÁ, L., ADAMCOVÁ, G., HUDCOVÁ, K., VELICHOVÁ, H., PACHLOVÁ, V., <b>LORENCOVÁ, E. (20%),</b> 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, 548-551, <b>2013</b>. ISSN 0308-8146.</p> <p><b>LORENCOVÁ, E. (40%),</b> BUŇKOVÁ, L., MATOULKOVÁ, D., DRÁB, V., PLEVA, P., KUBÁŇ, V., BUŇKA, F.: Production of biogenic amines by lactic acid bacteria and bifidobacteria isolated from dairy products and beer. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 47, 2086-2091, <b>2012</b>. ISSN 1365-2621.</p> <p>PLEVA, P., BUŇKOVÁ, L., LAUKOVÁ, A., <b>LORENCOVÁ, E. (30%),</b> KUBÁŇ, V., BUŇKA, F.: Decarboxylation activity of enterococci isolated from rabbit meat and staphylococci isolated from trout intestines. <i>Veterinary Microbiology</i> 159, 438-442, <b>2012</b>. ISSN 03781135.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis				datum			

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Antonín Minařík				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1980	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							
Biomaterials I (20% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2008: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Chemie materiálů, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2005 – 2007: Universita v Bayreuthu, Německo, odborné stáže (prof. M. Sprinzl)							
2007 – dosud: UTB Zlín, asistent, od r. 2009 odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 7 BP, 8 DP, 1 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			41	47	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>HUMPOLÍČEK, P., RADASZKIEWICZ, K.A., KAŠPÁRKOVÁ, V., STEJSKAL, J., TRCHOVÁ, M., KUČKOVÁ, Z., VIČAROVÁ, H., PACHERNÍK, J., LEHOCKÝ, M., MINAŘÍK, A. (10%): Stem cell differentiation on conducting polyaniline. <i>RSC Advances</i> 5(84), 68796-68805, 2015.</p> <p>MRÁČEK, A., GRUNDĚLOVÁ, L., MINAŘÍK, A. (10%), VERISSIMO, L.M.P., BARROS, M.C.F., RIBEIRO, A.C.F.: Characterization at 25°C of sodium hyaluronate in aqueous solutions obtained by transport techniques. <i>Molecules</i> 20(4), 5812-5824, 2015.</p> <p>GRUNDĚLOVÁ, L., GREGOROVA, A., MRÁČEK, A., VÍCHA, R., SMOLKA, P., MINAŘÍK, A. (5%), et al.: Viscoelastic and mechanical properties of hyaluronan films and hydrogels modified by carbodiimide. <i>Carbohydrate Polymers</i> 119, 142-148, 2015.</p> <p>MINAŘÍK, A. (35%), RAFAJOVÁ, M., RAJNOHOVÁ, E., SMOLKA, P., MRÁČEK, A.: Self-organised patterns in polymeric films solidified from diluted solutions – the effect of substrate surface properties. <i>International Journal of Heat and Mass Transfer</i> 78, 615-623, 2014.</p> <p>GRUNDĚLOVÁ, L., MRÁČEK, A., KAŠPÁRKOVÁ, V., MINAŘÍK, A. (10%), SMOLKA, P.: The influence of quarternary salt on hyaluronan conformation and particle size in solution. <i>Carbohydrate Polymers</i> 98, 1, 2013. DOI 10.1016/j.carbpol.2013.06.057.</p>							
Působení v zahraničí							
2005 – 2007: Universita v Bayreuthu, Německo, odborné stáže (5 měsíců)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
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							
Food Chemistry II (50% p) Trends in Gastronomy I (100% p) Trends in Gastronomy 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							
2008 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2016 docent, 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	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
MLČEK, J. (55%), JURÍKOVÁ, T., ŠKROVÁNKOVÁ, S., SOCHOR, J.: Quercetin and its anti-allergic immune response. <i>Molecules</i> 21(5), 623, 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.							
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. <i>Central European Journal of Biology</i> 9(11), 1078-1086, 2014.							
Působení v zahraničí							
2007: Ekologická farma Azienda Agricola Vairo, Itálie, pracovní-studijní stáž v rámci programu LEONARDO (3 měsíce)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
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							
Food Technology I (50% 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	neevd.
---	---	---					
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 <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> strains in the model system of Dutch-type cheese. <i>Food Chemistry</i> 194, 68-75, <b>2016</b> .							
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, <b>2015</b> .							
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, <b>2013</b> .							
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, <b>2013</b> .							
PACHLOVÁ, V. (35%), BUŇKA, F., FLASAROVÁ, R., VÁLKOVÁ, P., BUŇKOVÁ, L.: The effect of elevated temperature on ripening of Dutch type cheese. <i>Food Chemistry</i> 132, 1846-1854, <b>2012</b> .							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Petr Ponížil				Tituly	doc. RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1965	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							
Experiment Evaluation II (100% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
1999: VUT Brno, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1988 – 1990: UJEP Brno (nyní MU Brno), PřF, odborný asistent laboratoře diagnostiky křemíku							
1990 – dosud: VUT Brno (nyní UTB Zlín), FT, odborný asistent, od r. 2003 docent, 2011 – 2015 proděkan pro pedagogickou činnost bakalářského studia							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 DP, 3 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Materiálové vědy a inženýrství	2003	VUT Brno			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			156	200	20
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>MIKUŠOVÁ, N., HUMPOLÍČEK, P., RŮŽIČKA, J., CAPÁKOVÁ, Z., JANŮ, K., KAŠPÁRKOVÁ, V., BOBER, P., STEJSKAL, J., KOUTNÝ, M., FILÁTOVÁ, K., LEHOCKÝ, M., <b>PONÍŽIL, P. (5%)</b>: Formation of bacterial and fungal biofilm on conducting polyaniline. <i>Chemical Papers</i> 71(2), 505-512, <b>2017</b>. DOI 10.1007/s11696-016-0073-8.</p> <p>HAUSNEROVÁ, B., SANÉTRNÍK, D., <b>PONÍŽIL, P. (33%)</b>: Surface structure analysis of injection molded highly filled polymer melts. <i>Polymer Composites</i> 34(9), 1553-1558, <b>2013</b>. DOI 10.1002/pc.22572.</p> <p>ŠEDIVÝ, O., BENEŠ, V., <b>PONÍŽIL, P. (20%)</b>, et al.: Quantitative characterization of microstructure of pure copper processed by ECAP. <i>Image Analysis &amp; Stereology</i> 32(2), 65-75, <b>2013</b>. DOI 10.5566/ias.v32.</p> <p>STĚNIČKA, M., PAVLÍNEK, V., <b>PONÍŽIL, P. (20%)</b>, et al.: A note on secondary electrorheological patterns. <i>Journal of Intelligent Material Systems and Structures</i> 23(9), SI, 1061-1066, <b>2012</b>. DOI 10.1177/1045389X12443595.</p> <p>CHVÁTALOVÁ, L., ČERMÁK, R., MRÁČEK, A., GRULICH, O., VESEL, A., <b>PONÍŽIL, P. (15%)</b>, et al.: The effect of plasma treatment on structure and properties of poly(1-butene) surface. <i>European Polymer Journal</i> (4), 866-874, <b>2012</b>. DOI 10.1016/j.eurpolymj.2012.02.007.</p>							
Působení v zahraničí							
2001: Technická univerzita v Drážďanech (Technische Universität Dresden), Německo, studijní pobyt (6 měsíců)							
Podpis					datum		



C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Zdeňka Prucková				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1978	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		
---				---	---		
---				---	---		
<b>Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu</b> Bioactive Heterocyclic Compounds (100% p) Semestrální projekt I (100% I) Semestrální projekt II (100% I)							
<b>Údaje o vzdělání na VŠ</b>							
2005: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek, Ph.D.							
<b>Údaje o odborném působení od absolvování VŠ</b>							
2006 – dosud (2009 – 2014 MD): UTB Zlín, FT, Ústav chemie, odborný asistent							
<b>Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací</b>							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 1 BP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			13	13	nevid.
---	---	---					
<b>Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům</b>							
ČABLOVÁ, A., ROUCHAL, M., HANULÍKOVÁ, B., VÍCHA, J., DASTYCHOVÁ, L., <b>PRUCKOVÁ, Z. (12%)</b> , VÍCHA, R.: Gas-phase fragmentation of 1-adamantylbisimidazolium salts and their complexes with cucurbit[7]uril studied using selectively <sup>2</sup> H-labeled guest molecules. <i>Rapid Communications in Mass Spectrometry</i> 31, 1510-1518, <b>2017</b> . ISSN 1097-0231.  JELÍNKOVÁ, K., SURMOVÁ, H., MATELOVÁ, A., <b>PRUCKOVÁ, Z. (22%)</b> , ROUCHAL, M., DASTYCHOVÁ, L., NEČAS, M., VÍCHA, R.: Cubane arrives on the cucurbituril scene. <i>Organic Letters</i> 19, 2698-2701, <b>2017</b> . ISSN 1523-7060.  BABJAKOVÁ, E., BRANNÁ, P., KUCZYŃSKA, M., ROUCHAL, M., <b>PRUCKOVÁ, Z. (15%)</b> , DASTYCHOVÁ, L., VÍCHA, J., VÍCHA, R.: An adamantane-based disubstituted binding motif with picomolar dissociation constants for cucurbit[n]urils in water and related ternary aggregates. <i>RSC Advances</i> 6, 105146-105153, <b>2016</b> . ISSN 2046-2069.  KULKARNI, S.G., <b>PRUCKOVÁ, Z. (23%)</b> , ROUCHAL, M., DASTYCHOVÁ, L., VÍCHA, R.: Adamantylated trisimidazolium based tripods and their binding properties towards cucurbit[7]uril and β-cyclodextrin. <i>Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry</i> 84, 11-20, <b>2016</b> . ISSN 1388-3127.  BRANNÁ, P., ROUCHAL, M., <b>PRUCKOVÁ, Z. (18%)</b> , DASTYCHOVÁ, L., LENOBEL, R., POSPÍŠIL, T., MALÁČ, K., VÍCHA, R.: Rotaxanes capped with host molecules: Supramolecular behavior of adamantylated bisimidazolium salts containing a biphenyl centerpiece. <i>Chemistry - A European Journal</i> 21, 11712-11718, <b>2015</b> . ISSN 0947-6539.							
<b>Působení v zahraničí</b>							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Michal Rouchal				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1982	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							
Field Trip (100% l)							
Interpretation of Chromatographic and Spectral Data (100% s)							
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							
2010 – 2011: UTB Zlín, FT, Ústav chemie, asistent							
2011 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav chemie, odborný asistent							
2016 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav chemie, ředitel							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 5 BP, 6 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			26	28	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
BRANNÁ, P., ČERNOCHOVÁ, J., ROUCHAL, M. (20%), KULHÁNEK, P., BABINSKÝ, M., MAREK, R., NEČAS, M., KUŘITKA, I., VÍCHA, R.: Cooperative binding of cucurbit[n]urils and $\beta$ -cyclodextrin to heteroditopic imidazolium-based guests. <i>Journal of Organic Chemistry</i> 81, 9595-9604, 2016. ISSN 0022-3263.							
BABJAKOVÁ, E., BRANNÁ, P., KUCZYŃSKA, M., ROUCHAL, M. (15%), PRUCKOVÁ, Z., DASTYCHOVÁ, L., VÍCHA, J., VÍCHA, R.: An adamantane-based disubstituted binding motif with picomolar dissociation constants for cucurbit[n]urils in water and related quaternary assemblies. <i>RSC Advances</i> 6, 105146-105153, 2016. ISSN 2046-2069.							
BRANNÁ, P., ROUCHAL, M. (18%), PRUCKOVÁ, Z., DASTYCHOVÁ, L., LENOBEL, R., POSPÍŠIL, T., MALÁČ, K., VÍCHA, R.: Rotaxanes capped with hosts: Supramolecular behavior of adamantylated bisimidazolium salts containing a biphenyl centerpiece. <i>Chemistry – A European Journal</i> 21, 11712-11718, 2015. ISSN 0947-6539.							
ROUCHAL, M. (30%), MATELOVÁ, A., PIRES DE CARVALHO, F., BERNAT, R., GRBIĆ, D., KUŘITKA, I., BABINSKÝ, M., MAREK, R., ČMELÍK, R., VÍCHA, R.: Adamantane-bearing benzylamides: Novel building blocks for supramolecular systems with finely tuned binding properties toward $\beta$ -cyclodextrin. <i>Supramolecular Chemistry</i> 25, 349-361, 2013. ISSN 1061-0278.							
ČERNOCHOVÁ, J., BRANNÁ, P., ROUCHAL, M. (35%), KULHÁNEK, P., KUŘITKA, I., VÍCHA, R.: Determination of intrinsic binding modes by mass spectrometry: Gas-phase behavior of adamantylated bisimidazolium guests complexed to cucurbiturils. <i>Chemistry – A European Journal</i> 18, 13633-13637, 2012. ISSN 0947-6539.							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Richardos Nikolaos Salek				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1985	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2018
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							
Food Stabilisers and Emulsifiers (20% p)							
Údaje o 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							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 BP, 4 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			18	23	15
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p><b>SALEK, R.N. (35%), ČERNÍKOVÁ, M., PACHLOVÁ, V., BUBELOVÁ, Z., KONEČNÁ, V., BUŇKA, F.:</b> 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, <b>2017</b>. ISSN 00236438.</p> <p><b>ČERNÍKOVÁ, M., SALEK, R.N. (25%), KOZÁČKOVÁ, D., BĚHALOVÁ, H., LUŇÁKOVÁ, L., BUŇKA, F.:</b> The effect of selected processing parameters on viscoelastic properties of model processed cheese spreads. <i>International Dairy Journal</i> 66, 84-90, <b>2017</b>. ISSN 095869946.</p> <p><b>ČERNÍKOVÁ, M., NEBESÁŘOVÁ, J., SALEK, R.N. (20%), ŘIHÁČKOVÁ, L., BUŇKA, F.:</b> 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, <b>2017</b>. ISSN 00220302.</p> <p><b>SALEK, R.N. (35%), ČERNÍKOVÁ, M., MADĚROVÁ, S., LAPČÍK, L., BUŇKA, F.:</b> 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, <b>2016</b>. ISSN 00220302.</p> <p><b>SALEK, R.N. (35%), ČERNÍKOVÁ, M., NAGYOVÁ, G., KUCHAR, D., BAČOVÁ, H., MINARČIKOVÁ, L., BUŇKA, F.:</b> 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, <b>2015</b>. ISSN 09586946.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
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 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							
Chemistry of Nutraceuticals (100% p)							
Functional Food (100% p)							
Principles of Food Preservation (100% p)							
Údaje o 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							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 4 BP, 21 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Technologie potravin	2017	UTB Zlín			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			125	151	neevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p><b>SUMCZYNSKI, D. (60%), KOTÁSKOVÁ, E., DRUŽBÍKOVÁ, H., MLČEK, J.:</b> 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, <b>2016</b>.</p> <p><b>KOTÁSKOVÁ, E., SUMCZYNSKI, D. (75%), MLČEK, J., VALÁŠEK, P.:</b> 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, <b>2016</b>.</p> <p><b>JURÍKOVÁ, T., MLČEK, J., ŠKROVÁNKOVÁ, S., BALLA, S., SOCHOR, J., BARON, M., SUMCZYNSKI, D. (10%):</b> Black crowberry (<i>Empetrum nigrum</i> L.) flavonoids and their health promoting activity. <i>Molecules</i> 21(12), 1685, <b>2016</b>.</p> <p><b>SUMCZYNSKI, D. (50%), BUBELOVÁ, Z., FIŠERA, M.:</b> 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, <b>2015</b>. ISSN 1365-2621.</p> <p><b>SUMCZYNSKI, D. (50%), BUBELOVÁ, Z., SNEYD, J., ERB-WEBER, S., MLČEK, J.:</b> Total phenolics, flavonoids, antioxidant activity, crude fibre and digestibility in non-traditional wheat flakes and muesli. <i>Food Chemistry</i> 174, 319-325, <b>2015</b>. ISSN 0308-8146.</p>							
Působení v zahraničí							
---							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Soňa Škrovánková					Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1973	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		
---				---	---		
<b>Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu</b>							
Analysis of Bioactive Compounds in Food (50% p) Food Chemistry II (50% p)							
<b>Údaje o vzdělání na VŠ</b>							
2005: STU Bratislava, FCHPT, SP Technológia potravin, obor Technológia potravin, Ph.D.							
<b>Údaje o odborném působení od absolvování VŠ</b>							
1997 – 2005: STU Bratislava, FCHPT, asistent 2005 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent							
<b>Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací</b>							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 8 BP, 13 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
---	---		---		WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		151	208	nevid.
---	---		---				
<b>Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům</b>							
JURÍKOVÁ, T., MLČEK, J., ŠKROVÁNKOVÁ, S. (10%), 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, <b>2016</b> . MLČEK, J., JURÍKOVÁ, T., ŠKROVÁNKOVÁ, S. (10%), SOCHOR, J.: Quercetin and its anti-allergic immune response. <i>Molecules</i> 21(5), 623, <b>2016</b> . ŠKROVÁNKOVÁ, S. (65%), SUMCZYNSKI, D., MLČEK, J., JURÍKOVÁ, T., SOCHOR, J.: Bioactive compounds and antioxidant activity in different types of berries. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> 16(10), 24673-24706, <b>2015</b> . ŠKROVÁNKOVÁ, S. (70%), MLČEK, J., SOCHOR, J., BAROŇ, M., KYNICKÝ, J., JURÍKOVÁ, T.: Determination of ascorbic acid by electrochemical techniques and other methods. <i>International Journal of Electrochemical Science</i> 10(3), 2421-2431, <b>2015</b> . ŠKROVÁNKOVÁ, S. (90%), MIŠURCOVÁ, L., MACHŮ, L.: Antioxidant activity and protecting health effects of common medicinal plants. <i>Advances in Food and Nutrition Research</i> 67, 75-139, <b>2012</b> .							
<b>Působení v zahraničí</b>							
2014: Nagoya Institut of Technology, Japonsko (3 měsíce)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Chemie potravin a bioaktivních látek						
Jméno a příjmení	Robert Vícha				Tituly	Mgr., Ph.D.	
Rok narození	1975	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							
Branch Seminar I (100% s) Branch Seminar II (100% s) Branch Seminar III (100% s) Supramolecular Chemistry (100% p) Structure and Symmetry of Molecules (100% p) Theory and Methods of Structural Analysis (100% p)							
Údaje o vzdělání na VŠ							
2005: MU Brno, PF, SP Chemie, obor Organická chemie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2002 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2017: 2 BP, 7 DP, 1 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			131	133	nevid.
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
BABJAKOVÁ, E., BRANNÁ, P., KUCZYŃSKA, M., ROUCHAL, M., PRUCKOVÁ, Z., DASTYCHOVÁ, L., VÍCHA, J., VÍCHA, R. (30%): An adamantane-based disubstituted binding motif with picomolar dissociation constants for cucurbit[n]urils in water and related ternary aggregates. <i>RSC Advances</i> 6, 105146-105153, 2016. BRANNÁ, P., ČERNOCHOVÁ, J., ROUCHAL, M., KULHÁNEK, P., BABINSKÝ, M., MAREK, R., NEČAS, M., KUŘITKA, I., VÍCHA, R. (45%): Cooperative binding of cucurbit[n]urils and $\beta$ -cyclodextrin to ditopic imidazolium-based ligands. <i>The Journal of Organic Chemistry</i> 81, 9595-9604, 2016. BRANNÁ, P., ROUCHAL, M., PRUCKOVÁ, Z., DASTYCHOVÁ, L., LENOBEL, R., POSPÍŠIL, T., MALÁČ, K., VÍCHA, R. (26%): Rotaxanes capped with host molecules: Supramolecular behavior of adamantylated bisimidazolium salts containing a biphenyl centerpiece. <i>Chemistry - A European Journal</i> 21, 11712-11718, 2015. ROUCHAL, M., MATELOVÁ, A., PIRES DE CARVALHO, F., BERNAT, R., GRBIĆ, D., KUŘITKA, I., BABINSKÝ, M., MAREK, R., ČMELÍK, R., VÍCHA, R. (35%): Adamantane-bearing benzylamides: Novel building blocks for supramolecular systems with finely tuned binding properties toward $\beta$ -cyclodextrin. <i>Supramolecular Chemistry</i> 25, 349-361, 2013. ČERNOCHOVÁ, J., BRANNÁ, P., ROUCHAL, M., KULHÁNEK, P., KUŘITKA, I., VÍCHA, R. (45%): Determination of intrinsic binding modes by mass spectrometry: Gas-phase behavior of adamantylated bisimidazolium guests complexed to cucurbiturils. <i>Chemistry - A European Journal</i> 18, 13633-13637, 2012.							
Působení v zahraničí							
2001: Universität Regensburg, Katedra organické chemie, Spolková republika Německo (3 měsíce)							
Podpis					datum		



C-II – Související tvůrčí, resp. vědecká a umělecká činnost			
Přehled řešených grantů a projektů u akademicky zaměřeného bakalářského studijního programu a u magisterského a doktorského studijního programu			
Řešitel/spoluřešitel	Názvy grantů a projektů získaných pro vědeckou, výzkumnou, uměleckou a další tvůrčí činnost v příslušné oblasti vzdělávání	Zdroj	Období
RNDr. Černý / Mgr. Vícha, Ph.D.	Laboratorní centrum Fakulty technologické (ED4.1.00/04.0139)	C	2011 - 2014
prof. Ing. Fic, DrSc. / doc. Ing. Mlček, Ph.D.	Komercializace na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně - Přírodní nápoje se zdravotními efekty (TG03010052)	B	01/2017 - 06/2017
doc. Ing. Sumczynski, Ph.D.	Komercializace na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně - Vývoj cereální směsi se zvýšenou biologickou hodnotou (TG03010052)	B	2017 - 2018
Přehled řešených projektů a dalších aktivit v rámci spolupráce s praxí u profesně zaměřeného bakalářského a magisterského studijního programu			
Pracoviště praxe	Název či popis projektu uskutečňovaného ve spolupráci s praxí	Období	
Odborné aktivity vztahující se k tvůrčí, resp. vědecké a umělecké činnosti vysoké školy, která souvisí se studijním programem			
<p>Řada akademických pracovníků, kteří by měli participovat na výuce v inovovaném studijním programu Chemie potravin a bioaktivních látek se dlouhodobě podílí na činnostech úzce souvisejících s popularizací vědy a výzkumu v oblasti přírodních věd a potravinářství. Jako příklad lze uvést dva, v nedávné době, úspěšně řešené projekty:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Centrum pro podporu přírodovědných a technických věd: Technická a přírodovědná laboratoř pro děti a mládež Zlínského kraje (CZ.1.07/2.3.00/45.0015; období 2014-2015)</li><li>- Partnerství pro podporu popularizace VaV a další vzdělání v oblasti popularizace transferu technologií v oblasti zemědělství, potravinářství a bioenergetik (CZ.1.07/2.3.00/35.0013; období 2012-2014).</li></ul> <p>Další aktivity:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Entomofágie (workshop; UTB ve Zlíně a Mendelova univerzita v Brně, 2010 - současnost)</li><li>- Den vína (workshop; UTB ve Zlíně, 4.11.2014)</li><li>- Direct Reaction Monitoring and Compound Identification by Mass Spectrometry (workshop s praktickými ukázkami; UTB ve Zlíně, 21.3.2017)</li><li>- Organizace 70. Sjezdu chemiků (UTB ve Zlíně, 9.-12.9.2018)</li></ul>			
Informace o spolupráci s praxí vztahující se ke studijnímu programu			
<ul style="list-style-type: none"><li>- Bio víno Marcinčák – stanovení vybraných biologicky aktivních látek ve víně pomocí moderních instrumentálních metod a studium možností snižování SO<sub>2</sub> ve víně (2015)</li><li>- D-plast a.s. – vývoj a optimalizace metodiky pro stanovení vybraných nízkomolekulárních organických sloučenin ve vybraných matricích metodou GC-MS; provádění analytických měření a vyhodnocení získaných výsledků (2014, 2016, 2017)</li><li>- Synthon, s.r.o. – pravidelná účast alespoň jednoho studenta studijního oboru Chemie potravin a bioaktivních látek na soutěži Synthon Award určené pro studenty magisterských programů a oborů z oblasti organické chemie (2015, 2017).</li></ul>			

## C-III – Informační zabezpečení studijního programu

### Název a stručný popis studijního informačního systému

IS/STAG. Informační systém studijní agentury IS/STAG slouží především k evidenci a správě: studijních programů, jejich oborů, plánů a předmětů studentů, jejich registrací na předměty (rozvrhů) a zkoušek, známek, studovaných oborů místností a jejich rozvrhů. Uživatelské rozhraní IS/STAG je tvořeno klientskými aplikacemi dvojího druhu: webovým portálem a nativním klientem. Webový portál je přístupný webovým prohlížečem (<https://stag.utb.cz/portal/>), aplikace jsou v něm organizovány do souvisejících celků na záložkách a podstránkách. Portál je intuitivní a pokrývá řadu funkcí IS/STAG, které se týkají výuky. Navíc integruje na jednom místě kromě aplikací IS/STAG i další důležité informační zdroje ZČU, například Courseware. Proti nativnímu klientovi má méně funkcí a je určen k provádění rutinních úkonů - prohlížení rozvrhů, vypisování termínů, zadávání známek atp. Po přihlášení se do portálu je umožněn uživateli přístup do těch aplikací, které pro něj mají smysl a význam. V některých případech je třeba ještě upřesnit roli (pokud jich má k dispozici více), pod jakou chce uživatel momentálně aplikace použít - např. roli vyučujícího, tajemníka katedry, studijní referentky. Nativní klient je aplikace určená spíše pro uživatele z řad zaměstnanců spravujících data a provozní procesy studijní agentury ZČU (tedy i pro učitele). Nativní klient IS/STAG využívá technologii Oracle Forms. Jeho instalace není triviální a vyžaduje pravidelnou aktualizaci. Proto se s ním setkáte zejména na stanicích OrionXP udržovaných CIVem. Obsahuje řadu specializovaných formulářů a tiskových sestav, pro část úkonů je jeho použití nevyhnutelné.

### Přístup ke studijní literatuře

Informační zdroje a informační služby pro všechny studijní programy realizované na UTB ve Zlíně zabezpečuje centrálně Knihovna UTB (dále jen „knihovna“). Ta sídlí v moderních prostorách Univerzitního centra a je navštěvována studenty a pedagogy ze všech fakult, ale i čtenáři z řad odborné veřejnosti, neboť se jedná o největší univerzální odbornou knihovnu ve Zlínském kraji. Kromě centrálního pracoviště ve Zlíně, provozuje Knihovna UTB ještě i areálovou studovnu v Uherském Hradišti.

K dispozici je zhruba 500 studijních míst, 230 počítačů a dostatečné množství přípojných míst pro notebooky. Knihovna je vybavena virtuální technologií VMware s klientskými stanicemi Zero Client DZ22-2. Uživatelé mohou používat při své práci 3 multifunkční tiskárny pro kopírování, tisk a skenování. K dispozici je také speciální knižní skener. Knihovna disponuje také dostatečným počtem individuálních studoven pro práci v menších týmech, ale i relaxačními prostory. Knihovna poskytuje kromě standardních výpůjčních služeb (údaje o knihovním fondu viz níže) řadu dalších odborných služeb. Jedná se například o rešeršní službu či meziknihovní výpůjční službu, kdy je možné získat pro uživatele dokumenty z jiných českých, ale i zahraničních knihoven. Další služby se zabývají oblastí informačního vzdělávání, a to jak základními kurzy pro studenty, tak odbornějšími školeními pro akademické pracovníky týkající se například podpory vědeckovýzkumné činnosti, vyhledáváním v databázích nebo publikační a citační etikou. V knihovním fondu je více než 130 000 knih, přičemž roční přírůstek každoročně přesahuje 5 000 knižních jednotek. Stále více knih je dostupných v elektronické podobě. Důležitá je zejména vysoká aktuálnost knihovního fondu, který je neustále doplňován. Knihovna odebírá více než 200 periodik v tištěné podobě. Mimo tištěné časopisy knihovna zpřístupňuje cca 50 000 elektronických periodik. Vysoce transparentní je proces nákupu nových knih, které jsou doporučovány pedagogy buď přímo ve spolupráci s pracovníky knihovny, nebo prostým vyplněním požadované studijní literatury do karet předmětů v studijním systému STAG. Studenti mohou knihovně podávat návrhy na nákup literatury, která jim ve fondu chybí, skrze online formulář v katalogu knihovny. Knihovna dále zajišťuje i přístup k bakalářským, diplomovým a disertačním pracím absolventů univerzity, a to v rámci digitální knihovny na adrese <http://digilib.k.utb.cz>. Práce jsou zde zpravidla dostupné volně v plném textu. Kromě toho provozuje knihovna také repozitář publikační činnosti akademických pracovníků univerzity na adrese <http://publikace.k.utb.cz>.

### Přehled zpřístupněných databází

Knihovna UTB si dlouhodobě zakládá na široké nabídce elektronických informačních zdrojů pro účely výuky, ale i podpory vědeckovýzkumného procesu. Zdroje jsou nabízeny prostřednictvím špičkových technologií, které podporují komfortní práci a vysoké využití nabízených databází. Veškeré informační zdroje jsou dostupné skrze moderní centrální portál Xerxes <http://portal.k.utb.cz>, který je postaven na bázi známého discovery systému Summon. Jednotlivé databáze tedy není potřeba prohledávat separátně. K dispozici je také technologie SFX, která značně ulehčuje uživatelům práci zejména při dohledávání plných textů dokumentů. Veškeré elektronické zdroje jsou přístupné 24 hodin denně a to i z počítačů mimo univerzitní síť UTB formou tzv. vzdáleného přístupu.

Konkrétní dostupné databáze:

- Citační databáze Web of Science a Scopus
- Multioborové kolekce elektronických časopisů Elsevier ScienceDirect, Wiley Online Library, SpringerLink a další
- Multioborové plnotextové databáze Ebsco a ProQuest
- Seznam všech databází: <http://portal.k.utb.cz/databases/alphabetical/>

#### Název a stručný popis používaného antiplagiátorského systému

V rámci předcházení a zamezování plagiátorství UTB ve Zlíně efektivně využívá po několik let antiplagiátorský systém *Theses.cz* (vyvíjen a provozován Masarykovou univerzitou v Brně), který je považován za jeden z nejúčinnějších systémů pro odhalování plagiátů mezi závěrečnými pracemi dostupných v ČR. Tento systém slouží UTB ve Zlíně, stejně jako dalším univerzitám (nejen v ČR), jako národní registr závěrečných prací (informací o pracích - název, autor, ...) a jako úložiště prací pro vyhledávání plagiátů. Systém umožňuje vkládat práce a vyhledávat mezi nimi plagiáty. Veřejnosti jsou zpřístupňovány záznamy o práci, příp. plné texty (dle rozhodnutí školy), a vyhledávání mezi nimi. Systém nabízí další služby, funkce a aplikace a je dále rozvíjen dle potřeby uživatelů. IS/STAG, užívaný UTB jako centrální informační systém o studiu a úložiště absolventských prací, je přímo napojen na tento systém pro odhalování plagiátů, uložené práce se do něj automaticky zasílají a po vyhodnocení se vrací jako výsledek zpět do IS/STAG.

C-IV – Materiální zabezpečení studijního programu			
Místo uskutečňování studijního programu	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně Fakulta technologická Vavrečkova 275 760 01 Zlín		
Kapacita výukových místností pro teoretickou výuku			
Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně disponuje 28 velkými posluchárnami o celkové kapacitě 3103 míst. Z toho Fakulta technologická využívá 7 poslucháren s kapacitou 765 míst. Všechny posluchárny jsou vybaveny moderní audiovizuální prezentační technikou a tabulemi pro popis stíratelnými fixy. Největší posluchárna umístěná na budově U1 má kapacitu 180 studentů, další 3 posluchárny mají kapacitu kolem 130 studentů, z toho dvě se nachází v moderní budově Laboratorního centra Fakulty technologické (LCFT). Na LCFT se také nachází středně velká posluchárna s kapacitou 94 a dvě menší posluchárny s kapacitou 48 míst. Fakulta technologická má k dispozici 14 seminárních místností s celkovou kapacitou 374 míst, 6 PC učeben s celkovou kapacitou 90 míst a 63 laboroří s celkovou kapacitou 720 míst.			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu	0	Doba platnosti nájmu	
Kapacita a popis odborné učebny			
Laboratoře pro analýzu potravin (celková kapacita 45 míst), jejichž kvalita a vybavení umožňuje absolvovat pokročilá cvičení v předmětech Analýza a hodnocení potravin, Analýza bioaktivních látek v potravinách a Autentizace a falšování potravin. V těchto laboratořích mají možnost studenti pracovat např. s HPLC-UV-Vis, GC-MS, UV-Vis spektrofotometrem, přístrojem pro stanovení antioxidační aktivity, ICP-MS a dalšími.			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu	0	Doba platnosti nájmu	
Kapacita a popis odborné učebny			
Laboratoře pro určování struktury sloučenin (celková kapacita 24 míst) vyhovující aktuálním trendům v oblasti aplikace instrumentálních metod, s nimiž budou studenti blíže seznámeni v předmětech Teorie a metody strukturní analýzy, Supramolekulární chemie, Aplikace NMR v analýze potravin a bioaktivních látek a Interpretace chromatografických a spektrálních dat. V těchto laboratořích mají možnost studenti pracovat např. s HPLC-UV-Vis, HPLC-IT-MS, GC-FID, GC-MS, isothermálním titračním mikrokolorimetrem, elementárním analyzátozem či NMR (bude pořízeno v roce 2018 v rámci řešení projektu OPVVV – RIFT (Rozvoj infrastruktury Fakulty technologické)).			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu	0	Doba platnosti nájmu	
Kapacita a popis odborné učebny			
Laboratoře organické syntézy (celková kapacita 60 míst), umožňující studentům používat pokročilé laboratorní operace, jako je práce pod inertní ochrannou atmosférou, vakuová destilace, sublimace, lyofilizace či provádění syntéz pomocí mikrovlnného či fotochemického reaktoru.			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu	0	Doba platnosti nájmu	
Kapacita a popis odborné učebny			
Laboratoře pro Separční metody – celková kapacita 24 míst, odpovídající laboratorní vybavení pro praktika ze separačních metod tedy techniky HPLC, GC, gelová elektroforéza, kapilární izotachoforéza. HeadSpace-GC-MS.			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu	0	Doba platnosti nájmu	
Vyjádření orgánu hygienické služby ze dne			
--			
Opatření a podmínky k zajištění rovného přístupu			
Na Fakultě technologické je vybudováno sociální a technické zázemí dostupné pro studenty i zaměstnance vysoké školy. Stravování zajišťujeme ve dvou menzách, restauraci a bufetu. Na FT jsou vybudovány kuchyně dostupné i pro studenty. Všechna zařízení jsou moderně vybavena a je zajištěn bezbariérový přístup pro handicapované studenty a zaměstnance. V budovách FT jsou umístěny denní místnosti pro studenty, kde mohou trávit čas mezi výukou, jsou k dispozici PC včetně tiskárny pro tisk dokumentů. Na UTB je také vybudováno zázemí pro studenty a zaměstnance pro trávení volného času a jiné mimostudijní aktivity.			

## C-V – Finanční zabezpečení studijního programu

Vzdělávací činnost vysoké školy financovaná ze státního rozpočtu	ano
---	-----

Zhodnocení předpokládaných nákladů a zdrojů na uskutečňování studijního programu
--

## **D-I – Záměr rozvoje a další údaje ke studijnímu programu**

### **Záměr rozvoje studijního programu a jeho odůvodnění**

Záměrem rozvoje studijního programu je poskytovat studentům teoretické vzdělání a pokročilé laboratorní zručnosti v oblasti organické chemie, strukturní analýzy sloučenin, analytických separačních technik či analýzy potravin a bioaktivních látek na úrovni aktuálního stavu vědeckého poznání a technického rozvoje.

Důraz bude kladen na získání kompetencí v oblasti aplikace instrumentálních metod, s cílem naučit studenty samostatně používat moderní a pokročilé laboratorní metody či sofistikované přístroje nejen v oblasti analýzy potravin a bioaktivních látek, ale také v oblasti organické chemie. Toho bude dosaženo implementací vybraných instrumentálních metod, např. hmotnostní spektrometrie, separačních technik či spektroskopie nukleární magnetické rezonance, do výuky řady povinných předmětů. Značný prostor bude věnován také vyhodnocování a interpretaci získaných dat.

Předkládaný studijní program představuje inovaci stávajícího stejnojmenného navazujícího magisterského studijního oboru vyučovanému v českém jazyce, přičemž touto inovací je nejen zavedení nových předmětů, ale také poskytnutí možnosti studentům profilovat se, prostřednictvím výběru jedné ze skupin povinně volitelných předmětů buď do oblasti potravinářství, nebo chemie.

Tento magisterský studijní program navazuje na současný bakalářský studijní program Chemie a technologie potravin resp. na připravovaný bakalářský studijní program Analýza a technologie potravin (vyučovaný v českém jazyce) se specializacemi Technologie potravin, Gastronomické technologie, Chemie a analýza potravin a Biotechnologie, a představuje tak vhodnou alternativu pro další studium absolventů tohoto bakalářského studijního programu (vedle magisterských studijních programů Technologie potravin a Biotechnologie).

Absolventi studijního programu Chemie potravin a bioaktivních látek budou připraveni ke studiu v doktorském studiu, např. ve studijních programech Chemie a technologie potravin nebo Chemie a technologie materiálů, které jsou akreditovány na Fakultě technologické UTB ve Zlíně.

### **Počet přijímaných uchazečů ke studiu ve studijním programu**

Předpokládá se průměrně 10 přijímaných studentů ročně v prezenční formě.

### **Předpokládaná uplatnitelnost absolventů na trhu práce**

Absolventi předkládaného studijního programu budou nacházet uplatnění v potravinářském, chemickém či farmaceutickém průmyslu, ve výzkumných institucích a v orgánech státního dozoru. S ohledem na jejich teoretické znalosti a praktické dovednosti budou moci ve společnostech působících ve výše uvedených oblastech zastávat funkce ve výzkumných a vývojových odděleních, analytických laboratořích či odděleních kontroly kvality. Rovněž budou moci působit ve společnostech zabývajících se výrobou a/nebo distribucí a prodejem chemikálií či potravinových doplňků, laboratorního a spotřebního materiálu či laboratorních přístrojů.