

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Richardos Nikolaos Salek				Tituly	Ing., Ph.D., doc.	
Rok narození	1985	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							
Podpora přípravy a realizace výroby potravin II (50% s) Ročníkový projekt (25% l) Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů (100% p, 50% l)							
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, od r. 2021 docent							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2017 – 2021: 9 BP, 28 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Technologie potravin	2021	UTB Zlín			WOS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			114	140	15
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
Salek, R. N. (35); Černíková, M.; Pachlová, V.; Lazárková, Z.; Konečná, V.; Buňka, F. Properties of spreadable processed Mozzarella cheese with divergent compositions of emulsifying salts in relation to the applied cheese storage period. <i>LWT</i> , 2017, 77. Salek, R. N. (35)*; Vašina, M.; Lapčík, L.; Černíková, M.; Lorencová, E.; Li, P.; Buňka, F. Evaluation of various emulsifying salts addition on selected properties of processed cheese sauce with the use of mechanical vibration damping and rheological methods. <i>LWT</i> , 2019, 107. Lorencová, E.; Salek, R. N. (30)*; Černošková, I.; Buňka, F. Evaluation of force-carbonated Czech-type lager beer quality during storage in relation to the applied type of packaging. <i>Food Control</i> , 2019, 106. Lorencová, E.; Salek, R. N. (30)*; Černíková, M.; Buňková, L.; Hýlková, A.; Buňka, F. Biogenic amines occurrence in beers produced in Czech microbreweries. <i>Food Control</i> , 2020, 117. Polášek, Z., Salek, R. N. (25%)*, Vašina, M., Lyčková, A., Gál, R., Pachlová, V., Buňka, F. The effect of furcellaran or κ-carrageenan addition on the textural, rheological and mechanical vibration damping properties of restructured chicken breast ham. <i>LWT</i> , 2021, 138.							
Působení v zahraničí							
Podpis					datum		