

A – Žádost o prodloužení doby platnosti akreditace magisterského studijního programu						
Vysoká škola	Mendelova univerzita v Brně					
Součást vysoké školy	Agronomická fakulta			STUDPROG	st. doba	titul
Název studijního programu	Chemie a technologie potravin			N2901	2	Ing.
Původní název SP	—		platnost předchozí akreditace	15. 8. 2012		
Typ žádosti	prodloužení akreditace		druh rozšíření	—		
Typ studijního programu			navazující magisterský	rigorózní řízení	KKOV	
Forma studia	prezenční			—	2901T025	
Názvy studijních oborů	Jakost a zdravotní nezávadnost potravin					
Adresa www stránky	http://akreditace.af.mendelu.cz		jméno a heslo k přístupu na www	agro		
Schváleno VR /UR /AR	VR AF MENDELU	podpis rektora	prof. Ing. Jaroslav Hlušek, CSc.			datum
Dne	23. ledna 2012					
Kontaktní osoba	doc. Ing. Martina Lichovníková, Ph.D.		e-mail	lichov@mendelu.cz		

**B – Charakteristika studijního programu a jeho oborů, pokud se na obory člení**

Vysoká škola	Mendelova univerzita v Brně
Součást vysoké školy	Agronomická fakulta
Název studijního programu	Chemie a technologie potravin
Název studijního oboru	Jakost a zdravotní nezávadnost potravin
Údaje o garantovi studijního oboru	prof. Ing. Alžběta Jarošová, Ph.D.

Alžběta Jarošová se narodila v roce 1960, po studovala na Chemickotechnologickej fakulte Slovenskej vysokej školy technickej v Bratislave potravinářský obor Kvasná chemia a biologické inžinierstvo. Po ukončení studia v roce 1983 nastoupila do zaměstnání v Jihomoravských pivovarech Brno jako chemik. Po roční absolventské praxi od roku 1984 do roku 1992 byla zaměstnána ve Výzkumném ústavu chemických zařízení v Brně jako výzkumný pracovník, kde se věnovala problematice chemického inženýrství. Od roku 1992 do roku 1993 pracovala v laboratoři Krajské hygienické stanice v Brně jako chemik. Dalších pět let od roku 1993 do r. 1998 se věnovala výzkumné činnosti ve Výzkumném ústavu veterinárního lékařství v Brně, kde řešila problematiku cizorodých látek v potravním řetězci. V roce 1995 byla přijata k doktorskému studiu na AF MZLU, obor „Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů“. V roce 1998 byla přijata na místo odborného asistenta na Ústav technologie potravin AF, v roce 1999 úspěšně obhájila disertační práci na téma „Hodnocení výskytu esterů kyseliny ftalové v potravním řetězci a životním prostředí“, v roce 2004 na AF MZLU obhájila habilitační práci v oboru „Zpracování zemědělských produktů“ na téma „Polychlorované bifenylly a estery kyseliny ftalové v potravním řetězci“ a byl ji udělen titul docent. V roce 2012 byla jmenována profesorem v oboru Zpracování zemědělských produktů. Jako akademický pracovník na MENDELU je zaměstnána na plný úvazek. Na Masarykově univerzitě, Lékařské fakultě garantuje předmět „Potraviny živočišné“ pro obor Výživa člověka úvazkem 4 hodiny/týden.

V oblasti výzkumu se podílela na řešení 10 výzkumných projektů a v roce 2005-2008 byla řešitelkou projektu NAZV QG 60066 „Prevence průniku toxických esterů kyseliny ftalové do krmiv, produktů a potravin“. Těžiště její výzkumné práce je v oblasti cizorodých látek – ftalátů v životním prostředí, které se věnuje od roku 1994. Výzkum spojený s výukou směřuje do oblasti technologie masa a senzorické analýzy.

Doposud jako autorka či spoluautorka publikovala celkem 30 prací ve vědeckých časopisech, z toho 18 v impaktovaných, 7 abstraktů na světovém nebo evropském kongresu. Dále je autorkou či spoluautorkou 44 příspěvků na národním a mezinárodním kongresu a taktéž je autorkou, respektive spoluautorkou 13 publikací v odborných časopisech. Dle SCI její publikace mají 56 mezinárodních a 21 tuzemských ohlasů.

U Českého institutu pro akreditaci je členkou Technické komise a odbornou posuzovatelkou laboratoří pro senzorické zkoušení. U České společnosti chemické je členkou odborné skupiny pro Potravinářskou a agrikulturní chemii, členkou hodnotitelské komise soutěže o ZLATOU SALIMU, Plody jižní Moravy a spoluorganizátorka soutěže Zlatá chuť jižní Moravy (spolupráce s Regionální agrární komorou Jihomoravského kraje, Jihomoravským krajem a SZPI Brno). Spolupracuje s výrobními podniky (např. Promt Modřice, Kmotr Masná Kroměříž) a s ekologickým sdružením Arnika.

**Nejvýznamnější publikace za posledních 5 let:**

1. JAROŠOVÁ, A., PUŠKÁROVÁ, L., STANCOVÁ, V. (2011): Di-2-ethylhexyl phthalate and di-n-butyl phthalate in tissues of common carp (*Cyprinus Carpio* L.) after harvest and after storage in fish storage tanks. *The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, December – January 2011/12 vol. 1, no. 3, p. 277-286. ISSN:1338-5178. 50 % MENDELU.
2. ZORNÍKOVÁ, G., JAROŠOVÁ, A., HRIVNA, L.(2011): Distribution of phthalic acid esters in agricultural plants and soil. *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis*. 2011. sv. LIX, č. 3, s. 233--238. ISSN 1211-8516. 30 % MENDELU
3. JAROŠOVÁ, A., HARAZIM J., KRÁTKÁ, L., KOLENČÍKOVÁ, D. (2010): Screening of phthalic acid esters in feed ingredients, premixes and feed additives in the Czech republic. *Environmental Chemistry Letters*, 8:387-391(DOI 10.1007/s 10311-009-0237-7). ISSN 1804-0152, 60 % MENDELU
4. JAROŠOVÁ, A., STANCOVÁ, V., HARAZIM, J., SUCHÝ, P. (2010): Migrace ftalátů z plastové nádže do rostlinných olejů jako součástí krmných směsí používaných k výkrmu kuřecích brojlerů. *Potravinářstvo - Food Science (tištěná verze)*. (4), (2), 35-38. ISSN 1338-0230. 30 % MENDELU.
5. JAROŠOVÁ, A., HARAZIM J., SUCHÝ, P., KRÁTKÁ, L., STANCOVÁ, V., (2009): The distribution and accumulation of phthalates in the organs and tissues of chicks after the administration of feedstuffs with different phthalate concentrations. *Vet. Med. – Czech.*, 54 (9), 427 – 434., 60 % MENDELU
6. HARAZIM J, JAROŠOVÁ, A., KRÁTKÁ, L., STANCOVÁ, V., SUCHÝ, P. (2008): Contamination of feedstuffs with phthalic acid esters. *TOXICOLOGY LETTERS*, 180, p. 67. 50 % MENDELU
7. ZELENKA, J., JAROŠOVÁ, A., SCHNEIDEROVÁ, D. (2008): Influence of n-3 and n-6 polyunsaturated fatty acids on sensory characteristics of chicken meat. *Czech journal of animal science*. 53 (7), 299-305. ISSN 1212-1819. 30 % MENDELU

Prohlašuji, že mám uzavřený pracovní poměrem na AF MENDELU v Brně v rozsahu plného úvazku (tj. 40 hodin za týden) a další pracovní úvazek na jiné instituci nepřesahuje 0,5 (tj. 20 hodin za týden).

datum:

podpis:

<b>Zaměření na přípravu k výkonu regulovaného povolání</b>	Studijní obor není zaměřen na přípravu k výkonu regulovaného povolání.
<b>Charakteristika studijního oboru (studijního programu)</b>	
<p>Kromě klasických mikrobiologických stanovení jsou vyučovány progresivní mikrobiologické metody, včetně metod typizace pomocí molekulárních metod (PCR); v oblasti chemické analýzy jsou to separační a další perspektivní instrumentální metody, včetně bioanalytických (imunoanalýza). V této souvislosti získá absolvent potřebné znalosti z toxikologie potravin. Absolvováním disciplin genetického zaměření se absolvent mimo jiné orientuje v problematice potravin nového typu (včetně potravin obsahujících GMO). Nadstavbou výživy člověka je oblast funkčních potravin, včetně jejich analytiky. V návaznosti na zvládnutí obecné hygieny potravin má absolvent rozsáhlé znalosti ze speciální hygieny jednotlivých potravinářských komodit. Je schopen v potravinářských podnicích zavádět, resp. z pozice státní správy kontrolovat fungování systémů řízení jakosti, včetně HACCP v rámci výroby všech základních potravinářských komodit.</p>	
<b>Profil absolventa studijního oboru (studijního programu) &amp; cíle studia</b>	
<p>Absolvováním studijního oboru získají studenti následující znalosti, dovednosti a schopnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Znalosti základních fyzikálně-chemických dějů.</li> <li>• Teoretické znalosti a praktické dovednosti instrumentálních metod a metod senzorické analýzy používaných při analýze potravin a zemědělských produktů.</li> <li>• Schopnost zpracování analytických dat, hodnocení analytických postupů, zabezpečení jakosti výsledků.</li> <li>• Schopnost vybrat a použít bioanalytickou metodu pro konkrétní praktické aplikace.</li> <li>• Schopnost pracovat v mikrobiologické laboratoři, identifikovat mikroorganismy, provádět mikrobiologickou analýzu potravin.</li> <li>• Schopnost analyzovat potravinové zdroje a předcházet tak možným alimentárním nákazám.</li> <li>• Schopnost odhadnout a zvládnout zdravotní rizika spojená s konzumací potravin.</li> <li>• Schopnost aplikovat znalosti a metody genetiky a genomiky v potravinářství.</li> <li>• Schopnost posoudit relevantnost výživových a zdravotních tvrzení.</li> </ul> <p><b>CHARAKTERISTIKA POVOLÁNÍ</b></p> <p>Absolvent se může uplatnit ve zpracovatelských, potravinářských podnicích tuzemských i zahraničních, nebo v orgánech státní správy, jako jsou orgány ochrany veřejného zdraví, státní veterinární správa i státní zemědělská a potravinářská inspekce. Uplatnění najde také v poradenské činnosti, ve školství, ve vědě a výzkumu, pojišťovnictví, jako soudní znalec v mnoha oborech a v neposlední řadě jako interní i externí auditor jakosti. Absolvent může působit i jako poradce, resp. znalec ve výživě člověka. Velmi úspěšně může působit i v komerčních laboratořích chemických, resp. mikrobiologických se zaměřením nejen na jakost a zdravotní nezávadnost potravin, ale také na širší problematiku životního prostředí.</p>	
<b>Charakteristika změn od předchozí akreditace (v případě prodloužení platnosti akreditace)</b>	
<p>U některých předmětů byli změněni garanti z důvodu odchodu do důchodu, ukončení pracovního poměru nebo vysokého věku, nebo zvýšením vědecko-pedagogické hodnosti některých odborných asistentů na docenty.</p> <p>Nově byly do studijního programu zahrnuty mezi povinné předměty <i>Senzorická analýza</i> (přesunuto z Bc. studia Technologie potravin) a <i>Fyzikální mechanické vlastnosti potravin</i>.</p> <p>Z povinně volitelných předmětů byly do povinných přesunuty předměty <i>Statistické zpracování dat</i> a <i>Podnikový management</i>.</p> <p>Do povinně volitelných byly přidány předměty <i>Koření, zdroje, pěstování a zpracování</i>, <i>Zpracování odpadů z PP</i> a <i>Řízení lidských zdrojů</i>.</p> <p>Z povinně volitelných předmětů byly vypuštěny předměty <i>Metodologie vědecké práce</i>, <i>Péče o životní prostředí</i> a <i>Logistika</i>.</p> <p>U povinných státnicových předmětů došlo ke změně názvu z <i>Mikrobiologická analýza potravin</i> na <i>Mikrobiologie potravin</i> a z <i>Obecná a speciální hygiena potravin</i> na <i>Hygiena potravin</i>.</p> <p>Do nabídky volitelných předmětů ke státnicím byl přidán předmět <i>Senzorická analýza</i>.</p>	

Prostorové zabezpečení studijního programu			
Budova ve vlastnictví VŠ	ano	Budova v nájmu – doba platnosti nájmu	—
Informační zabezpečení studijního programu			
<p>Informační podporu vzdělávacího procesu a zpřístupňování klasických tištěných i elektronických informačních zdrojů zabezpečuje Ústav vědecko-pedagogických informací a služeb (ÚVIS), pracoviště Ústřední knihovna a Informační centrum. Knihovnicko-informační služby spočívají v zajištění rovného přístupu ke klasickým tištěným i elektronickým knihám a časopisům ve výpůjčních odděleních a studovnách, v centralizovaném nákupu fondů, jejich katalogizaci a evidenci v Souborném katalogu univerzity, ve zpracování rešerší, poskytování tuzemské i mezinárodní meziknihovní výpůjční a výměnné služby, v zajištění přístupů do elektronických informačních zdrojů a jejich propagaci. ÚVIS provozuje také vydavatelství univerzity a prodejnu skript, vede filmotéku a videotéku univerzity, digitalizací monografií buduje digitální knihovnu starých a vzácných knih. Celkový fond univerzitní knihovny k 31. 12. 2011 obsahoval 398 tis. knihovních jednotek, každoroční přírůstek již po pět let činí cca 10 tis. kusů. Klasické fondy včetně e-books byly pořízeny v roce 2011 za 7 008 tis. Kč včetně úhrad z grantů a projektů, z toho knihy za 2 578 tis., 4 430 tis. za časopisy. Na elektronické informační zdroje univerzita vyčlenila 1 923 tis. Kč.</p> <p>Knihovní fond je průběžně doplňován především nákupem, výměnou za vědecké časopisy vydávané univerzitou a dary.</p> <p>Pro samostatnou práci studentů je v sedmi studovnách k dispozici celkem 385 studijních míst (28 studentů/stud. místo), z toho 125 je vybaveno počítačem.</p> <p>Elektronické informační zdroje jsou dostupné na všech počítačích univerzity včetně detašovaných pracovišť. V souladu s licenčními podmínkami je možný vzdálený přístup z domova uživatele a to buď přes proxy server, nebo federaci identit (technologie shibboleth). V metavyhledávači 360 Search lze prohledávat všechny zdroje v jednom vyhledávacím rozhraní.</p> <p>Nabídka elektronických informačních zdrojů v roce 2011 byla na MENDELU následující:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o plné texty časopisů: ScienceDirect Freedom Collection (2047 titulů), SpringerLink Journals (1664 titulů), InterScience Journals (752 titulů), v rámci platformy EBSCO zdroje Academic Search Premier a Business Source Premier, dále SourceOECD Periodicals (20 titulů), Proquest Agricola, BioOne I a II (160 titulů). Seznam všech online dostupných titulů zahrnuje Elektronická knihovna časopisů, zhruba 21 tis. titulů časopisů včetně těch, které jsou zpřístupňovány v režimu open access.</li> <li>o databáze používané pro hodnocení vědy a výzkumu: Web of Science, Journal Citation Report a SCOPUS, ERIH,</li> <li>o oborové databáze EconLit, Biological Abstracts, CAB Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, Environment Komplete,</li> <li>o plnotextové zdroje Knovel Library Premium, CSA Ilustrata, CABI Compendia.</li> </ul> <p>Dále univerzita pořizuje Safari Business Books Online, JSTOR, Obchodní věstník, právní informace ASPI, Patria Plus a databázi norem. Přístup do všech EIZ je soustředěn na webové stránky Informačního centra, odkaz Elektronické informační zdroje.</p> <p>Informační centrum zajišťuje pravidelné přednášky a instruktáže zvláště pro studenty prvních ročníků doktorského studia, kde je učí znát a využívat služeb knihovny včetně vyhledávání a efektivního využívání elektronických informačních zdrojů. V roce 2011 proběhlo celkem 24 vzdělávacích a výchovných akcí. Je vytvořen e-learningový kurz a webová sekce Podpora vědy a výzkumu, kde jsou soustředěny návody a tipy na vyhledávání v elektronických informačních zdrojích.</p> <p>Univerzita disponuje vlastním vydavatelstvím a prodejnu skript, v roce 2011 bylo v prvním vydání vydáno 122 titulů.</p>			

## C – Pravidla pro vytváření studijních plánů SP (oboru) a návrh témat prací

<b>Vysoká škola</b>	Mendelova univerzita v Brně
<b>Součást vysoké školy</b>	Agronomická fakulta
<b>Název studijního programu</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Název studijního oboru</b>	Jakost a zdravotní nezávadnost potravin

Povinné předměty												
předmět	přednášející	hod.	př.	cv.	semestr				kr.	zak.	typ	
		*			1	2	3	4				
Chemie fyzikální	RNDr. Adam	56	2	2	x				5	zk	P	
Potravinářská mikrobiologie II	Ing. Kalhotka	56	2	2	x				5	zk	P	
Speciální hygiena potravin	MVDr. Cwиковá	56	2	2	x				6	zk	P	
Toxikologie potravin	prof. Komprda	42	2	1	x				5	zk	P	
Chemie analytická - CV	Ing. Jančářová	42	0	3		x			2	záp	P	
Chemie analytická - P	prof. Dočekalová	28	2	0		x			4	zk	P	
Mikrobiologická analýza potravin	prof. Komprda	56	2	2		x			6	zk	P	
Praxe diplomová - 4 týdny		0	0	0		x			4	záp	P	
Radiobiologie a radiační hygiena	prof. Pöschl	56	2	2		x			5	zk	P	
Statistické zpracování dat	doc. Adamec	42	1	2		x			4	zk	P	
Výživa člověka	prof. Komprda	42	2	1		x			5	zk	P	
Bioanalytické metody	doc. Zehnálek	56	2	2			x		5	zk	P	
Chemické instrumentální analytické metody	prof. Klejdus	56	2	2			x		6	zk	P	
Potravinářská genomika	prof. Knoll	42	2	2			x		5	zk	P	
Systémy řízení jakosti a zdravot. nezávadnosti	MVDr. Cwиковá	56	2	2			x		5	zk	P	
Podnikový management	Ing. Chládková	56	2	2			x		5	zk	P	
Diplomová práce		0	0	0				x	20	záp	P	
Funkční potraviny	prof. Komprda	42	2	1				x	4	zk	P	
Senzorická analýza	prof. Jarošová	56	2	2				x	6	zk	P	
Fyzikální a mechanické vlastnosti potravin	Ing. Nedomová	28	2	1				x	4	zk	P	
Povinně volitelné předměty												
Potravinářské inženýrství	doc. Štencl	56	2	2	x				5	zk	PV	
Zoohygiena a prevence chorob	Ing. Havlíček	56	2	2	x				5	zk	PV	
Genetika Z	prof. Knoll	56	2	2		x			5	zk	PV	
Koření, zdroje, pěstování a zpracování	Ing. Růžičková	56	2	2		x			6	zk	PV	
Ochrana rostlin	prof. Pokorný	56	2	2		x			5	zk	PV	
Provozní vody v potravinářském průmyslu	Ing. Nedomová	42	2	1		x			4	zk	PV	
Potravinářská technika	Ing. Los	56	2	2			x		6	zk	PV	
Právo	doc. Janků	42	2	1			x		4	zk	PV	
Balení a prodej potravin	doc. Štencl	56	2	2				x	6	zk	PV	
Řízení lidských zdrojů	prof. Tomšík	42	2	1				x	5	zk	PV	
Marketing I	Ing. Turčínková	42	2	1				x	4	zk	PV	
Zpracování odpadů z potravinářského průmyslu	doc. Kotovicová	56	2	2				x	5	zk	PV	
Společné stravování	prof. Simeonovová	42	2	1				x	4	zk	PV	
<p><b>Podíl docentů a profesorů u P a PV předmětů je 62,7 %</b> * hodiny přímé výuky formou přednášek a cvičení Studenti studují všechny P předměty a z PV si volí tak, aby každý rok získali 60 kreditů.</p>												

<b>Obsah a rozsah SZZk</b>	<p>Pro ukončení studia musí student odstudovat všechny povinné předměty a vybrané povinně volitelné tak, aby získal 120 kreditů, dále musí úspěšně složit zkoušku ze 4 státnicových předmětů (tři povinné a jeden povinně volitelný) a obhájit diplomovou práci před zkušební komisí pro státní závěrečné zkoušky.</p> <p>Státnicové předměty:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>3 předměty povinné</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Chemická a instrumentální analýza potravin</li> <li>○ Mikrobiologie potravin</li> <li>○ Hygiena potravin</li> </ul> </li> <li>• <b>1 předmět povinně volitelný</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Legislativa a kontrola jakosti potravin</li> <li>○ Podnikový management</li> <li>○ Výživa a funkční potraviny</li> <li>○ Senzorická analýza</li> </ul> </li> </ul>
<b>Požadavky na přijímací řízení</b>	<p>Základním předpokladem pro přijetí je absolvování vysokoškolského studia minimálně v bakalářském stupni. Uchazeči z AF MENDELU studující bakalářský obor, na který navazující magisterský obor přímo navazuje (kritérium prostupnosti), jsou přijímáni bez přijímacích zkoušek na základě výsledků svého bakalářského studia. Takto je přijímáno 50 % studentů. Studenti s nedostatečným studijním průměrem, studenti jiných bakalářských oborů (mimo schéma prostupnosti) a studenti z jiných univerzit jsou přijímáni na základě přijímací zkoušky.</p>
<b>Další povinnosti / odborná praxe</b>	<p>Diplomová praxe – 4 týdny</p> <p>Studenti absolvují praxi v oboru na pracovištích se kterými má AF MENDELU uzavřenou dlouhodobou smlouvu o spolupráci, v některých případech si místo výkonu praxe vyhledává student sám. Zápočet za praxi získá student na základě hodnocení, které vypracovává pracoviště, kde praxe proběhla a na základě dvoustránkové zprávy, kterou předkládá student na děkanát. Smlouva mezi studentem a pracovištěm praxe se archivuje.</p> <p>V současné době se na AF MENDELU řeší tři projekty OP VK, které jsou mimo jiné zaměřené na zkvalitňování praxí studentů tvorbou partnerských sítí mezi univerzitou a komerční sférou.</p>
<b>Návrh témat prací a obhájené práce</b>	<p>Některé diplomové práce obhájené v ak. roce 2010/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biogenní aminy a polyaminy ve vybraných fermentovaných potravinách</li> <li>• Fenolické látky ve stolních odrůdách révy</li> <li>• Ftaláty v rostlinných olejích</li> <li>• Hodnocení účinnosti doplňků stravy s konjugovanou kyselinou linolovou</li> <li>• Jakost vína ovlivněná řízeným kvašením</li> <li>• Senzorické hodnocení zrajících sýrů</li> </ul> <p>přístup ke zveřejněným pracím: <a href="http://is.mendelu.cz/zp/">http://is.mendelu.cz/zp/</a></p>
<b>Návaznost na další stud. program</b>	<p>Studijní obor navazuje na studijní program Chemie a technologie potravin obor <i>Technologie potravin</i> v bakalářském stupni.</p>

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Balení a prodej potravin			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/4
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 12 h seminář 4 h konzultace 2 h projektová práce 12 h Samostudium příprava na zkoušku 70 h příprava na průběžné hodnocení 20 h příprava prezentace 4 h zpracování protokolů 4 h <b>Celkem 156 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů, příprava prezentace			
Vyučující	doc. Ing. Jiří Štencl, DrSc.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:  Cílem předmětu je získat znalosti o funkcích obalů potravin, problematice principiálně porozumět včetně teorie a získat schopnost pro kompetentní rozhodování při volbě materiálů a použité technologie balení v kontextu dynamicky rozvíjející se disciplíny.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Úvod, obal, definice, charakteristika obalů a kritéria pro jejich rozdělování. Náklady na balení, vratné a nevratné obaly.</li> <li>Požadavky na obaly ve sféře oběhu, spotřeby a skladování (výroba, přeprava, skladování, spotřebitel, obchod). Normalizace v balicí technice. Zákon o obalech 477/2001 Sb.</li> <li>Obalové prostředky (obalové materiály a pomocné obalové materiály) a jejich významné vlastnosti, zkoušení: dřevo, papír, karton, lepenka, sklo, kov, tkaniny, požitelné látky, plasty; lepidla, vázací materiály, potisk.</li> <li>Bariérové účinky obalů, koeficient ochranné účinnosti obalu. Údržnost potravin. Vliv teploty a vlhkosti na údržnost potravin, vodní aktivita biologických materiálů, rozvoj mikroorganismů v zabalené potravine. Interakce mezi potravinou a obalem.</li> <li>Bariérové účinky obalů. Ochrana potravin obalem před mechanickým poškozením, pronikáním par a plynů, změnami vlhkosti, změnami chuti a vůně, změnami teplot, vlivy záření, před kontaminací cizorodými látkami, mikrobiálním znehodnocením a působením hmyzu a hlodavců. Hodnocení kvality obalových materiálů pro potraviny.</li> <li>Balení v modifikované atmosféře (MAP), inteligentní balení (SP).</li> <li>Označování obalů a použitých materiálů, identifikace a dohledatelnost (EAN, RFID).</li> <li>Technické normy pro vyhodnocování obalů. Základní klasifikace balicích linek a strojů.</li> <li>Prodej a distribuce potravin, logistika, kontrolní orgány, EKO-KOM.</li> </ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: <ol style="list-style-type: none"> <li>HAN, J. <i>Innovation in food packaging</i>. London, Elsevier Academic Press, 2005</li> <li>FELLOWS, P. <i>Food Processing Technology : Principles and Practice</i>. Cambridge, Woodhead Publishing, 2000</li> </ol> Doporučená: <ol style="list-style-type: none"> <li>KAČEŇÁK, I. <i>Základy balenia potravin</i>. Bratislava, ARM, 2001</li> <li>ŠTENCL, J. <i>Balení a prodej potravin</i>, e-learningová opora, 2007 a následné aktualizace</li> </ol>			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Bioanalytické metody			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/3
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h konzultace 2 h		Samostudium příprava na zkoušku 64 h příprava na průběžný test 14 h zpracování protokolů 14 h <b>Celkem 150 h</b>	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	doc. Ing. Josef Zehnálek, CSc.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Seznámit studenty s principy moderních bioanalytických metod a jejich praktickou analytickou aplikací.  Osnova předmětu: 1. Enzymové analytické metody a. kinetika enzymových reakcí b. jednotky enzymové aktivity c. stabilizace enzymů d. enzymy jako analytická činidla 2. Imunochemické metody a. antigeny, protilátky a jejich příprava b. konjugáty v imunochemii c. interakce protilátky s antigenem d. precipitační a neprecipitační metody e. využití v analytice 3. Afinity chromatografie a. bioafinitní chromatografie b. nespecifická afinitní chromatografie c. další separační techniky využívající afinitní vztahy 4. Elektromigrační (elektroforetické) metody a. princip elektromigračních metod b. volná, zonová, rovnovážná a kapilární elektroforéza c. analytické aplikace elektroforetických metod 5. Metody izolace nukleových kyselin a. rozdíly v izolaci DNA a RNA b. fenolchloroformová izolace c. využití izolačních kitů 6. Amplifikace DNA in vitro pomocí polymerázové řetězové reakce (PCR) a. DNA - templář pro PCR b. syntéza DNA in vitro c. detekce produktu PCR d. průkaz geneticky modifikovaných organismů pomocí PCR 7. Elektrochemické metody a. metody pro studium nízkomolekulárních látek - analýza těžkých kovů a významných sekundárních metabolitů b. metody pro studium vysokomolekulárních látek - analýza nukleových kyselin a proteinů 8. Biočipy a biosenzory 9. Nanotechnologie a nanomateriály			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) RAUCH, P., KRÁLOVÁ, B., FUKAL, L. <i>Bioanalytická chemie</i> . Praha, VŠCHT, 2007 2) KLOUDA, P. <i>Moderní analytické metody</i> . Ostrava, Pavel Klouda, 2003 Doporučená: 1) KODÍČEK, M., KARPENKO, V. <i>Biofyzikální chemie</i> . Praha, Academia, 2000 2) KODÍČEK, M., VALENTOVÁ, O. <i>Laboratorní cvičení z biochemie</i> . Nakladatelství Olomouc, s.r.o., 2000 3) MARKUŠOVÁ, K. <i>Elektrochemické metody</i> . Košice: Univerzita Pavla Jozefa Šafárika v Košiciach, 2000 4) SKLÁDAL, P. <i>Biosensory</i> . Brno: Masarykova univerzita 1999. 149 s.			



D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Funkční potraviny			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/4
Rozsah studijního předmětu	2p + 1c	hod. za týden	3	kreditů 4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        14 h konzultace     2 h Samostudium příprava na zkoušku    46 h příprava na průběžný test      12 h příprava prezentace    10 h <b>Celkem 112 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Příprava prezentace				
Vyučující	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Záměrem kurzu je dodat studentům nezbytné informace o funkčních potravinách, resp. jejich účinných složkách, s cílem snížit riziko šíření zkreslených a nepodložených informací o dané skupině potravin, které, jsou na pomezí konvenčních potravin a léčiv, mají velký potenciál stát se výhodným obchodním artiklem. Větší důraz než na přehled jednotlivých funkčních potravin jako takových je kladen na vědecky ověřitelné možnosti využití účinných látek funkčních potravin (tzv. nutriceutik) v prevenci chronických degenerativních onemocnění člověka.			
Osnova předmětu:	1. Úvod do předmětu; terminologie funkčních potravin (dotace 1/0) 2. Kinetika a dynamika nutriceutik v organismu (dotace 2/2) 3. Interakce nutrientů a nutriceutik s geny (dotace 2/0) 4. Metody objektivního posouzení účinnosti nutriceutik (dotace 1/0) 5. Možnosti využití nutriceutik v prevenci chronických degenerativních onemocnění člověka (dotace 10/2)  a. Imunitní systém b. Antioxidační systém organismu člověka c. Kardiovaskulární onemocnění d. Některé typy rakoviny e. Osteoporóza  6. Významná nutriceutika (dotace 10/8)  a. Probiotika, prebiotika b. Antioxidanty c. Antikarcinogeny d. Vláknina e. Biologicky aktivní složky lipidů f. Biologicky aktivní bílkoviny a peptidy g. Další vybrané sekundární metabolity rostlin h. Vybrané minerální látky  7. Příklady významných funkčních potravin (dotace 2/2)			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:	1) KOMPRDA, T. <i>Základy výživy člověka</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2003 2) KALÁČ, P. <i>Funkční potraviny, kroky ke zdraví</i> . České Budějovice, Dona, 2003 3) LEMAGUER, M., SHI, J., MAZZA, G. <i>Functional Foods, Biochemical and Processing Aspects</i> . London, New York, CRC Press, 2002			
Doporučená:	4) HURST, W. J. <i>Methods of Analysis for Functional Foods and Nutraceuticals</i> . London, New York, CRC Press, 2002			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Fyzikální a mechanické vlastnosti potravin			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/4
Rozsah studijního předmětu	2p + 1c	hod. za týden	3	kreditů 4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        14 h Samostudium zpracování projektů 12 h přípravu prezentace 10 h příprava na zkoušku   56 h <b>Celkem 120 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů			
Vyučující	Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Studenti získají znalosti o základních fyzikálních a mechanických vlastnostech potravin. Řešena bude široká škála praktických technických problémů. Studenti získají dovednosti v řešení problémů a hodnocení jevů spojených s mechanickými vlastnostmi a chováním potravin a potravinářských polotovarů.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Základní veličiny, jednotky a definice, specifikace problematiky</li> <li>2. Metody měření a zkoušek</li> <li>3. Mechanické vlastnosti tuhých potravin</li> <li>4. Mechanické vlastnosti viskoelastických potravin</li> <li>5. Mechanické vlastnosti tekutých potravin</li> <li>6. Reologické chování potravinářských výrobků</li> <li>7. Tepelné vlastnosti, tepelné vodivosti a tepelné kapacity, metody jejich měření</li> <li>8. Optické vlastnosti, stanovení barvy</li> <li>9. Elektrické a dielektrické vlastnosti potravin</li> </ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) BUCHAR, J., SEVERA, L. <i>Fyzika I</i>. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 1999</li> <li>2) BLAHOVEC, J. <i>Zemědělské materiály</i>. ČZU v Praze, 1993</li> <li>3) RAAB, M. <i>Materiály a člověk : Netradiční úvod do současné materiálové vědy</i>. Praha, Encyklopedický dům, 1999</li> </ol> <p>Doporučená:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) HALLIDAY, D., RESNICK, R., WALKER, J. <i>Fyzika : vysokoškolská učebnice obecné fyziky . Mechanika - Termodynamika. Část 2</i>. Brno , VUTUM, 2003</li> <li>2) CHANES, J. W. <i>Engineering and Food for the 21st Century</i>. London,New York,Washington,D.C1, CRC Press LLC 2002</li> </ol>			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Genetika Z			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 24 h seminář 4 h laboratorní práce 4 h		Samostudium příprava na zkoušku 43 h příprava na průběžný test 15 h příprava prezentace 5 h zpracování protokolů 2 h zpracování seminární práce 15 h <b>Celkem 140 h</b>	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování seminární práce, zpracování protokolů, příprava prezentace			
Vyučující	prof. RNDr. Aleš Knoll, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Dosáhnout osvojení základních poznatků a pochopení principů a procesů genetiky, genetické variability a funkcí genů. Získat znalosti a dovednosti základních metod a technik molekulární genetiky a jejich aplikací u živočichů a v potravinářství. Získat intelektuálních dovedností podporující implementaci genetiky a genomiky do inovací biotechnologických postupů a metod šlechtění, jako faktor konkurenční výhody v EU. Podpořit rozvoj samostatné tvůrčí práce.</p> <p>Obsah předmětu:</p> <div><div><div>1. Genetika a její význam</div><div>J. G. Mendel - genetika – aplikace Watson a Crick - objev molekuly DNA – aplikace Sekvenování genomů</div><div>Využití poznatku genetiky v živočiš. biotechnologiích</div><div>2. Co jsou geny a co dělají</div><div>DNA - nositelka dědičnosti Replikace a rekombinace</div><div>Anatomie a funkce genu Projevení genu ve fenotypu</div><div>3. Proměnlivost, rozmanitost a jedinečnost biologické informace</div><div>Podstata proměnlivosti na úrovni fenotypu Genové mutace</div><div>Molekulárně genetické markery</div><div>4. Aplikované metody molekulární genetiky</div><div>Izolace DNA Amplifikace DNA Analýza struktury DNA</div><div>5. Formy dědičnosti v klasické genetice</div><div>Gen – alela Principy Mendelových pravidel dědičnosti, vzory dědičnosti</div><div>Rozšíření Mendelových pravidel: Komplexnost vztahů genotyp-fenotyp</div><div>6. Chromozomální základy dědičnosti a vazba genů</div><div>Chromozom - gen – alela Chromozomální základy dědičnosti</div><div>Vazba genů, rekombinace a mapování genů na chromosomech</div><div>Genetika pohlaví</div><div>7. Genetická analýza variability v populacích</div><div>Hodnocení genetické variability v populacích Hardy Weinbergova genetická rovnováha</div><div>Kvalitativní vs kvantitativní znaky Plemenná hodnota jako odhad</div></div><div><div>genetické hodnoty jedince Genetický zisk vs generační interval</div><div>8. Genetické základy šlechtění - plemenná hodnota, MAS a genomická selekce, SNP a určování rodičovství</div><div>Legislativa - zákona o plemenitbě a šlechtění hospodářských zvířat</div><div>Principy odhadu klasické plemenné hodnoty</div><div>Využitelnost markerů ve šlechtění – MAS Základní principy genomické selekce</div><div>9. Genetika skotu a prasat</div><div>Genetické markery masné užitkovosti a plodnosti</div><div>Genetické markery pigmentace a bezrohosti</div><div>Geneticky podmíněné choroby Vady masa - PSE - gen RYR1</div><div>10. Genetika koní a zájmových zvířat</div><div>Genetika zbarvení a geneticky podmíněné choroby koní</div><div>Význam DNA testů a genetických typů</div><div>Genetika psů a koček Modelové organismy - myši, potkani</div><div>11. Bezpečnost potravin, GMO, klonování zvířat</div><div>Nutrigenomika - vliv výživy na expresi genů</div><div>Bezpečnost a dohledatelnost potravinových zdrojů</div><div>Geneticky modifikované organismy Klonování zvířat</div><div>12. Genetika člověka</div><div>Genetika a onemocnění člověka</div><div>Genetika chřipky - H1N1, H5N1 DEAD LINE pro odevzdání prací</div><div>13. Seminář - prezentace nadstandardní činnosti v předmětu genetiky</div></div></div>			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) BEDNÁŘ, J., KUCIEL, J., VYHNÁNEK, T. Genetika. Brno, MZLU, 2005				
2) SNUSTAD, D. P., SIMMONS, M. J. Genetika. Brno, Nakladatelství Masarykovy univerzity, 2009				
3) URBAN, T., VYHNÁNEK, T., KNOLL, A., DVOŘÁK, J. Genetika (Návody do cvičení), Brno, MZLU, 2004				
Doporučená:				
1) OREL, V. Gregor Mendel a počátky genetiky. Praha, Academia, 2003				
2) KUCIEL, J., URBAN, T. J. G. Mendel, jeho hybridizační objevy a jejich význam. Brno, MZLU, 2009				
3) URBAN, T., VYHNÁNEK, T. Virtuální svět genetiky. Brno, MZLU v Brně, 2006				
4) URBAN, T. Virtuální svět genetiky 2 - principy molekulární genetiky online				
5) WEB e-Learningu genetiky ústavu ÚMFGZ MENDELU -http://umfgz.af.mendelu.cz/cz/vyuka/vyukove_prez				
6) WEB Laboratoře Aplikované Molekulární Genetiky MENDELU – www.lamgen.cz				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemické instrumentální analytické metody			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/3
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        28 h Samostudium příprava na lab. cvičení 14 h příprava na zkoušku      78 h příprava na průběžné hodnocení 20 h <b>Celkem 168 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	prof. RNDr. Bořivoj Klejdus, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Cílem výuky je seznámit studenty s principy moderních analytických metod a jejich instrumentacemi. Studenti budou také seznámeni s praktickou analytickou aplikací. Obsah předmětu: 1. Úvod do instrumentálních metod (dotace 2/0)  2. Atomová absorpční spektrofotometrie (dotace 2/0)  3. Optické metody (dotace 2/0)  4. Spektrofotometrie v UV/VIS oblasti (dotace 2/4)  5. Spektrofotometrie v IČ oblasti (dotace 2/0)  6. Nukleární magnetická resonance (dotace 2/0)  7. Hmotnostní spektrometrie (dotace 2/0)  8. Elektroanalytické metody (dotace 4/8)  9. Elektromigrační metody (dotace 2/6)  10. Separační metody (dotace 2/0)  11. Kapalinová chromatografie (dotace 4/8)  12. Automatizace (dotace 2/2)			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:  1. KLOUDA, P., Moderní analytické metody, Ostrava, 2003 2. RAUCH, P., KRÁLOVÁ, B., FUKAL, L., Bioanalytická chemie, Praha, 2007  Doporučená: 3. Barek J., Opekar F. a Štulík K. Elektroanalytická chemie, Karolinum Praha 2005. 4. Sommer L. Teoretické základy analytické chemie I., II., III., 1995, VUT Brno. 5. Štulík K. a kol. Analytické separační metody, Karolinum Praha 2004.				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie analytická - CV			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	0p + 3c	hod. za týden	3	kreditů 3
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka cvičení 39 h konzultace 3 h Samostudium zpracování protokolů 18 h <b>Celkem 60 h</b>			
Způsob zakončení	Zápočet		Forma výuky	Cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující				
Ing. Irena Jančářová, CSc.				
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu: Praktické uplatnění teoretických znalostí především z oblasti instrumentálních metod s důrazem na schopnost aplikace získaných znalostí na analýzu reálných popř. modelových vzorků. Důraz je kladen na dovednosti spojené s využitím a osvojením si vybraných instrumentálních technik při analýze, včetně volby správného způsobu vyhodnocování experimentálních dat.				
Obsah předmětu: 1. Laboratorní technika (dotace 0/3) 2. Refraktometrie (dotace 0/3) 3. Polarimetrie (dotace 0/3) 4. Molekulová absorpční spektrometrie (dotace 0/6) 5. Extrakční spektrofotometrie (dotace 0/3) 6. Potenciometrie (dotace 0/6) 7. Konduktometrie (dotace 0/6) 8. Chromatografie na tenké vrstvě (dotace 0/3) 9. Odměrná analýza (dotace 0/6)				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná: 1) JANČÁŘOVÁ, I., JANČÁŘ, L., ČERNOCKÁ, H. <i>Návody pro laboratorní cvičení z anorganické a analytické chemie</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2003 2) TRNKOVÁ, L. <i>Fyzikální chemie : Návody pro laboratorní cvičení</i> . Brno , MZLU, 1997 3) JANČÁŘOVÁ, I., JANČÁŘ, L. <i>Analytická chemie</i> . Brno, MZLU, 2003 4) DAVÍDEK, J. <i>Laboratorní příručka analýzy potravin</i> , Praha, SNTL, 1977				
Doporučená: 1) JANČÁŘ L.--JANČÁŘOVÁ I. <i>Analytická chemie - laboratorní cvičení</i> . 1. vyd. Brno: Masarykova universita, 1997. 141 s.				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie analytická - P			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	2p + 0c	hod. za týden	2	kreditů 4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 75 h Celkem 105 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	prof. RNDr. Hana Dočekalová, CSc.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Absolvováním kurzu studenti získají rozšířené znalosti analytické chemie, především v oblasti přípravy vzorku a instrumentálních analytických metod využívaných pro analýzu potravin a zemědělských produktů a získají představu o jejich praktickém použití. Osvojí si základní dovednosti spojené s vyhodnocením výsledků analýz. Na základě nabytých znalostí budou schopni vybrat vhodnou analytickou metodu pro konkrétní analýzu v daném vzorku, výsledek analýzy interpretovat a nést za svá rozhodnutí zodpovědnost.			
Osnova předmětu:	1. Zpracování výsledků a hodnocení analytických postupů (dotace 4/0) a. Vyhodnocení titračních křivek b. Metoda kalibrační křivky c. Metoda standardního přídatku d. Chyby měření e. Výběr a metrologické vlastnosti analytické metody f. Přesnost a správnost analýz g. Zajištění kvality analytických dat, akreditace 2. Optické metody (dotace 4/0) a. Molekulová absorpční spektrometrie. b. Atomová absorpční spektrometrie. c. Atomová emisní spektrometrie. d. Fotoluminiscenční metody. e. Infračervená a Ramanova spektrometrie. 3. Elektrochemické metody (dotace 4/0) a. Elektrogravimetrie, coulometrie b. Voltametrie, metody s eliminací nabíjecího proudu, rozpouštěcí, adsorptivní, diferenční pulzní voltametrie. 4. Separační metody chromatografické (dotace 4/0) a. Extrakce. Měníče iontů. Využití při přípravě vzorků. b. Chromatografie v plošném uspořádání. c. Chromatografie plynová. d. Gelová kapalinová. e. Vyhodnocování chromatogramů. 5. Separační metody elektromigrační metody (dotace 4/0) a. Elektroforéza. b. Izotachoforéza. c. Elektrochromatografie. 6. Nukleární magnetická resonance (dotace 2/0) a. Nukleární magnetická resonance a její využití v analýze potravin a potravinářských surovin. 7. Hmotnostní spektrometrie (dotace 2/0) a. Hmotnostní spektrometrie organická b. Hmotnostní spektrometrie anorganická 8. Odběr, zpracování a příprava vzorku k analýze (dotace 4/0) a. Odběr vzorku a jeho konzervace. b. Zpracování a příprava vzorku. c. Rozklady a extrakce vzorků pro následnou anorganickou a organickou analýzu.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) JANČÁŘOVÁ, I., JANČÁŘ, L. <i>Analytická chemie</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2003 Doporučená: 1) HOLZBECHER, Z., CHURÁČEK, J. a kol. <i>Analytická chemie</i> . Praha, SNTL - Nakladatelství technické literatury, 1987 2) SOMMER, L. <i>Základy analytické chemie I</i> . Brno, VUT, 1998 3) ZÝKA, J. <i>Analytická příručka. Díl I</i> . Praha, SNTL, 1979 4) ZÝKA, J. <i>Analytická příručka. Díl II</i> . Praha, SNTL, 1980			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie fyzikální			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/1
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h		Samostudium příprava na zkoušku 56 h příprava na průběžný test 14 h zpracování protokolů 14 h Celkem 140 h	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Zpracování protokolů				
Vyučující				
RNDr. Vojtěch Adam, Ph.D.				
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu: Předmět poskytuje studentům základní znalosti fyzikální chemie. Cílem výuky je dosáhnout, aby student získal poznatky o struktuře a vlastnostech látek a fyzikálně chemických procesech v chemických a biologických soustavách. Praktické cvičení je zaměřené na aplikaci fyzikálně chemických metod. Obsah předmětu:				
<div><div><div>1. Základní pojmy fyzikální chemie (dotace 2/0)</div><div>2. Skupenské stavy (dotace 2/0)</div><div>a. Plyn: stavová rovnice ideálního a reálného plynu.</div><div>b. Kapaliny: tlak páry, povrchové napětí, úhel smáčení, viskozita.</div><div>c. Pevné látky: klasifikace, krystalická a amorfní struktura, isomorfie, polymorfie.</div><div>3. Základy termodynamiky (dotace 3/0)</div><div>a. Základní pojmy. Energie, teplo, práce.</div><div>b. I. věta termodynamická, enthalpie.</div><div>Termochemie. Kalorimetrie.</div><div>c. II. věta termodynamická, entropie, samovolné procesy.</div><div>d. Helmholtzova a Gibbssova funkce. Chemický potenciál. Třetí věta termodynamická. Termodynamika a živé systémy.</div><div>4. Fázové rovnováhy (dotace 3/0)</div><div>a. Obecné podmínky podmínky rovnováhy. Gibbsův zákon fází.</div><div>b. Jednosložkové soustavy. Clapeyronova a Clausius-Clapeyronova rovnice.</div><div>c. Dvousložkové soustavy. Směšovací funkce. Ideální a reálný roztok. Fugacita a aktivita. Raoultův a Henryho zákon.</div><div>d. Koligativní vlastnosti roztoků a jejich biologický význam.</div><div>e. Třísložkové soustavy.</div><div>f. Rozdělovací rovnováha.</div><div>g. Rovnováha na fázovém rozhraní.</div><div>5. Chemická rovnováha (dotace 2/0)</div><div>a. Rovnovážná konstanta, rozsah reakce a stupeň přeměny.</div><div>b. Podmínky rovnováhy a její ovlivnění vnějšího vlivy.</div><div>6. Roztoky elektrolytů (dotace 2/0)</div><div>a. Elektrolytická disociace. Aktivita a aktivitní koeficient. Teorie silných elektrolytů. Teorie slabých elektrolytů. Součin rozpustnosti.</div><div>b. Acidobasické rovnováhy vybraných systémů.</div></div><div><div>c. Elektrolytická vodivost, konduktometrie.</div><div>7. Elektrochemická rovnováha heterogenního systému (dotace 4/0)</div><div>a. Elektrody a elektrochemické články. Nernstova a Nernst -Petersova rovnice.</div><div>b. Klasifikace elektrod.</div><div>c. Biologické redoxní systémy.</div><div>d. Elektroodová polarizace, přepětí.</div><div>e. Faradayovy zákony, elektrolýza.</div><div>f. Elektrochemické metody.</div><div>8. Kinetika chemických reakcí (dotace 4/0)</div><div>a. Rychlost chemické reakce. Celkový a dílčí řád reakce.</div><div>b. Typy chemických reakcí.</div><div>c. Kinetika základních chemických reakcí.</div><div>d. Teorie reakční rychlosti.</div><div>e. Závislost rychlostní konstanty na teplotě.</div><div>f. Reakční koordináta.</div><div>g. Kinetika složitějších chemických reakcí.</div><div>9. Koloidní soustavy (dotace 2/0)</div><div>a. Typy a charakteristika disperzních soustav.</div><div>b. Elektrokinetické jevy.</div><div>10. Molekulární transport (dotace 2/0)</div><div>a. Difúze.</div><div>b. Typy a vlastnosti membrán.</div><div>c. Membránové techniky.</div><div>11. Fyzikální vlastnosti látek (dotace 2/0)</div><div>a. Elektrické, magnetické a optické vlastnosti.</div><div>b. Metody studia látek.</div><div>12. Praktická laboratorní cvičení (dotace 0/28)</div><div>a. Elektrochemické metody: potenciometrie, konduktometrie.</div><div>b. Absorpční spektrofotometrie: absorpční spektra látek, závislost spektra acidobasického indikátoru na pH.</div><div>c. Nespektroskopické optické metody: polarimetrie a refraktometrie.</div><div>d. Fyzikální vlastnosti kapalin: viskozita a povrchové napětí.</div></div></div>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) MOORE, W. J. Fyzikální chemie. Praha, Státní nakladatelství technické literatury, 1981				
2) BRDIČKA, R., KALOUSEK, M., SCHÜTZ, A. Úvod do fyzikální chemie				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Koření, zdroje, pěstování a zpracování			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        28 h Samostudium příprava na zkoušku   63 h příprava na průběžné hodnocení 15 h zpracování seminární práce 10 h zpracování protokolů 12 h <b>Celkem 156 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	Ing. Gabriela Růžicková, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:            Předmět zahrnuje charakteristiku komodity kořeninové rostliny a koření v oblasti zemědělských komodit (plochy, objemy produkce v ČR a v zahraničí). Cílem je seznámit studenty s hlavními druhy pěstovanými a užívanými v ČR, dále s druhy, které se produkují ve světě (biologická charakteristika, obsahové látky, jakost, skladování a využití).</p> <p>Obsah předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Charakteristika skupiny kořeninové rostliny. Historie, produkce a trendy v koření ve světě, Evropě a v ČR. Rozdělení koření z různých hledisek. (dotace 2/2)</li> <li>2. Funkce koření (primární a sekundární). Vliv pěstitelského prostředí na výnos a obsahové látky koření. Plodové koření pěstovatelné v ČR (pěstování, zpracování, obsahové látky, použití). Semenářské parametry. Stanovení obsahu silice v plodovém koření. (dotace 4/4)</li> <li>3. Kmín kořený, fenykl obecný, koriandr setý, anýz vonný (botanická a biologická charakteristika, pěstování). Zkoušky na čistotu, zkoušky na obsah. (dotace 4/4)</li> <li>4. Kořeninová paprika (botanická a biologická charakteristika, pěstování). Tržní druhy kořeninové papriky. Stanovení barvivosti papriky, hodnocení jakosti. (dotace 2/2)</li> <li>5. Hodnocení a kontrola jakosti koření. Zelené koření (charakteristika, rozdělení). Druhy zeleného koření. Zkoušky na čistotu, stanovení obsahu silice. (dotace 6/6)</li> <li>6. Koření pěstované mimo ČR (druhy, botanická charakteristika, pěstování, zpracování, využití). (dotace 4/4)</li> <li>7. Ostatní koření mimo ČR (druhy, botanická charakteristika, pěstování, zpracování, využití). Zkoušky na čistotu, stanovení obsahu. Výroba kořenících směsí dle receptur. (dotace 2/2)</li> <li>8. Sklizeň a posklizňová úprava koření a skladování. Terénní cvičení. Poznaváčka. (dotace 4/4)</li> </ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) RAGHAVAN, S. <i>Handbook of spices, seasonings, and flavorings</i>. Boca Raton, FL. CRC Press/Taylor &amp; Francis. 2007</li> <li>2) HABÁN, M. <i>Kořeninové rostliny</i>. Bratislava. ÚVTIP - NOI. 2001</li> <li>3) VILDOVÁ, A., ŠTOLCOVÁ, M. <i>Léčivé, aromatické a kořeninové rostliny</i>. online.</li> <li>4) FELKLOVÁ, M., KOCOURKOVÁ, B. <i>Pěstování léčivých rostlin : (pro farmaceuty)</i>. Brno. Veterinární a farmaceutická univerzita. 2003</li> </ol> <p>Doporučená:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5) WEISS, E. A. <i>Essential Oil Crops</i>. Wallingford. CAB International. 1997</li> <li>6) WEISS, E. A. <i>Spice crops</i>. Wallingford. CABI Publishing. 2002</li> </ol>			



D – Charakteristika studijního předmětu					
Název studijního předmětu	Marketing 1				
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/4	
Rozsah studijního předmětu	2p + 1c	hod. za týden	3	kreditů	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 14 h Samostudium příprava na zkoušku 30 h příprava na průběžné hodnocení a test 20 h zpracování protokolů 2 h zpracování projektů 20 h <b>Celkem 114 h</b>				
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.	
Další požadavky na studenta					
Vyučující					
Ing. Jana Turčínková, Ph.D.					
Stručná anotace předmětu					
Zaměření předmětu: Cílem předmětu je seznámit studenty se základy a principy marketingu, které se jim mohou hodit jak v podnikatelské činnosti, tak také v každodenním životě. Postupně budou probrány základní postupy a nástroje současného marketingu a marketingového řízení.					
Obsah předmětu:					
1. Základní principy a význam marketingu					
2. Marketingové řízení					
3. Marketingové strategie					
4. Marketingový plán					
5. Marketingové prostředí					
6. Analýza portfolia					
7. Marketingová informační soustava					
8. Chování zákazníka					
9. Segmentace trhu					
10. Marketingový mix					
11. Produkt + distribuce					
12. Cena					
13. Propagace a marketingová komunikace					
14. Mezinárodní marketing					
Studijní literatura a studijní pomůcky					
Povinná:					
1) Foret, M. - Procházka, P. - Urbánek, T., <i>Marketing - základy a principy</i> , Computer Press, Brno 2003, s. 199, ISBN 80 - 7226 - 888 – 0					
2) FORET, M., PROCHÁZKA, P., URBÁNEK, T. <i>Marketing – základy a principy. 2. vydání</i> , Computer Press, Brno 2005. 149 s.					
Doporučená:					
3) Foret, M., <i>Marketing research</i> . Vyd. 1. Brno : Mendelova univerzita v Brně, 2012 72 s.					

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Mikrobiologická analýza potravin			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        28 h Samostudium příprava na zkoušku    74 h příprava na průběžné hodnocení 30 h <b>Celkem 160 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Cílem předmětu je navodit teoretické znalosti o potravinářsky, technologicky a hygienicky významných mikroorganismech a získat praktické dovednosti ze základní diagnostiky mikroorganismů. V úvodní části kursu bude posluchač seznámen s mikrobiologickou, biochemickou a molekulárně-biologickou analýzou mikroorganismů, konkrétně s normovanými metodami, kultivačními technikami, mikroskopii, typizací, biochemickými testy, analýzou DNA, polymerázovou řetězovou reakcí (PCR), kvantitativní PCR a sekvencováním. Pozornost bude věnována především technologicky významným skupinám bakterií. V závěru kursu bude posluchačům poskytnut přehled o výskytu a detekci patogenních mikroorganismů.</p> <p>Obsah předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Význam a klasifikace jednotlivých skupin a druhů mikroorganismů z potravinářského hlediska (dotace 2/0)<ol style="list-style-type: none"><li>Zařazení do taxonomie</li><li>Význam a vlastnosti jednotlivých skupin mikroorganismů</li></ol></li><li>Mikrobiologický rozbor potravin (dotace 14/10)<ol style="list-style-type: none"><li>Techniky pro vzorkování a zacházení se vzorky potravin</li><li>Různé typy kontaminujících bakterií, definice indikátorových mikroorganismů, technologicky významné mikroorganismy</li><li>Metody stanovení žádoucích, kontaminujících a indikátorových mikroorganismů</li><li>Kultivační techniky</li></ol></li><li>Identifikace mikroorganismů mikroskopicky a biochemickými testy (dotace 6/4)<ol style="list-style-type: none"><li>Izolace a typizace mikroorganismů, práce s detekčními soupravami mikroskopie</li><li>Mikroskopie</li></ol></li><li>Identifikace mikroorganismů pomocí molekulárně-biologických metod (dotace 6/14)<ol style="list-style-type: none"><li>Izolace celkové DNA mikroorganismů</li><li>Amplifikace specifických DNA sekvencí pomocí polymerázové řetězové reakce</li><li>Gelová elektroforéza</li></ol></li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) SAMBROOK, J., FRITSCH, E., MANIATIS, T. <i>Molecular Cloning I : A laboratory manual</i> . New York, Cold Spring Harbor Laboratory Press, 1989				
2) ŠILHÁNKOVÁ, L. <i>Mikrobiologické zkoumání potravin</i> . Praha, VŠCHT, 1987				
3) ŠILHÁNKOVÁ, L. <i>Mikrobiologie pro potravináře a biotechnology</i> . Praha, Academia, 2002				
Doporučená:				
4) Microbiology handbook : meat products / edited by Rhea Fernandes. Leatherhead : Leatherhead Pub. ; Cambridge : Royal Society of Chemistry, 2009. xiv, 297 p.				
5) Microbiology handbook : fish and seafood / edited by Rhea Fernandes. 2nd ed. Leatherhead [England] : Leatherhead Pub. ; Cambridge : Royal Society of Chemistry, c2009. xiv, 258 p.				
6) Microbiology handbook : dairy products / edited by Rhea Fernandes. Leatherhead ; Cambridge : Leatherhead Pub., and Royal Society of Chemistry, c2009. xiii, 173 p. ;				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Ochrana rostlin			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h Samostudium příprava na zkoušku 30 h příprava na průběžné hodnocení 30 h zpracování seminární práce 24 h <b>Celkem 140 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování seminární práce			
Vyučující	prof. Ing. Radovan Pokorný, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ochrana rostlin ve vztahu k životnímu prostředí (dotace 1/0) <ol style="list-style-type: none"> <li>Symptomatika chorob rostlin, diagnostické metody</li> <li>Viry, mykoplasmy a bakterie</li> <li>Charakteristika fytopatogenních hub</li> </ol> </li> <li>Příčiny a původci chorob rostlin (dotace 1/14) <ol style="list-style-type: none"> <li>Náchylnost, imunita, rezistence, tolerance, hypersenzitivita</li> <li>Epidemiologie</li> </ol> </li> <li>Vztah rostlin a patogenů (dotace 2/0) <ol style="list-style-type: none"> <li>Saprofytismus, parazitismus, nekrotrofie, biotrofie</li> </ol> </li> <li>Principy a možnosti ochrany, pesticidy v životním prostředí (dotace 2/0)</li> <li>Nejdůležitější choroby rostlin a možnosti ochrany vůči nim (dotace 8/0) <ol style="list-style-type: none"> <li>Polní plodiny</li> <li>Ovocné dřeviny a réva vinná</li> <li>Zelenina</li> </ol> </li> <li>Morfologie, anatomie, vývoj hmyzu (dotace 8/0)</li> <li>Hmyz a rostliny (dotace 2/0)</li> <li>Regulace škůdců (dotace 4/0) <ol style="list-style-type: none"> <li>Metody a strategie regulace škůdců</li> <li>Integrovaná ochrana vůči škůdcům</li> </ol> </li> <li>Systematický přehled zemědělsky významných zástupců hlístic, roztočů a hmyzu (dotace 0/14)</li> </ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ŠEFROVÁ, H. <i>Zemědělská entomologie</i>. online. .</li> <li>HRUDOVÁ, E., POKORNÝ, R., VÍCHOVÁ, J. <i>Integrovaná ochrana rostlin</i>. Brno. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně. 2006</li> <li>KŮDELA, V., KOCOUREK, F. a kol. <i>Seznam škodlivých organismů rostlin: viry, prokaryota, houby a houbám podobné organismy, živočišní škůdci, plevelé a parazitické rostliny</i>. Praha. Agrospoj. 2002</li> </ol> <p>Doporučená:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>KŮDELA, V., BRAUNOVÁ, M. a kol. <i>Česko-anglická rostlinolékařská terminologie: Czech-English plant health terminology</i>. Praha. Academia. 2007</li> <li>ALFORD, D. V. <i>Pest and disease management handbook</i>. Oxford. Blackwell Science. 2000</li> </ol>			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Podnikový management			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/3
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h Samostudium příprava na zkoušku 34 h příprava na průběžné hodnocení 20 h zpracování protokolů 30 h <b>Celkem 140 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování projektu			
Vyučující	Ing. Helena Chládková, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Poskytnout studentům teoretické poznatky z oboru management, naučit je využívat moderní metody manažerského rozhodování v jednotlivých oblastech podnikového managementu a v řízení lidských zdrojů s uplatňováním technik TIME managementu, a to při výkonu všech manažerských funkcí v podniku.</p> <p>Obsah předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Úvod do studia managementu - věda, teorie, praxe, literatura.</li> <li>2. Teoretické základy managementu a jeho vývoj.</li> <li>3. Požadavky na manažerskou práci.</li> <li>4. Role a funkce manažera.</li> <li>5. Struktura managementu- průběžné procesy a fáze managementu.</li> <li>6. Prostředí managementu - PEST, SWOT analýza.</li> <li>7. Rozhodování v podnikovém managementu.</li> <li>8. Plánování a kontrolní procesy.</li> <li>9. Organizování v managementu a integrační procesy.</li> <li>10. Řízení lidských zdrojů.</li> <li>11. Tvorba, implementace a změny podnikatelských strategií, typy podnikových strategií.</li> <li>12. Řízení zásob. Řízení kvality.</li> <li>13. Finanční management.</li> <li>14. Operační management.</li> <li>15. Krizový management.</li> </ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) KOONTZ, H., WEIHRICH, H. <i>Management</i>. Praha. Victoria Publishing. 1993</li> <li>2) POŠVÁŘ, Z., CHLÁDKOVÁ, H. <i>Management</i>. Brno. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně. 2009</li> <li>3) SVOBODA, E., BITTNER, L., SVOBODA, P. <i>Moderní přístupy v řízení podniků v novém podnikatelském prostředí</i>. Praha. Professional Publishing. 2006</li> </ol>			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Potravinařská genomika			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/3
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	3	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h odborná exkurze 6 h Samostudium zpracování protokolů 5 h příprava na lab. cvičení 5h příprava na zápočet 13 h zpracování projektu 15 h příprava na zkoušku 50 h <b>Celkem 150 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování projektu			
Vyučující	prof. RNDr. Aleš Knoll, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:  Seznámit studenty teoreticky i prakticky s možnostmi využití poznatků a metod moderní genomiky v potravinářství. Objasnit genetické založení produktů pro výrobu kvalitních a zdravých potravin rostlinného a živočišného původu a význam interakcí výživy a genomu člověka.</p> <p>Obsah předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Úvod ke genomice, využitelnost v potravinářství a výživě</li> <li>Struktura a funkce genů; replikace DNA; transkripce; translace; metabolické procesy v buňce.</li> <li>Genom živočichů včetně člověka, genom rostlin, genom mikroorganismů</li> <li>Stálost a dynamika genomů, genetická proměnlivost</li> <li>Strukturní a funkční genomika</li> <li>Metody analýzy genomů a nové technologie, transkriptomika (včetně DNA microarray), proteomika (včetně 2D gelové elektroforézy), metabolomika; bioinformatika.</li> <li>Manipulace s genomem - geneticky modifikované rostliny a živočichové, možnosti jejich detekcí</li> <li>Genetická analýza potravin a potravinových zdrojů (detekce genomu druhů až jednotlivce, bezpečnost, autenticita, dohledatelnost potravin)</li> <li>Základy nutri genomiky: vztah mezi výživou, geny a zdravím; dieta a transkripce genů; dieta a stabilita mRNA; dieta a translace mRNA; dieta a post-translační modifikace proteinů; výživa a genový polymorfismus; výživa a epigenetika.</li> </ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: <ol style="list-style-type: none"> <li>KAPUT, J., RODRIGUEZ, R. L. <i>Nutritional genomics : discovering the path to personalized nutrition</i>. Hoboken, N.J. Wiley-Interscience, 2006</li> <li>SNUSTAD, D. P., SIMMONS, M. J., RELICHOVÁ, J. <i>Genetika</i>. Brno , Masarykova univerzita, 2009</li> </ol> Doporučená: <ol style="list-style-type: none"> <li>BRIGELIUS-FLOHÉ, R., JOOST, H. <i>Nutritional genomics : impact on health and disease</i> . Weinheim, Wiley-VCH, 2006</li> </ol>			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Potravinářská mikrobiologie II			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/1
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        28 h Samostudium příprava na zkoušku   65 h příprava na průběžné hodnocení30 h zpracování protokolů   30 h <b>Celkem 181 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů			
Vyučující	Ing. Libor Kalhotka, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Seznámit posluchače s vybranými úseky technické mikrobiologie především s ohledem na potravinářství.Posluchači získají potřebné znalosti o důležitých mikroorganismech (prospěšných i škodlivých) majících význam v potravinářské a technické mikrobiologii o jejich vlastnostech a metabolismu a významu pro produkci, zpracování, údržnost a konzervaci potravin a pro zdraví člověka. Posluchači rovněž získají znalosti o využití mikroorganismů ve vybraných biotechnologiích. Po absolvování předmětu budou posluchači schopni provádět laboratorní úkony spojené s kultivací mikroorganismů a identifikací.</p> <p>Obsah předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Charakteristika oboru, (dotace 2/0)</li><li>Mikroorganismy významné v technické mikrobiologii, zvláště v potravinářství (dotace 8/10)<ol style="list-style-type: none"><li>Bakterie, mikroskopické houby, kvasinky</li></ol></li><li>Mikrobiální technologie (dotace 10/10)<ol style="list-style-type: none"><li>Základy kinetiky růstu mikroorganismů a tvorby jejich produktů</li><li>Mikroorganismy jako průmysloví producenti různých látek</li><li>Enzymy (lokalizace enzymů, jejich sekrece, izolace, stabilizace a imobilizace) a jejich využití</li><li>Organické kyseliny, aminokyseliny, antibiotika</li></ol></li><li>Mikrobiologie základních živočišných a rostlinných produktů (dotace 8/8)<ol style="list-style-type: none"><li>Mikroorganismy jako původci změn a rozkladu potravin a ochrana proti této činnosti mikroorganismů</li><li>Základní způsoby konzervace</li></ol></li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
<ol style="list-style-type: none"><li>GÖRNER, F., VALÍK, L. <i>Aplikovaná mikrobiológia požívatín : princípy mikrobiológie požívatín, potravinársky významné mikroorganizmy a ich skupiny, mikrobiológia potravinárskych výrob, ochorenia mikrobiálneho pôvodu, ktorých zárodky sú prenášané požívatínami</i>. Bratislava, Malé Centrum, 2004</li><li>ŠILHÁNKOVÁ, L. <i>Mikrobiologie pro potravináře a biotechnology</i>. Praha, Academia, 2002</li></ol>				
Doporučená:				
<ol style="list-style-type: none"><li>OKAFOR, N. <i>Modern industrial microbiology and biotechnology</i>. Enfield, NH Science Publishers, 2007</li><li>JAY, J. M., LOESSNER, M. J., GOLDEN, D. A. <i>Modern food microbiology</i>, New York , Springer, 2005</li><li>DEAK, T. <i>Handbook of food spoilage yeasts</i>. Boca Raton, FL CRC Press, 2008</li><li>DOYLE, M. P. <i>Food Microbiology : Fundamentals and Frontiers</i> Herndon. ASM Press, 2001</li><li>Pichhart,K., <i>Lebensmittelmikrobiologie</i>, Springer-Verlag Berlin, 1993</li><li>Šroubková,E., <i>Technická mikrobiologie</i>, Brno:Skriptum MZLU, 1996</li></ol>				

D – Charakteristika studijního předmětu					
Název studijního předmětu	Potravinařská technika				
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/3	
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 22 h laboratorní práce 6 h konzultace 2 h výstava 4 h Samostudium příprava na zkoušku 54 h příprava na průběžné hodnocení 14 h příprava prezentace 4 h zpracování protokolů 8 h zpracování seminární práce 20 h <b>Celkem 162 h</b>				
Způsob zakončení	Zkouška	Forma výuky	Př., cv.		
Další požadavky na studenta					
Příprava prezentace, zpracování protokolů, zpracování seminární práce					
Vyučující					
Ing. Josef Los, Ph.D.					
Stručná anotace předmětu					
Zaměření předmětu: Cílem předmětu je studium správné funkce techniky používané v potravinářství vč. její regulace a automatizace řízení					
Obsah předmětu: 1. Význam a místo předmětu a profilu. 2. Uchovatelnost potravin-fyzikální vlastnosti 3. Sušárny pro sušení potravin-proces sušení,statický výpočet sušárny, druhy sušáren 4. Chladírny a mrazírny potravin-technologický výpočet, zařízení a druhy chladíren a mrazíren 5. Zařízení pro finalizaci potravinářských zrnin a olejnin-sklady zrnin a olejnin,mlýny, lisovny olejů 6. Technologie a technika potravinářského zpracování brambor v systému čistší produkce 7. Stroje a zařízení cukrovarů a škrobáren 8. Zřízení pekáren a výroby těstovin 9. Stroje a zařízení pivovarů, výroby vína a nealkoholických nápojů 10. Technika pro potravinářské finalizace mléka, výroba másla, tvarohu, sýrů, jogurtů 11. Technika pro jatečné zpracování a tržní finalizaci hovězího masa a potravinářských produktů 12. Technika pro jatečné zpracování a tržní finalizaci vepřového masa, potravinář.produktů vč. uzenin 13. Technika pro jatečné zpracování a tržní finalizaci drůbežního masa a vajec vč. potravinářských produktů 14. Stroje a zařízení pro dopravu, manipulaci a distribuci surovin potravin a potravin					
Studijní literatura a studijní pomůcky					
Povinná: 1) RUŽBARSKÝ, J., GRODA, B. a kol. <i>Potravinářská technika</i> . Prešov, Fakulta výrobných technologií so sídlom v Prešove, 2005 2) GRODA, B. a kol. <i>Potravinářská technika : cvičení</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 1997 3) MAREČEK, J., GRODA, B. <i>Technika pro zpracování živočišných produktů</i> : I. Brno, MZLU, 1996 4) STEINHAUSER, L. a kol. <i>Produkce masa</i> . Tišnov, Last, 2000 5) RICHARDSON, P. <i>Thermal Technologies in Food Processing</i> , Cambridge, Woodhead Publishing, 2001 6) HOFFMAN, P., FILKOVÁ, I. <i>Výrobní linky potravinářské</i> . Praha, ČVUT, 1999					
Doporučená: 1) FILKOVÁ, I. <i>Vybrané statě z potravinářské techniky</i> . Praha, ČVUT, 1990 2) Malěř J. a kol., <i>Potravinářské linky I, II.</i> , H-H Praha, 1993					

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Potravinařské inženýrství			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/1
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 24 h konzultace 2 h projektová práce 4 h Samostudium příprava na zkoušku 62 h příprava na průběžný test 12 h zpracování projektu 8 h <b>Celkem 140 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování projektů			
Vyučující	doc. Ing. Jiří Štencl, DrSc.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Cílem předmětu je získat znalosti o fyzikální a technické podstatě procesů probíhajících při výrobě potravin a zpracování potravinářských produktů. Těmto procesům principiálně porozumět a získat tak kompetence pro praktická rozhodování. Disciplínu chápat v kontextu poznatků z jiných vyučovaných předmětů a také výrobních inovací.</p> <p>Obsah předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Úvod, obsah a zaměření předmětu, balance, vlastnosti tekutin a pevných látek, základní pojmy. (dotace 2/2)</li> <li>2. Jednorozměrné proudění tekutin potrubím, tok reálné tekutiny v systému. (dotace 4/4)</li> <li>3. Sdílení tepla, sdílení tepla při kondenzaci a varu, prostup tepla stěnou. Výměníky, tepelné trubice. (dotace 4/6)</li> <li>4. Separace heterogenních směsí. Míchání. Fluidizace. (dotace 4/2)</li> <li>5. Odparky, absorpce, extrakce, krystalizace, difúze. (dotace 3/2)</li> <li>6. Chlazení, chladicí oběhy. (dotace 4/4)</li> <li>7. Vlhký vzduch, charakteristika vlhkého materiálu, dehydratace vlhkých biologických materiálů. (dotace 7/8)</li> </ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) FELLOWS, P. <i>Food Processing Technology : Principles and Practice</i> . Cambridge, Woodhead Publishing, 2000 2) SINGH, P., HELDMAN, D. <i>Introduction to food engineering</i> , London , Academic Press , 2001 3) SINGH, P., ROTSTEIN, E., VALENTAS, K. <i>Handbook of food engineering practice</i> . Boca Raton, CRC Press, 1997  Doporučená: 1) ŠTENCL, J. <i>Potravinářské inženýrství</i> , e-learningová opora, 2007			



D – Charakteristika studijního předmětu					
Název studijního předmětu	Právo				
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/3	
Rozsah studijního předmětu	2p + 1c	hod. za týden	3	kreditů	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        14 h Samostudium příprava na zkoušku   70 h <b>Celkem 112 h</b>				
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.	
Další požadavky na studenta					
Vyučující					
doc. JUDr. Martin Janků, CSc.					
Stručná anotace předmětu					
Zaměření předmětu: Základním cílem je uposkytnout posluchačům základní znalosti z vybraných oblastí českého veřejného a soukromého práva, jakož i z práva EU (komunitárního), umožňující orientaci v právním řádu ČR					
Obsah předmětu: 1. Systém práva, právní normy a publikace práva, právní vztahy. 2. Vlastnické právo, spoluvlastnictví, ochrana vlastnického práva. 3. Základy správního práva, orgány a jejich kompetence se zaměřením na obor studia. Správní řízení ( správní řád). 4. Oblast podnikatelské činnosti a obchodních závazkových vztahů. Závazky z porušení práva v oblasti obchodního práva. 5. Individuální pracovní právo a odpovědnost pracovníků a zaměstnavatelů za škodu.					
Studijní literatura a studijní pomůcky					
Povinná: 3) JANKŮ, M. a kol. <i>Základy práva pro posluchače neprávnických fakult</i> . Praha. C.H. Beck. 2010 4) ČUHELOVÁ, J., SCHELLE, K. a kol. <i>Základy práva pro pedagogy : I</i> . Ostrava. Key Publishing. 2009 5) ČUHELOVÁ, J., SCHELLE, K., SCHELLEOVÁ, I. <i>Základy práva pro pedagogy : II</i> . Ostrava. Key Publishing. 2009					

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Provozní vody v potravinářském průmyslu			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	2p + 1c	hod. za týden	3	kreditů 4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        14 h  Samostudium příprava na zkoušku    47 h zpracování projektu 15 h vypracování protokolů 4 h příprava prezentace 4 h <b>Celkem 112 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Příprava prezentace, zpracování projektu, vypracování protokolů			
Vyučující	Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Cílem předmětu je získání přehledu o vzniku, čištění odpadních vod vznikajících v jednotlivých odvětvích potravinářského průmyslu, dále orientace v současných legislativních podkladech týkajících se odpadních vod z potravinářství a vodního hospodaření podniků.			
Osnova předmětu:				
<div>1. Vodní hospodářství potravinářského průmyslu<div>a. Zásobování průmyslových závodů vodou</div><div>b. Platby za vodu</div><div>c. Likvidace odpadních vod</div></div> <div>2. Vodohospodářské orgány a jejich působnost<div>a. Legislativa</div></div> <div>3. Jakost vody používané v potravinářském průmyslu<div>a. Požadavky na množství a jakost vody v jednotlivých odvětvích potravinářského průmyslu</div><div>b. Zásobování potravinářských závodů vodou</div></div> <div>4. Odpadní vody jednotlivých potravinářských oborů<div>a. Specifikace jednotlivých druhů odpadních vod, vlastnosti</div><div>b. Vznik odpadních vod</div><div>c. Vyjadřování znečištění</div><div>d. Snižování množství a znečištění odpadních vod</div></div> <div>5. Způsoby čištění, likvidace a využití odpadních vod<div>a. Mechanické čištění, samočištění, stabilizační nádrže, stabilizační rybníky, závlahy</div><div>b. Chemické čištění, anaerobní čištění, biologická filtrace, aktivace, společné čištění v městské kanalizační čistírně odpadních vod, terciární čištění</div></div> <div>6. Využití a likvidace kalu<div>a. Náklady na čištění odpadních vod</div></div> <div>7. Kontrola vodního hospodářství potravinářských závodů<div>a. Vodohospodářská kontrola</div><div>b. Měření a vzorkování, kontrolní stanoviště</div></div>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Doporučená:				
<div>1) ADAM,J., <i>Metody chemické analýzy vod</i>, SPN, Praha 1977</div> <div>2) HANÁČKOVÁ,J., <i>Analytika vody</i>, SNTL, Praha 1957</div> <div>3) HOFMAN,P., <i>Jednotné metody chemického rozboru vod</i>, SNTL, Praha 1965</div> <div>4) HORÁKOVÁ,M. et al., <i>Chemické a fyzikální metody analýzy vod</i>, SNTL,Alfa, Praha 1986</div> <div>5) JAVORSKÝ,P. et al., <i>Rozbory vod a ovzduší v zemědělství</i>, SZN, Praha 1990.</div>				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Radiobiologie a radiační hygiena			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 22 h seminář 4 h odborná exkurze 6 h konzultace 2 h		Samostudium příprava na zkoušku 40 h příprava na průb. hodnocení 20 h zpracování protokolů 18 h <b>Celkem 140 h</b>	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů			
Vyučující	prof. RNDr. Michael Pöschl, CSc.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Seznámit studenty s původními, aktuálními i potencionálními zdroji kontaminace potravinových zdrojů a potravin radioaktivními látkami, se systémem a metodami detekce ionizujícího záření a obsahu radioaktivních látek v potravinách, s normami (legislativou) ochrany potravin i potravinářských surovin před radiokontaminací, resp. s postupy nakládání s potravinami kontaminovanými radionuklidy. Student získá znalosti a dovednosti využitelné při ochraně agrární, resp. potravinářské produkce před radioaktivními zdroji. Obsah předmětu: 1. Fyzikální základy ionizujícího záření a ochrany před ním a. Základy atomové teorie a radioaktivity b. Interakce ionizujícího záření s hmotou 2. Přírodní a umělé zdroje radioaktivity a. Ra-látky přírodního původu (NORM) b. Ra-látky technologického původu (TENORM) c. Ra-látky vyrobené člověkem (man-made) 3. Transportní procesy radionuklidů v životním prostředí a. Transport radionuklidů v atmosféře, půdě a vodních ekosystémech b. Transport radionuklidů na trase potravinový zdroj - potravina - člověk 4. Koncentrace radionuklidů v potravinových zdrojích a potravinách a. Přírodní radionuklidy v potravinách b. Kontaminace potravin způsobená nehodou jaderného zařízení nebo nezákonnou manipulací s jadernými a radioaktivními materiály c. Opatření pro redukci kontaminace potravin radionuklidy 5. Detekce a měření obsahu radionuklidů v potravinových zdrojích a potravinách a. Detekce a sběr vzorků, úprava vzorků k měření b. Analytické a detekční metody, standardizace měření 6. Biologické účinky ionizujícího záření na organizmy a. Podstata biologických účinků IZ na živou hmotu b. Účinky IZ na člověka a ostatní organizmy c. Základy dozimetrie ionizujícího záření a toxikologie radioaktivních látek 7. Ochrana a mezinárodní koordinace v ochraně potravin před zdroji ionizujícího a. Systémy ochrany potravinových zdrojů a potravin před radiokontaminanty b. Zvláštnosti ozařování potravin c. Radiační bezpečnostní programy d. České a mezinárodní právní předpisy související s radiokontaminací potravin			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Doporučená: 1) KLENER, V. <i>Principy a praxe radiační ochrany</i> Praha:Azin CZ 2000 2) <i>Codex Alimentarius</i> , <a href="http://www.codexalimentarius.net/">http://www.codexalimentarius.net/</a> 3) HÁLA, J., NAVRATIL, J. D. <i>Radioactivity, Ionizing Radiation, and Nuclear Energy</i> . Brno, Czech Republic: Konvoj, 2003. 4) ICRP (International Commission on Radiological Protection) Publications, <a href="http://www.icrp.org/prod04.asp">http://www.icrp.org/prod04.asp</a> 5) JANDL, J., PETR, J. <i>Ionizující záření v životním prostředí</i> . SNTL, Praha, 1988, 200 s. 6) LANNUNZIATA, M. F. <i>Handbook of Radioactivity Analysis</i> . Academic Press, California, USA, 1998, 771 s., 7) PÖSCHL, M. a kol. <i>Základy měření radioaktivity</i> VŠZ Brno (návody do cvičení), 2005, 84 s. Doporučená: 8) PÖSCHL, M., NOLLET, L.M.L. (eds.) <i>Radionuclide Concentrations in Food and the Environment</i> , Taylor & Francis CRC Press, ser. Food Science and Technology, Boca Raton - London - New York, 1. vyd., 458 s., PÖSCHL, M. Radionuclide Concentration in Food, In: NOLLET, L.M.L. (ed.) <i>Handbook of Food Analysis (Methods and Instruments in Applied Food Analysis)</i> . 2. vyd. New York – Basel: Marcel Dekker, Inc., 2004. vol. 3, s. 1979-1997.			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Řízení lidských zdrojů			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/4
Rozsah studijního předmětu	2p + 1c	hod. za týden	3	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 14 h  Samostudium příprava na zkoušku 58 h  Celkem 100 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	prof. Ing. Pavel Tomšík, CSc.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Ukázat na potřebu věnovat se v podnicích managementu lidských zdrojů, které si ve vztahu k ekonomickým, sociálním a technologickým změnám v 90. letech musí uvědomit, že zájem o lidské zdroje je klíčovým faktorem úspěchu. Pochopit, že lidské zdroje v Evropské unii jsou považovány za faktor konkurenční výhody.			
Obsah předmětu:				
1. Úvod do řízení lidských zdrojů a. Předmět, obsah a úkoly RLZ b. Subjekty realizace RLZ				
2. Vnější podmínky a RLZ a. Mezinárodní podmínky vnějšího prostředí b. Národní podmínky vnějšího prostředí				
3. Vnitřní podmínky RLZ a. Faktory vnitřního prostředí b. Pracovní doba				
4. Plánování lidských zdrojů a. Obsah a cíle plánování LZ b. Plánování personálních činností				
5. Nábor a výběr zaměstnanců a. Vyhledávání a nábor zaměstnanců b. Výběr zaměstnanců				
6. Umísťování, rozvoj a hodnocení zaměstnanců a. Orientace a pracovní kariéra b. Odborná příprava a hodnocení zaměstnanců				
7. Odměňování zaměstnanců a. Mzda a mzdové systémy b. Tarifní a doplňkové formy odměňování 8. Zaměstnanecké vztahy				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) ARMSTRONG, M Řízení lidských zdrojů : nejnovější trendy a postupy. Praha, Grada, 2007				
2) KOUBEK, J. Personální práce v malých a středních firmách. Praha, Grada Publishing, a. s., 2007				
3) KOUBEK, J.Řízení lidských zdrojů: základy moderní personalistiky. Praha, Management Press, 2007				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Senzorická analýza			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/4
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška       28 h cvičení         8 h laboratorní práce       20 h konzultace     2 h Samostudium příprava na zkoušku   62 h příprava na průběžné hodnocení 30 h zpracování protokolů   6 h <b>Celkem 156 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	doc. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Cílem předmětu je získání znalosti o anatomii a funkcí smyslových receptorů, o základních pojmech a podmínkách pro senzorické zkoumání a získání teoretických i praktických znalostí základních metod senzorické analýzy. Absolvováním předmětu student získá dovednosti spojené s organizací a prováděním senzorických zkoušek potravinářských výrobků v závislosti na hodnoceném vzorku a účelu senzorického hodnocení. Dovede zpracovat a vyhodnotit a interpretovat výsledky zkoušky, případně ze zjištěných nedostatků navrhnout příslušná opatření (nápravu) v technologickém postupu.</p> <p>Obsah předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Význam senzorické analýzy potravin, vývoj a perspektivy (dotace 2/6)</li> <li>2. Nástroje smyslového vnímání (dotace 2/0)               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Smyslové orgány a jejich součásti</li> <li>b. Třídění smyslových receptorů</li> </ol> </li> <li>3. Anatomie smyslových orgánů významných pro senzorickou analýzu potravin (dotace 4/0)               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Smysly : chuťový, čichový, zrakový, sluchový</li> <li>b. Smysly : taktilní, kinestetický, pro teplo, pro chlad, pro bolest</li> </ol> </li> <li>4. Způsoby vedení smyslového vzruchu (dotace 3/0)               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Zpracování vzruchu v centrální nervové soustavě</li> <li>b. Psychometrika</li> </ol> </li> <li>5. Charakter vjemu, hedonické hodnocení vjemu (dotace 1/2)</li> <li>6. Člověk jako hodnotitel při senzorické analýze (dotace 2/2)               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Subjektivní podmínky v senzorické analýze</li> <li>b. Objektivní podmínky v senzorické analýze</li> </ol> </li> <li>7. Hlavní metody senzorické analýzy (dotace 2/4)</li> <li>8. Senzorické hodnocení jakosti hlavních druhů potravin (dotace 12/14)               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Vlivy suroviny a technologického procesu na senzorickou jakost potravin</li> <li>b. Vlivy skladování a distribuce potravin na jejich senzorickou jakost</li> </ol> </li> </ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) INGR, I., POKORNÝ, J., VALENTOVÁ, H. <i>Senzorická analýza potravin</i>. Brno, MZLU, 1997</li> <li>2) JAROŠOVÁ, A. a kol. <i>Senzorická analýza potravin</i>. 2004</li> </ol> <p>Doporučená:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) POKORNÝ, J. <i>Metody senzorické analýzy potravin : a stanovení senzorické jakosti</i>. Praha, Ústav zemědělských a potravinářských informací, 1993</li> <li>2) POKORNÝ, J. <i>Metody senzorické analýzy potravin : a stanovení senzorické jakosti</i>. Praha, Ústav zemědělských a potravinářských informací, 1993</li> <li>3) KOPEC, K. <i>Zahradnická kvalitologie : Nástin přednášek</i>. Brno, MZLU, 1997</li> <li>4) NEUMANN, R. <i>Senzorické skúmanie potravin</i>. Alfa, 1990</li> </ol>			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Speciální hygiena potravin			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/1
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        28 h odborná exkurze      7 h konzultace    2 h Samostudium příprava na zkoušku    57 h příprava na průběžné hodnocení 15 h příprava prezentace    3 h zpráva z exkurze        3 h zpracování protokolů    5 h zpracování seminární práce      20 h <b>Celkem 168 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů, seminární práce, příprava prezentace			
Vyučující	MVDr. Olga Cwiková, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Student získá v návaznosti na poznatky z obecné hygieny potravin znalosti z hygieny výroby, zpracování, distribuce, skladování jednotlivých základních surovin a potravin živočišného původu i základních vegetabilních potravin a surovin. Posluchači si dále prohloubí znalosti o alimentárně přenosných onemocněních. Po absolvování cvičení budou posluchači schopni provést základní mikrobiologickou kontrolu potravin a potravinových surovin, monitorovat hygienu prostředí.			
Obsah předmětu:				
1. Hygiena živočišných produktů (dotace 16/0) a. Hygiena masa a masných výrobků, Hygiena a technologie drůbeže, zvěřiny b. Hygiena mléka a mléčných výrobků c. Hygiena medu a včelích produktů d. Hygiena a technologie ryb a rybích produktů e. Hygiena vajec a vaječných výrobků 2. Hygiena vegetálií (dotace 12/0) a. Hygiena ovoce a zeleniny b. Hygiena pekárenských výrobků c. Hygiena mrazírenských výrobků d. Hygiena lahůdek 3. praktická cvičení (dotace 0/28) a. Základní zásady práce a ochrany zdraví v mikrobiologické laboratoři, její členění a zařízení. b. Fyzikální a chemické prostředky dezinfekce a sterilizace, kontrola účinnosti dezinfekce c. Ukázka správného odběru stěrů z prostředí, šablony, odběr vzorků z jatečně opracovaných těl - destruktivní a nedestruktivní metoda d. Stanovení CPM a čeledi Enterobacteriaceae (E. coli), koliformních bakterií a enterokoků, laktobacilů - diagnostické soupravy, Petrifilmy, Hygikulty e. Kontrola hygieny prostředí luminometricky, otiskové metody f. Mikrobiologické vyšetření potravin Samostatné zpracování tématiky odběru a zpracování vzorků potravin pro mikrobiologické zkoušky g. Samostatné zpracování stanovení vybraných mikroorganismů: Průkaz a stanovení bakterií rodu Salmonella, Listeria monocytogenes, stanovení počtu Clostridium perfringens, beta, D-glukuronidáza-pozitivních Escherichia coli, počtů Bacillus cereus, průkaz Yersinia enterocolitica, průkaz termotolerantních druhů Campylobacter spp., stanovení počtu koliformních bakterií, kvasinek a plísní, psychrotrofních bakterií, bakterií čeledi Enterobacteriaceae				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) HAYES, P., FORSYTHE, S. Food hygiene, microbiology and HACCP. Gaithersburg, Aspen publication, Inc., 2000				
2) DRDÁK, M. Technologia rastlinných neúdržných potravín. Bratislava, Alfa Bratislava, 1989				
3) PŘIDAL, A. Včelí produkty. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2003				
4) BUCHTOVÁ, H. Hygiena a technologie zpracování ryb a ostatních vodních živočichů : Alimentární onemocnění z ryb ; Mrazírenství. Brno, Veterinární a farmaceutická univerzita, Fakulta veterinární hygieny a ekologie, 2001				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Společné stravování			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/4
Rozsah studijního předmětu	2p + 1c	hod. za týden	3	kreditů 4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 14 h Samostudium příprava na zkoušku 48 h příprava na průběžné hodnocení 15 h <b>Celkem 105 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	prof. Ing. Jana Simeonovová, CSc.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Poskytnout vědomosti o gastronomii, hygieně, legislativě, vybavení a řízení podniků společného stravování.  Obsah předmětu: 1. Zařízení společného stravování a jeho formy, legislativní podklady, hygiena, bezpečnost práce, vybavení, řízení provozu a jakost gastronomických služeb (dotace 12/6) 2. Technologické postupy přípravy pokrmů, faktory ovlivňující proces přípravy pokrmů, druhy potravin a jejich použití při přípravě pokrmů, nápoje (dotace 12/6) 3. Gastronomická pravidla, stolničení (dotace 4/2)			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) Gajdůšek, S. et al., <i>Společné stravování</i> , MZLU v Brně, 1999 Doporučená: 2) Kolektiv autorů, <i>Vyhláška č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, Sbírka zákonů ČR, částka 45, Vyhláška 137/2004, Min. zdravotnictví, Min. vnitra ČR, 2004</i> 3) <i>Nařízení EP a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin</i>			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Statistické zpracování dat			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	1p + 2c	hod. za týden	3	kreditů 4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      14 h cvičení        26 h konzultace     2 h Samostudium příprava na zkoušku   31 h příprava na průběžné hodnocení a test   20 h zpracování projektů   20 h <b>Celkem 113 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Zpracování projektu				
Vyučující				
doc. Ing. Václav Adamec, Ph.D.				
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu: Cílem předmětu je zvládnutí základních statistických metod zpracování dat s možností jejich využití při výuce odborných předmětů, v zemědělském výzkumu, ekologii, technice a dopravě.				
Osnova předmětu:				
1) Základní statistické pojmy, Etapy statistické práce, Statistické vyjadřovací formy (dotace 2/2) a) jednotka, soubor, znaky b) zjišťování, zpracování, analýza c) statistické řady, tabulky, grafy				
2) Popis a analýza jednorozměrných a vícerozměrných souborů (dotace 4/10) a) Třídění (včetně variačního třídění) b) Střední hodnoty a míry variace c) Regresní a korelační analýza, asociace a kontingence				
3) Výběrové metody, náhodná veličina a její rozdělení (dotace 2/4) a) Podstata a druhy výběru b) Náhodný výběr, směrodatná a přípustná chyba c) Stanovení rozsahu výběru				
4) Statistický odhad bodový a intervalový (dotace 1/2) a) Interval spolehlivosti základních charakteristik b) Interval a pás spolehlivosti regresní funkce				
5) Testování statistických hypotéz (dotace 3/8) a) Postup při testování a možné chyby b) Testy homogenity rozptylu, t-test, párový test c) Analýza variance d) Analýza kovariance e) Neparametrické testy				
6) Statistická kontrola jakosti (dotace 1/2) a) Statistická regulace výroby b) Statistická přejímka				
7) Modelování produkčních procesů (dotace 1/0) a) Dynamické modely b) Modelování pomocí statistických metod				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) STÁVKOVÁ, J., DUFEK, J. <i>Biometrika</i> . Brno. MZLU v Brně. 2000				
2) MELOUN, M., MILITKÝ, J. <i>Kompendium statistického zpracování dat : metody a řešené úlohy včetně CD</i> . Praha. Academia. 2002				
3) PALÁT, M. <i>Aplikace biometrických metod a modelování v lesnické ekologii</i> . Biometrické metody a modely v pódohospodářskej vede, výskume a výučbe. XVI. letná škola biometriky, Račkova dolina, 21. - 25. júna 2004. . Nitra				
Doporučená:				
1) HEBÁK, P., HUSTOPECKÝ, J., MALÁ, I. <i>Vícerozměrné statistické metody [2]</i> . Praha. Informatorium. 2005				
2) ROD, J., VONDRÁČEK, J. <i>Polní pokusnictví : Pokusnická technika se základy biometriky</i> . Brno. VŠZ. 1975				
3) MENDENHALL, W., SINCICH, T. <i>Statistics for the Engineering and Computer Sciences</i> . San Francisco. Dellen Publishing Company. 1988				
4) NAVIDI, W. <i>Statistics for engineers and scientists</i> . Boston. McGraw-Hill. 2006				



D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Systémy řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/3
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        26 h odborná exkurze      6 h konzultace     2 h Samostudium příprava na zkoušku   53 h příprava prezentace   3 h zpráva z exkurze      2 h zpracování projektu   20 h <b>Celkem 140 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpráva z exkurze, výjezdu, praxe, zpracování projektů			
Vyučující	MVDr. Olga Cwiková, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Cílem předmětu je získání znalostí nezbytných pro zajištění jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin. Posluchač se po absolvování předmětu dovede orientovat v legislativě relevantní pro provádění úředních kontrol. Na základě praktických znalostí z vypracování plánu HACCP bude schopen předcházet rizikům, která přímo nebo prostřednictvím životního prostředí hrozí člověku, tato rizika odstraňovat nebo snižovat na přijatelnou úroveň.  Obsah předmětu: 1.     Jakost potravin Bezpečnost potravin Vztah jakosti a bezpečnosti, konflikty na současném trhu s potravinami (dotace 2/0) 2.     Legislativa (dotace 2/0) 3.     Normy a standardy systémů jakosti a bezpečnosti potravin (dotace 4/0) 4.     Budování integrovaných systémů bezpečnosti potravin (dotace 2/0) 5.     Základní požadavky systémů jakosti a bezpečnosti potravin a jejich interpretace (dotace 4/0) 6.     Případové studie (dotace 4/0) 7.     Poznatky z managementu systémů bezpečnosti potravin v zahraničí (dotace 2/0) 8.     Přednáška špičkového manažera z výrobní praxe (dotace 4/0) 9.     Základní principy projektů systémů bezpečnosti potravin dle ISO 22000 (dotace 2/2) 10.    Projekt systému bezpečnosti potravin ve zvolené komoditě. Metody, volba komodity, plán implementace. (dotace 2/2) 11.    Samostatný projekt systému bezpečnosti potravin (dotace 0/22)			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) HAYES, P., FORSYTHE, S. <i>Food hygiene, microbiology and HACCP</i> . Gaithersburg, Aspen publication, Inc. 2000			

D – Charakteristika studijního předmětu																
Název studijního předmětu	Toxikologie potravin															
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/1												
Rozsah studijního předmětu	2p + 1c	hod. za týden	4	kreditů 5												
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 14 h konzultace 4 h		Samostudium příprava na zkoušku 56 h příprava na průběžný test 16 h příprava prezentace 12 h zpracování seminární práce 10 h <b>Celkem 140 h</b>													
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.												
Další požadavky na studenta	Příprava prezentace, zpracování seminární práce															
Vyučující	prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.															
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Absolvent předmětu má znalosti o obecných principech toxikologie, zejména o kinetice a dynamice xenobiotik v lidském organismu a o hodnocení toxicity látek. V návaznosti na to má student znalosti o toxikologických charakteristikách nejvýznamnějších xenobiotik. Student má dovednosti ohledně metod stanovení důležitých xenobiotik v potravinách.</p> <p>Obsah předmětu:</p> <table><tr><td>1. Toxikologicky relevantní principy buněčné a molekulární biologie (dotace 1/2) a. Struktura buněčných membrán, transport látek přes buněčné membrány, receptory b. Stupeň disociace látek - toxikologické důsledky</td><td>a. Toxické prvky b. Radionuklidy c. Polychlorované bifenylly, polychlorované dibenzodioxiny d. Estery kyseliny ftalové e. Polyaromatické uhlovodíky f. Stanovení toxických látek v potravním řetězci: schéma analytického postupu; atomová absorpční spektroskopie</td></tr><tr><td>2. Kinetika xenobiotik (dotace 2/2) a. Vstup do organismu, absorpce, distribuce v organismu, metabolismus, eliminace xenobiotik a jejich metabolitů z organismu b. Monitoring příjmu toxických látek</td><td>7. Procesní toxikanty (dotace 4/4) a. Heterocyklické aromatické aminy</td></tr><tr><td>3. Dynamika xenobiotik (dotace 1/0) a. Molekulární mechanismy toxicity, typy toxické odezvy</td><td>b. N-nitrososloučeniny c. Oxysteroly d. Alkohol e. Akrylamid f. Bisfenoly Melamin g. Stanovení toxických látek v potravním řetězci: chromatografické metody</td></tr><tr><td>4. Hodnocení toxicity látek (dotace 2/1) a. Epidemiologické studie, testy na živočišných modelech, testy na buněčných kulturách, testy akutní toxicity, testy chronické toxicity, analýza rizika b. Odvození hodnot NOAEL, ADI, NPM</td><td>h. Stanovení toxických látek v potravním řetězci: imunochemické metody</td></tr><tr><td>5. Přirozené toxiny živých organismů (dotace 6/1) a. Bakteriální toxiny b. Toxické produkty metabolismu některých bakterií c. Toxiny hub: mykotoxiny, námelové alkaloidy, amatoxiny, falotoxiny, muskarin, isoxazoly d. Toxiny produkované sinicemi, řasami, obrněnkami e. Endogenní rostlinné toxikanty: toxické proteiny, toxické složky lipidů, oxaláty, toxické deriváty izoprenu, fytoestrogeny, kumarin, toxické glykosidy, alkaloidy f. Analytické stanovení tyraminu a histaminu</td><td>8. Rezidua pesticidů (dotace 2/0) a. Chlorované difenyletany, cyklohexany a cyklodieny, ortho-, thion-, thiol-a dithiofosfáty, karbamáty, pyrethroidy, benzoylmočoviny b. Triaziny, chlorofenoxysloučeniny, bipyridily c. Benzimidazoly, dithiokarbamáty, anilinopyrimidiny</td></tr><tr><td>6. Polutanty životního prostředí vstupující do potravního řetězce člověka (dotace 2/2)</td><td>9. Rezidua veterinárních léčiv a krmných aditiv (dotace 2/0) a. Antibiotika, antikokcidika, thyreostatika b. Hormonální přípravky 10. Přídavné látky (dotace 2/0) a. Klasifikace aditiv b. Obecné toxikologické zhodnocení c. Toxikologicky významná aditiva</td></tr></table>				1. Toxikologicky relevantní principy buněčné a molekulární biologie (dotace 1/2) a. Struktura buněčných membrán, transport látek přes buněčné membrány, receptory b. Stupeň disociace látek - toxikologické důsledky	a. Toxické prvky b. Radionuklidy c. Polychlorované bifenylly, polychlorované dibenzodioxiny d. Estery kyseliny ftalové e. Polyaromatické uhlovodíky f. Stanovení toxických látek v potravním řetězci: schéma analytického postupu; atomová absorpční spektroskopie	2. Kinetika xenobiotik (dotace 2/2) a. Vstup do organismu, absorpce, distribuce v organismu, metabolismus, eliminace xenobiotik a jejich metabolitů z organismu b. Monitoring příjmu toxických látek	7. Procesní toxikanty (dotace 4/4) a. Heterocyklické aromatické aminy	3. Dynamika xenobiotik (dotace 1/0) a. Molekulární mechanismy toxicity, typy toxické odezvy	b. N-nitrososloučeniny c. Oxysteroly d. Alkohol e. Akrylamid f. Bisfenoly Melamin g. Stanovení toxických látek v potravním řetězci: chromatografické metody	4. Hodnocení toxicity látek (dotace 2/1) a. Epidemiologické studie, testy na živočišných modelech, testy na buněčných kulturách, testy akutní toxicity, testy chronické toxicity, analýza rizika b. Odvození hodnot NOAEL, ADI, NPM	h. Stanovení toxických látek v potravním řetězci: imunochemické metody	5. Přirozené toxiny živých organismů (dotace 6/1) a. Bakteriální toxiny b. Toxické produkty metabolismu některých bakterií c. Toxiny hub: mykotoxiny, námelové alkaloidy, amatoxiny, falotoxiny, muskarin, isoxazoly d. Toxiny produkované sinicemi, řasami, obrněnkami e. Endogenní rostlinné toxikanty: toxické proteiny, toxické složky lipidů, oxaláty, toxické deriváty izoprenu, fytoestrogeny, kumarin, toxické glykosidy, alkaloidy f. Analytické stanovení tyraminu a histaminu	8. Rezidua pesticidů (dotace 2/0) a. Chlorované difenyletany, cyklohexany a cyklodieny, ortho-, thion-, thiol-a dithiofosfáty, karbamáty, pyrethroidy, benzoylmočoviny b. Triaziny, chlorofenoxysloučeniny, bipyridily c. Benzimidazoly, dithiokarbamáty, anilinopyrimidiny	6. Polutanty životního prostředí vstupující do potravního řetězce člověka (dotace 2/2)	9. Rezidua veterinárních léčiv a krmných aditiv (dotace 2/0) a. Antibiotika, antikokcidika, thyreostatika b. Hormonální přípravky 10. Přídavné látky (dotace 2/0) a. Klasifikace aditiv b. Obecné toxikologické zhodnocení c. Toxikologicky významná aditiva
1. Toxikologicky relevantní principy buněčné a molekulární biologie (dotace 1/2) a. Struktura buněčných membrán, transport látek přes buněčné membrány, receptory b. Stupeň disociace látek - toxikologické důsledky	a. Toxické prvky b. Radionuklidy c. Polychlorované bifenylly, polychlorované dibenzodioxiny d. Estery kyseliny ftalové e. Polyaromatické uhlovodíky f. Stanovení toxických látek v potravním řetězci: schéma analytického postupu; atomová absorpční spektroskopie															
2. Kinetika xenobiotik (dotace 2/2) a. Vstup do organismu, absorpce, distribuce v organismu, metabolismus, eliminace xenobiotik a jejich metabolitů z organismu b. Monitoring příjmu toxických látek	7. Procesní toxikanty (dotace 4/4) a. Heterocyklické aromatické aminy															
3. Dynamika xenobiotik (dotace 1/0) a. Molekulární mechanismy toxicity, typy toxické odezvy	b. N-nitrososloučeniny c. Oxysteroly d. Alkohol e. Akrylamid f. Bisfenoly Melamin g. Stanovení toxických látek v potravním řetězci: chromatografické metody															
4. Hodnocení toxicity látek (dotace 2/1) a. Epidemiologické studie, testy na živočišných modelech, testy na buněčných kulturách, testy akutní toxicity, testy chronické toxicity, analýza rizika b. Odvození hodnot NOAEL, ADI, NPM	h. Stanovení toxických látek v potravním řetězci: imunochemické metody															
5. Přirozené toxiny živých organismů (dotace 6/1) a. Bakteriální toxiny b. Toxické produkty metabolismu některých bakterií c. Toxiny hub: mykotoxiny, námelové alkaloidy, amatoxiny, falotoxiny, muskarin, isoxazoly d. Toxiny produkované sinicemi, řasami, obrněnkami e. Endogenní rostlinné toxikanty: toxické proteiny, toxické složky lipidů, oxaláty, toxické deriváty izoprenu, fytoestrogeny, kumarin, toxické glykosidy, alkaloidy f. Analytické stanovení tyraminu a histaminu	8. Rezidua pesticidů (dotace 2/0) a. Chlorované difenyletany, cyklohexany a cyklodieny, ortho-, thion-, thiol-a dithiofosfáty, karbamáty, pyrethroidy, benzoylmočoviny b. Triaziny, chlorofenoxysloučeniny, bipyridily c. Benzimidazoly, dithiokarbamáty, anilinopyrimidiny															
6. Polutanty životního prostředí vstupující do potravního řetězce člověka (dotace 2/2)	9. Rezidua veterinárních léčiv a krmných aditiv (dotace 2/0) a. Antibiotika, antikokcidika, thyreostatika b. Hormonální přípravky 10. Přídavné látky (dotace 2/0) a. Klasifikace aditiv b. Obecné toxikologické zhodnocení c. Toxikologicky významná aditiva															
Studijní literatura a studijní pomůcky																
Povinná:																
1) KOMPRDA, T. Toxikologie potravin - cyklus přednášek . CD-ROM, MENDELU v Brně																
2) KOMPRDA, T. Hygiena potravin : cvičení. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2003																
Doporučená:																
1) PÜSSA, T. Principles of Food Toxicology. Boca Raton, Taylor and Francis, 2008																
2) D MELLO, J. Food Safety: Contaminants and Toxins. Wallingford, UK CABI Publishing 2003																
3) SIKORSKI, Z., DABROVSKI, W. Toxins in Food. Boca Raton, CRC Press, 2005																
4) KOMPRDA, T. Obecná hygiena potravin. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2004																

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Výživa člověka			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	2p + 1c	hod. za týden	3	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        14 h Samostudium příprava na zkoušku   64 h zpracování seminární práce 20 h příprava prezentace 4 h příprava na průběžné hodnocení 10 h <b>Celkem 140 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Příprava prezentace, zpracování seminární práce				
Vyučující				
prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.				
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu: Absolvent předmětu má znalosti o základních živinách a dalších složkách potravin, včetně jejich trávení, vstřebávání a metabolismu v kontextu prevence nejdůležitějších onemocnění souvisejících s výživou. K základním dovednostem absolventa patří práce s výživovými dotazníky, měření kompozice lidského těla a výživové poradenství.				
Obsah předmětu:				
1. Anatomie a fyziologie trávicího traktu (dotace 4/0) a. Základy anatomie a histologie gastrointestinálního traktu b. Fyziologie trávení a vstřebávání c. Řízení příjmu potravy 2. Doporučení příjmu nutrientů (dotace 2/0) 3. Přeměna látek a energie (dotace 2/2) a. Energetický metabolismus b. Energetická bilance lidského organismu 4. Základní živiny (dotace 6/4) a. Bílkoviny b. Lipidy c. Sacharidy 5. Vitaminy (dotace 6/4) a. Vitaminy skupiny B b. Kyselina askorbová c. Vitaminy rozpustné v tucích 6. Minerální látky (dotace 6/4) a. Voda a monovalentní elektrolyty b. Anorganické složky kostní tkáně c. Železo, zinek d. Stopové prvky 7. Vztah výživy a zdraví (dotace 2/0)				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná: 1) KOMPRDA, T. <i>Základy výživy člověka</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2003 2) PRENTICE, A., CABALLERO, B., ALLEN, L. <i>Encyclopedia of Human Nutrition</i> . Oxford, Elsevier, 2005				
Doporučená: 1) KOMPRDA, T. <i>Výživou ke zdraví</i> . Velké Bílovice, TeMi CZ, 2009 2) KUNOVÁ, V. <i>Zdravá výživa</i> . Praha, Grada, 2004				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Zoohygiena a prevence chorob			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/1
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h cvičení        26 h odborná exkurze      6 h konzultace    2 h Samostudium příprava na zkoušku    60 h příprava na průběžné hodnocení 18 h <b>Celkem 140 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška	Forma výuky		Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující				
Dr. Ing. Zdeněk Havlíček				
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu: Podat posluchačům přehled a naučit je posoudit a zhodnotit hygienu stájového prostředí. Důraz bude kladen na hygienu vody, půdy a asanaci prostředí v chovu hospodářských zvířat. V další části discipliny budou posluchači seznámeni s nejčastějšími infekčními, neinfekčními chorobami hospodářských zvířat a jejich dopadem na kvalitu potravin a surovin živočišného původu a vliv na zdraví lidí.				
Osnova předmětu: 1) Úvod, historie zoohygieny, cíle a význam. Faktory stájového mikroklimatu 2) Termoregulace u zvířat. Hygiena půdy, samočistící procesy v půdě, vliv lidské činnosti na půdy, dopad na rostliny, zvířata a člověka. Hygienicky významné prvky 3) Voda a její význam pro organismus zvířat, spotřeba vody, hygienické parametry a druhy vod, vyšetřování vod a napájení zvířat 4) Hygiena zemědělských staveb, dokumentace, zásady při výběru stavebního místa a výstavbě stájí. Větrání stájí, osvětlení stájí. Veterinárně ochranná pásma a pásmo hygienické ochrany 5) Protinákazová ochrana zvířat, karanténní stáj, izolační stáj, kafilerní box, vstupní a vjezdová dezinfekce, černobílý provoz v chovu zvířat 6) Asanace stájí a farem živočišné výroby - preventivní a ohnisková. Dezinfekce, dezinsekce a deratizace 7) Problematika odpadů ze živočišné výroby. Kejda, tekutý hnůj, slámnatý hnůj, silážní štávy 8) Příprava zvířat na pastvu, péče o paznechty, kopyta. Zákony welfare a zákony o ochraně zvířat 9) Technologie a hygiena v chovu skotu a malých přežvýkavců. Hygienická a technologická kázeň v prvovýrobě mléka 10) Hygiena a technologie v chovu prasat a drůbeže 11) Nejčastější neinfekční choroby v chovech hospodářských zvířat - dopad na zdravotní stav a kvalitu potravin a surovin živočišného původu 12) Nejčastější infekční choroby hospodářských zvířat - bakteriální, virové. Dopad na zdravotní stav, kvalitu a hygienu potravin a možné nebezpečí pro člověka 13) Nejčastější parazitární choroby hospodářských zvířat 14) Preventivní programy v chovech hospodářských zvířat a zásady při přepravě, nákupu, výstavách, prodeji a porážení hospodářských zvířat				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Doporučená: 1) HEJLÍČEK, K. a kol., Epizootologie, Brno, 1987 2) KOVÁČ, G. a kol., Choroby hovädzieho dobytku, Prešov, 2001 3) KURSA, J. a kol., Zoohygiena a prevence chorob hospodářských zvířat, JU České Budějovice, 1998 4) MINKS, J. a kol., Ochrana životního prostředí před škodlivými vlivy pocházejícími ze zvířat, 1998 5) VEČEREK, V. a kol., Právní předpisy Rady Evropy na ochranu zvířat, 1997 6) ZEMAN, J., Zoohygiena, Brno, 1999				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Zpracování odpadů z potravinářského průmyslu			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/4
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka: přednášky 28 h cvičení 24 h konzultace 4 h Samostudium: příprava na zkoušku 36 h příprava na průběžný test 20 h příprava prezentace 8 h zpracování seminární práce 20 h <b>Celkem 140 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování semestrální práce v rozsahu cca 10-15 stran a její prezentace. Práci prezentují ve cvičeních formou power-pointu.			
Vyučující	doc.RNDr. Jana Kotovicová, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Cílem předmětu je seznámit studenty s problematikou odpadů, pocházejících z potravinářských procesů. V rámci výuky budou studenti seznamováni se základními charakteristikami těchto odpadů, způsoby nakládání s nimi a možnostmi využívání těchto materiálů jako vedlejších produktů. Osnova předmětu: 1. Problematika odpadového hospodářství 2. Odpady ze zemědělství a lesnictví 3. Odpady ze zpracování masa 4. Odpady ze zpracování mléka 5. Odpady ze zpracování obilí, brambor, cukrové řepy 6. Odpady ze zpracování tuků 7. Odpady z konzerváren 8. Odpady z výroby piva, vína, lihovarnictví 9. Technologie nakládání s odpady 10. Odpady z obalů 11. Odpadní vody z potravinářství 12. Prevence vzniku odpadů			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná: 1) FILIP, J. a kol.: Odpadové hospodářství.MZLU Brno 2003 2) KOTOVICOVÁ, J.: Čistší produkce.MZLU Brno 2003 3) MAREČEK, J. Legislativa odpadového hospodářství. 2003 4) KURAŠ, M. a kol.: Technologie zpracování odpadů. VŠCHT Praha, 1993 Doporučená: 5) Steinhauser, L. a kol.: Hygiena a technologie masa, LAST Brno, 1995 6) Lukášová, J.: Hygiena a technologie produkce mléka, VFU Brno, 1999 7) Kadlec, P a kol.: Technologie potravin I.,II. VŠCHT Praha, 2002				

<b>E – Personální zabezpečení studijního programu (studijního oboru) – souhrnné údaje</b>												
<b>Vysoká škola</b>	Mendelova univerzita v Brně											
<b>Součást vysoké školy</b>	Agronomická fakulta											
<b>Název studijního programu</b>	Chemie a technologie potravin											
<b>Název studijního oboru</b>	Jakost a zdravotní nezávadnost potravin											
<b>Název pracoviště</b>	<b>celkem</b>	<b>prof. celkem</b>	<b>přepoč. počet p.</b>	<b>doc. celkem</b>	<b>přepoč. počet d.</b>	<b>odb. celkem</b>	<b>as.</b>	<b>z toho s věd. hod.</b>	<b>lektoři</b>	<b>asistenti</b>	<b>vědečtí pracov.</b>	<b>THP</b>
<b>215</b> Ústav aplikované a krajinné ekologie	35	1	1,0	3	2,5	11		11	0	2	11	7
<b>219</b> Ústav pěstování, šlechtění rostlin a rostlinolékařství	35	4	4,0	3	3,0	6		6	0	0	20	2
<b>221</b> Ústav agrochemie, půdoznalství, mikrobiologie a výživy rostlin	28	1	1,0	3	3,0	9		9	0	1	8	6
<b>223</b> Ústav morfologie, fyziologie a genetiky zvířat	20	2	2,0	2	2,0	3		3	0	2	7	4
<b>225</b> Ústav molekulární biologie a radiobiologie	19	2	2,0	0	0	0		0	0	0	17	0
<b>227</b> Ústav zemědělské, potravinářské a environmentální techniky	30	2	1,5	5	5,0	7		7	0	2	7	7
<b>228</b> Ústav techniky a automobilové dopravy	27	2	2,0	9	8,2	3		3	0	0	8	5
<b>234</b> Ústav technologie potravin	26	3	3,0	3	3,0	9		9	0	0	5	6
<b>239</b> Ústav chemie a biochemie	51	2	2,0	5	4,2	8		8	0	3	30	3
<b>112</b> Ústav managementu	18	2	2	2	2	7		7	0	0	5	2
<b>113</b> Ústav statistiky a operačního výzkumu	14	0	0	2	2	7		7	0	4	0	5

<b>115</b> Ústav marketingu a obchodu	25	2	1,3	1	1	8	8	0	2	6	6
<b>117</b> Ústav práva a humanitních věd	18	0	0	3	2,5	8	8	0	3	0	4

<b>F – Související vědecká, výzkumná, vývojová, umělecká a další tvůrčí činnost</b>	
<b>Vysoká škola</b>	Mendelova univerzita v Brně
<b>Součást vysoké školy</b>	Agronomická fakulta
<b>Název studijního programu</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Název studijního oboru</b>	Jakost a zdravotní nezávadnost potravin
<b>Informace o tvůrčí činnosti vysoké školy související se studijním oborem (studijním program)</b>	
Název akce:	<b>Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků VIII.</b>
Pořadatel a garant:	AF MENDELU Brno (Ústav chovu a šlechtění zvířat, ústav technologie potravin) květen 2011
Název akce:	<b>XXXVI. Seminář o jakosti potravin a potravinových surovin - "Ingrový dny"</b>
Pořadatel a garant:	MENDELU (ústav technologie potravin) březen 2010
Název akce:	<b>Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků</b>
Pořadatel a garant:	MENDELU (ústav technologie potravin, ústav chovu a šlechtění zvířat) květen 2010
Název akce:	<b>Jakost a efektivnost produkce regionálních a malých pivovarů</b>
Pořadatel a garant:	MZLU v Brně (ústav zemědělské, potravinářské a environmentální techniky, ústav technologie potravin) červen 2009
Název akce:	Konference „Sladovnický ječmen regulace tvorby, výnosu a kvality“
Pořadatel a garant:	MZLU v Brně (ústav technologie potravin) 13.2.2009 Konference se zúčastnilo 50 odborníků z ČR a SR, bylo prezentováno 32 příspěvků (sborník abstraktů, ISBN 978-80-213-1890-8).
Název akce:	<b>XXXV. Seminář o jakosti potravin a potravinových surovin – „Ingrový dny“</b>
Pořadatel a garant:	MZLU v Brně (ústav technologie potravin), Společnost pro výživu, Česká akademie zemědělských věd – odbor výživy obyvatelstva a jakosti potravin, Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Potravinářská komora České republiky, VFU Brno – fakulta veterinární hygieny a ekologie, Výzkumný ústav veterinárního lékařství v Brně březen 2009
Název akce:	Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků VI.
Pořadatel a garant:	MZLU v Brně (ústavy 234 a 235), Svaz chovatelů ovcí a koz v ČR, ČMS VTS při AF MZLU v Brně 21.5.2009
Název akce:	<b>XXXIV. Seminář o jakosti potravin a potravinových surovin</b>
Pořadatel a garant:	MZLU v Brně (ústav technologie potravin) 5. březen 2008
Název akce:	Seminář „Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků“.
Pořadatel a garant:	MZLU v Brně (ústav chovu a šlechtění zvířat, ústav technologie potravin), Svaz chovatelů ovcí a koz v ČR květen 2008
Název akce:	<b>3. ročník soutěže Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2008</b>
Pořadatel a garant:	MZLU v Brně (ústav technologie potravin), VFU Brno, Regionální agrární komora JmK 2.9.2008
Název akce:	<b>Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků V.</b>
Pořadatel a garant:	MZLU v Brně (ústav chovu a šlechtění zvířat a ústav technologie potravin, garanti: doc. Dr. Ing. Jan Kuchtík, doc. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D., prof. Ing. Gustav Chládek, CSc., Ing. Daniel Falta) květen 2008
<b>MendelNet – každoroční konference pro doktorandy a studenty navazujícího magisterského studia pořádá děkanát AF MENDELU</b>	



Přehled řešených grantů a projektů (závazné jen pro magisterské programy)			
Pracoviště	Názvy grantů a projektů získaných pro vědeckou, výzkumnou, uměleckou a další tvůrčí činnost v oboru	Zdroj	Období
<b>234</b> Ústav technologie potravin	<b>2B 08069</b> – Výzkum vztahů mezi vlastnostmi kontaminující mikroflóry a tvorbou biogenních aminů jako rizikových toxikantů v systému hodnocení zdravotní nezávadnosti sýrů na spotřebitelském trhu	C	2008 – 2011
<b>234</b> Ústav technologie potravin	<b>NAZV 1G 58038</b> – Inovace pěstitelských technologií sladovnického ječmene vývojem diagnostických metod pro vyhodnocení struktury porostu, zdravotního a výživného stavu	B	2005 – 2009
<b>234</b> Ústav technologie potravin	<b>NAZV QG60066</b> – Prevence průniku toxických esterů kyseliny fialové do krmiv, produktů a potravin	B	2006 – 2008
<b>234</b> Ústav technologie potravin	<b>CZ.1.07/2.3.00/09.0081</b> – Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství <b>partneři:</b> Výzkumný ústav mlékárenský, s.r.o., Výzkumný ústav pro chov skotu, s.r.o., Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích	OP VK	2009 – 2012
<b>239</b> Ústav chemie a biochemie	<b>GA ČR 525/06/0864</b> – Revize taxonomické distribuce isoflavonoidů <b>nositel grantu:</b> VŠCHT Praha	B	2006 – 2008
<b>234</b> Ústav technologie potravin	<b>9503/OS2100381</b> Provedení pokusu s morforegulátory růstu v pšenici ozimé a ječmenu jarním a vyhodnocení vlivu aplikace na výnos a kvalitu zrna	Lučební závody Draslovka, a. s., Kolín	2010
<b>221</b> Ústav agrochemie, půdoznalství, mikrobiologie a výživy rostlin	<b>FRVŠ A303/2010</b> – Zřízení výukové laboratoře aplikované mikrobiologie	FRVŠ	2010
<b>223</b> Ústav morfologie, fyziologie a genetiky zvířat	<b>FRVŠ 172/2009</b> – Rozvoj laboratoře agrogenomiky pro tvůrčí činnost vysokoškolských studentů	FRVŠ	2009
<b>234</b> Ústav technologie potravin	<b>FRVŠ 941/2009</b> – Zavedení praktické části výuky předmětu Konzervace potravin	FRVŠ	2009



6. února 2012  
Brno

Akreditační komise

**Magisterský navazující studijní program/obor:**

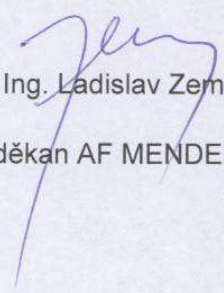
**Chemie a technologie potravin / Jakost a zdravotní nezávadnost potravin  
- prohlášení děkana k době trvání pracovních poměrů některých vyučujících**

Prohlašuji, že s účinností od 1. 2. 2012 byl v souladu s příslušnými ustanoveními  
Zákoníku práce pracovní poměr uvedených akademických pracovníků prodloužen takto:

RNDr. Vojtěch Adam, Ph.D.	na dobu neurčitou
Dr. Ing. Zdeněk Havlíček	do 31. 12. 2014
prof. Ing. Alžběta Jarošová, Ph.D.	na dobu neurčitou
prof. Ing. Radovan Pokorný, Ph.D.	na dobu neurčitou
doc. Ing. Josef Zehnálek, CSc.	do 31. 12. 2014

S ohledem na dlouhodobou přípravu žádostí o prodloužení akreditací jsou u těchto  
pracovníků uvedeny ve formulářích G termíny platnosti smlouvy vzhledem k datu  
podpisu formuláře vyučujícím.

Děkuji za pochopení.

  
prof. Ing. Ladislav Zeman, CSc.

děkan AF MENDELU

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				AF	
Název SP		Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin					
Jméno a příjmení		Vojtěch Adam				Tituly	RNDr., Ph.D.
Rok narození	1982	typ vzť.	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2012
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
—							
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Chemie fyzikální							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
Vzdělání:							
2006 – 2010	Ph.D., Doktorský studijní obor: Molekulární a buněčná biologie, Přírodovědecká fakulta, Masarykova univerzita						
2007	RNDr., Doktorský studijní obor: Analytická chemie, Přírodovědecká fakulta, Masarykova univerzita						
2004 – 2006	Mgr. Magisterský studijní obor: Analytická chemie, Přírodovědecká fakulta, Masarykova univerzita						
2001 – 2004	Bc., Bakalářský studijní obor: Odborná chemie. Přírodovědecká fakulta, Masarykova univerzita						
Zaměstnání:							
2009	Odborný asistent – Ústav chemie a biochemie, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita						
2007 – 2009	Vědecko-technický pracovník – Ústav výživy zvířat a pícninářství, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita						
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> <li>Adam, V., Fabrik, I., Eckschlager, T., Stiborova, M., Trnkova, L. and Kizek, R. (2010) Vertebrate metallothioneins as target molecules for analytical techniques. <i>TRAC-Trends Anal. Chem.</i>, 29, 409-418. IF 6.602, podíl: 30% MENDELU</li> <li>Chomoucka, J., Drbohlavova, J., Huska, D., Adam, V., Kizek, R. and Hubalek, J. (2010) Magnetic nanoparticles and targeted drug delivering. <i>Pharmacol. Res.</i>, 62, 144-149. IF 3.612, podíl: 30% MENDELU</li> <li>Zitka, O., Krizkova, S., Huska, D., Adam, V., Hubalek, J., Eckschlager, T. and Kizek, R. (2011) Chip gel electrophoresis as a tool for study of matrix metalloproteinase 9 interaction with metallothionein. <i>Electrophoresis</i>, 32, 857-860. IF 3.569, podíl: 30% MENDELU</li> <li>Zitka, O., Krystofova, O., Sobrova, P., Adam, V., Zehnnalek, J., Beklova, M. and Kizek, R. (2011) Phytochelatin synthase activity as a marker of metal pollution. <i>J. Hazard. Mater.</i>, 192, 794-800. IF 3.723, podíl: 30% MENDELU</li> <li>Zitka, O., Kukacka, J., Krizkova, S., Huska, D., Adam, V., Masarik, M., Prusa, R. and Kizek, R. (2010) Matrix metalloproteinases. <i>Curr. Med. Chem.</i>, 17, 3751-3768. IF 4.630, podíl: 30% MENDELU</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
—							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Molekulární a buněčná biologie				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)						MU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár. tuzem.	
						556	-
		datum				18. 8. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				PEF	
Název SP		Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin					
Jméno a příjmení		Václav Adamec				Tituly	doc., Ing., Ph.D.
Rok narození	1967	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Statistické zpracování dat							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1991 Ing. AF MENDELU obor Zootechnický, specializace Plemenářství 1996 M.Sc. University of Nebraska – Lincoln, Lincoln, NE, USA Animal Breeding and Genetics 2001 Ph.D. Virginia Polytechnic Institute & State University, Blacksburg, VA, USA Genetics 2002-2011 PEF MENDELU odborný asistent 2011- dosud doc. PEF MENDELU Statistika							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
1. HŘIB, J., ADAMEC, V., VOOKOVÁ, B.: <i>In vitro testing of defense reactions in zygotic and somatic embryos of Abies numidica</i> . Acta univ. agric. et silvic. Mendel. Brun., 2011, LIX, No. 6, p. 153-160. 30 % MENDELU 2. ADAMEC, V. Popisné schopnosti nelineárního prahového autoregresního modelu. [CD-ROM]. In <i>Enterprise and Competitive Environment</i> , 2011, s. 7--23, Martin Stříž Publishing. 100 % MENDELU 3. ADAMEC, V. Applied statistics - Statistics I, Ediční středisko Mendelovy university v Brně, 2010, 119 s, ISBN 978-80-7375-455-6. 100 % MENDELU 4. VLASÁK, J., ADAMEC, V. Zahraniční obchod ČR v závislosti na ekonomickém vývoji v Evropské unii. In <i>Kvantitativní metody v ekonomii 2010</i> . Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2010, s. 85--88. ISBN 978-80-7375-438-9. 50 % MENDELU 5. ADAMEC, V. Závislost počtu nezaměstnaných na ukazatelích zahraničního obchodu ČR. [CD-ROM]. In <i>Firma a konkurenční prostředí 2010</i> . s. 305--312. ISBN 978-80-7375-385-6. 100 % MENDELU 6. ADAMEC, V. Detekce strukturálních změn modelů vybraných demografických časových řad. In ŽUFAN, P. <i>Firma a konkurenční prostředí 2009</i> . Brno: MSD, s. r. o., 2009, s. 175--181. 100 % MENDELU 7. ADAMEC, V. Předpovědi z frakcionálně integrovaného modelu časové řady s využitím softwaru R. In <i>Firma a konkurenční prostředí 2008</i> . Brno: MSD, spol. s r. o., 2008, s. 421--427. 100 % MENDELU 8. ADAMEC, V. Možnosti analýz časových řad s dlouhou pamětí metodami frakcionální diferenciace. In <i>Kvantitativní metody v ekonomii - metodologické a praktické aspekty výskumu</i> . Nitra, Slovenská republika: FEM, SPU v Nitre, 2007, s. 1--6. ISBN 978-80-8069-931-4. 100 % MENDELU 9. ADAMEC, V. Analýza univariétní nestacionární časové řady s využitím softwaru R. In <i>Firma a konkurenční prostředí 2007</i> . Brno: MSD, spol. s r. o., 2007, s. 9--14. ISBN 978-80-86633-86-2. 100 % MENDELU							
Působení v zahraničí							
UNL, Lincoln, NE, USA, 1995-1996, graduate research assistant VPI&SU, Blacksburg, VA, USA, 1997-2001, graduate research (teaching) assistant							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo vědecké hodnosti		doc. - Statistika				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)		2011				MENDELU	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						81	3
		datum				28. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Olga Cwиковá				Tituly	MVDr., Ph.D.	
Rok narození	1965	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2014
Další současní zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Speciální hygiena potravin							
Systémy řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
1984 – 1989 VŠV, obor hygiena potravin 1989 – 1998 SZU CHPŘ Brno, asistent v mikrobiologické laboratoři 2001 – 10/2003 Korekt Holding, s.r.o., asistent v chemické laboratoři 11/2003 – dosud, Mendelu v Brně 2004 – 2009 doktorské studium oboru Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů, Mendelu v Brně							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cwиковá, O., Dohnal, V., Komprda, T. Mikrobiologické aspekty tvorby biogenních aminů ve zrajících sýrech. <i>Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis</i>. 2007. č. 4, s. 23--27. ISSN 1211-8516. 40 % AF MENDELU</li> <li>2. Cwиковá, O., Nedomová, Š. Vliv délky zrání olomouckých tvarůžků na jejich senzorické a texturní vlastnosti. <i>Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis</i>. 2007. sv. 55, č. 5, s. 45--50. ISSN 1211-8516. 60 % AF MENDELU</li> <li>3. Komprda, T., Burdychová, R., Dohnal, V., Cwиковá, O., Sládková, P. Some factors influencing biogenic amines and polyamines content in Dutch-type semi-hard cheese. <i>European Food research and Technology</i>. 2008. sv. 227, č. 1, s. 29--36. ISSN 1438. 20 % AF MENDELU</li> <li>4. Komprda, T., Burdychová, R., Dohnal, V., Cwиковá, O., Sládková, P., Dvořáčková, H. Tyramine production in Dutch-type semi-hard cheese from two different producers. <i>Food Microbiology</i>. 2008. sv. 25, č. 2, s. 219—227. 20 % AF MENDELU</li> <li>5. Cwиковá, O., Gregor, T., Šottníková, V., Mašková, H. Antimikrobiální aktivita koření. <i>Potravinářstvo - Food Science</i>. 2010. sv. 4, č. 1, s. 381--386. ISSN 1338-0230. 30 % AF MENDELU</li> </ol>							
<b>Působení v zahraničí</b>							
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>	Ph.D. - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů				<b>řízení na VŠ</b>		
					MZLU v Brně		
<b>Rok udělení (prof...)</b>	2009					<b>ohlasy publikací</b>	
						<b>mezinár.</b>	<b>tuzem.</b>
<b>Podpis přednášejícího</b>						16	-
					<b>datum</b>	14. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Hana Dočekalová				Tituly	prof., RNDr., CSc.	
Rok narození	1951	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	09/2016
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
UJEP Ústí nad Labem				jp		0,3	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Chemie analytická - P							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
<p>Analytická chemie PF UJEP (dnes Masarykova univerzita) Brno.  1974-1994 Výzkumný ústav veterinárního lékařství, Brno  1994-2009 VUT v Brně, fakulta chemická  2009-dosud Mendlova univerzita v Brně, fakulta agronomická</p>							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. P. Diviš, H. Dočekalová, L. Brulík, M. Pavliš, T. Hekera: The use of diffusive gradients in thin films technique to evaluate (bio)available trace metals concentrations in the river water, Anal. Bioanal. Chem., 62, 2001-2014, (2007), 25%, VUT</li> <li>2. Kovaříková, V., Dočekalová, H., Dočekal, B.: Use of Diffusive gradient in thin films technique (DGT) with various diffusive gels for characterization of sewage sludge contaminated soils, Anal. Bioanal. Chem., 389, 2303-2311, (2007), 30%, VUT</li> <li>3. Gregušová, M., Dočekal, B., Dočekalová, H. : Characterization of resin gels for Diffusive gradient in thin films technique, Chem. Listy, 102, 213-217, (2008), 30% VUT</li> <li>4. Diviš P., Szkandera R., Brulík L., Dočekalová H., Matůš P., Bujdoš M: Application of New Rein Gels for measuring Mercury by Diffusive Gradients in a Thin-films Technique, Analytical Sciences, 25, 575-578, (2009), 10%, VUT</li> <li>5. P. Diviš, R. Szkandera, H. Dočekalová: Characterization of sorption gels used for determination of mercury in aquatic environment by diffusive gradients in thin films technique, Cent. Eur. J. Chem. 8, 1103–1107, (2010), 30%, VUT</li> <li>6. P. Diviš, R. Machát J., Szkandera, H. Dočekalová: In situ measurement of (bio)available metal concentrations at the downstream of Morava River using transplanted aquatic mosses and DGT technique, International Journal of Environmental Research, on line 2.9.2011, 20%, VUT</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
<p>Veterinary and Agrochemical Research Centre (VAR), 3080 Tervuren, Belgie, třikrát 1997-1999</p> <p>Laboratoire de Chimie Analytique et Marine, Universite des Sciences et Technologies de Lille, C8, 59655 Villeneuve d'ASCQ, Francie, třikrát 2000-2002</p> <p>Vrije Universiteit Brussel, Analytical and Environmental Chemistry, ANCH, Brussel, Belgie, dvakrát 2004-2008</p>							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		CSc. - Analytická chemie, MU, 1990 doc. - Analytická chemie, VUT, 1997 prof. - Konstruktivní a procesní inženýrství				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)		2004				VUT	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár. tuzem.	
						334 dle ISI -	
		datum				11. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU			AF			
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Zdeněk Havlíček			Tituly	Dr. Ing.		
Rok narození	1968	typ vzt.	pp.	Rozsah	40	do kdy	12/2012
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
<p>Zoohygiena a prevence chorob</p>							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
<p>1987 – 1992 – MZLU v Brně – zootechnika, specializace Plemenářství  1991 – 1992 – zootechnik ZD Nová Říše  1992 – 1996 – PGS – obecná zootechnika  1996 – doposud – odborný asistent – Ústav morfologie, fyziologie a genetiky zvířat</p>							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. VESELÝ, P., HAVLÍČEK, Z. – SKLÁDANKA: MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ. <i>Sada pro vyměřování odběrové plochy porostů. Užité vzor č. 21605, Úřad průmyslového vlastnictví, Česká republika.</i> 30 % AF MENDELU</li> <li>2. DOLEŽAL, P., HAVLÍČEK, Z.: MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ. <i>Mikrosilážní nádoba.</i> SKLÁDANKA, J., MIKYSKA, F.: <i>Užité vzor č. 21480, Úřad průmyslového vlastnictví, Česká republika.</i> 30 % AF MENDELU</li> <li>3. DOLEŽAL, P., HAVLÍČEK, Z., SKLÁDANKA, J.: MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ. <i>Experimentální zařízení pro stanovení těkavých amidických látek z výluhů biologických materiálů.</i> Užité vzor č. 21249, Úřad průmyslového vlastnictví, Česká republika. 30 % AF MENDELU</li> <li>4. HAVLÍČEK, Z., RUBINA, A., RUBINOVÁ, O.: MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ. <i>Experimentální box pro hodnocení energetických a hmotnostních toků produkovaných malými zvířaty.</i> Užité vzor č. 21217, Úřad průmyslového vlastnictví, Česká republika. 50 % AF MENDELU</li> <li>5. SKLÁDANKA, J., ADAM, V., RYANT, P., DOLEŽAL, P., HAVLÍČEK, Z. Can Festulolium, Dactylis glomerata and Arrhenatherum elatius be used for extension of the autumn grazing season in Central Europe?. <i>Plant, soil and environment.</i> 2010. sv. 56, č. 10, s. 488,498. ISSN 1214-1178. 30 % AF MENDELU</li> <li>6. PAVLÍK, A., ZAHŘÁDKOVÁ, R., BUREŠ, D., JELÍNEK, P., HAVLÍČEK, Z. Indicators of the Internal Environment of Gasconne Calves during Rearing. <i>Acta veterinaria Brno : Acta Vet. Brno.</i> 2009. sv. 78, č. 1, s. 37,45. ISSN 0001-7213. 20 % AF MENDELU</li> <li>7. HAVLÍČEK, Z. - SKLÁDANKA, J. - DOLEŽAL, P. - CHLÁDEK, G. - VESELÝ, P. - RYANT, P.: MENDELOVA ZEMĚDĚLSKÁ A LESNICKÁ UNIVERZITA V BRNĚ. <i>Pastevní chov zvířat v podmínkách cross compliance.</i> 2008. 82 s. ISBN 978-80-7375-237-8. Certifikovaná metodika 30 % AF MENDELU</li> <li>8. PAVLÍK, A., FILIPČÍK, R., JELÍNEK, P., BJELKA, M., HAVLÍČEK, Z., ŠUBRT, J. Parameters of the internal environment of beef cattle during fattening and their correlation to the quality of beef. <i>Acta veterinaria Brno : Acta Vet. Brno.</i> 2008. sv. 77, č. 4, s. 539,546. ISSN 0001-7213. 10 % AF MENDELU</li> <li>9. MARADA, P., JAN, M., HAVLÍČEK, Z., CERKAL, R., MUSIL, J. <i>Standardy pro správné agroenvironmentální hospodaření zaměřené na prevenci škod působených zvěří a na zvěři.</i> Brno: MZLU v Brně, 2007. 65 s. ISBN 978-80-7375-121-0. 20 % AF MENDELU</li> <li>10. JÁNSKÝ, J., REDLICOVÁ, R., HAVLÍČEK, Z. The direct payments system in the Czech republic in the framework of projects eFarmer. In <i>Information systems facilitating national implementation on the Common Agricultural Policy in collaboration with eFARMER project under the eContent Programme.</i> 9. Budapest: 2007 30 % AF MENDELU</li> <li>11. KRČÁLOVÁ, E. - MAREČEK, J. - HAVLÍČEK, Z. - MARADA, P.- MUSIL, J.: <i>Praktický návod plnění požadavků směrnice Evropského Parlamentu a Rady č. 2008/1/ES o integrované prevenci v podmínkách chovů hospodářských zvířat.</i> Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2008. 82 s. 1. ISBN 978-80-7375-233-0. 25 % AF MENDELU</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Dr. – Obecná zootechnika				řízení na VŠ	
						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)		1996				ohlasy publikací	
Podpis přednášejícího						mezinár.	tuzem.
						15	1
		datum				19. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				PEF	
Název SP		Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin					
Jméno a příjmení		Helena Chládková				Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1960	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
B.I.B.S. a.s.				dohoda		36 h přednášek ročně	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Podnikový management							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
Vzdělání: 1979-1983      Ing.      Vysoká škola zemědělská v Brně Provozně ekonomická fakulta 2006            Ph.D.      Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně Řízení a ekonomika podniku  Praxe: 1983-1984                      VÚZE Brno – asistent 1999-2000                      KRAS, a.s. – marketingový specialista 1990-2007                      AISA spol. s r.o. (později TNS AISA) – tazatel 2008-dosud                    B.I.B.S. a.s. – lektor modulu Management 2001-dosud                    Ústav managementu PEF, Mendelova univerzita v Brně Akademický pracovník – odborný asistent							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
1. CHLÁDKOVÁ, H. The competitive strength factors of the company. In: Agricultural Economics : zemědělská ekonomika. 2007. č. 53, s. 312--317. ISSN 0139-570X. 100 % MENDELU 2. CHLÁDKOVÁ, H. Situační analýza vnitřního prostředí pivovaru a sodovkárny Jihlava. In: Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. 2008. sv. LVI, č. 6, s. 37--45. ISSN 1211-8516. 100 % MENDELU 3. CHLÁDKOVÁ, H. Komparace vybraných podmínek malého a středního podnikání v ČR a EU. In: Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. 2009. sv. LVII, č. 3, s. 55--64. ISSN 1211-8516. 100 % MENDELU 4. POŠVÁŘ, Z., CHLÁDKOVÁ, H. <i>Management</i> . 1. vyd. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2009. 261 s. Ediční středisko MZLU v Brně, 2436. ISBN 978-80-7375-347-4. (30 %) MENDELU 5. CHLÁDKOVÁ, H., TOMŠÍK, P., GURSKÁ, S. The development of main factors of the wine demand. <i>Agricultural Economics : Zemědělská ekonomika</i> . 2009. sv. 55, č. 7, s. 321--326. ISSN 0139-570X. (50 %) MENDELU 6. CHLÁDKOVÁ, H., TOMŠÍK, P., GURSKÁ, S. Strategy Development Of Saint Martin's Wine In The Czech Republic. In <i>Enometrix XVII</i> . 1. vyd. Palermo: 2010, s. 26--32. (50 %) MENDELU 7. CHLÁDKOVÁ, H. Význam malých a středních podniků v ČR a EU. In: Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. 2010. sv. LVIII, č. 6, s. 161--169. ISSN 1211-8516. 100 % MENDELU 8. CHLÁDKOVÁ, H. The business environment in the Czech Republic. Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendelianae Brunensis : Acta of Mendel University of agriculture and forestry Brno = Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně. 2011. sv. LIX, č. 2, s. 115--120. ISSN 1211-8516. 100 % MEDNELU							
Působení v zahraničí							
Pouze krátkodobé pobyty							
Obor      habilitačního      nebo		Ph.D. - Řízení a ekonomika podniku				řízení na VŠ	
jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)		2006				ohlasy publikací	
Podpis přednášejícího						mezinár.	tuzem.
						7	15
		datum				5. 12. 2011	



G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Irena Jančářová					Tituly	Ing., CSc.
Rok narození	1955	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2014
Další současní zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Chemie analytická - CV							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
1979 Analytická chemie, VŠCHT Praha, FCHI 1979 - 1994 Přírodovědecká fakulta MU Brno – (15 let) katedra analytické chemie Přírodověd.fak. MU - odborný asistent. 1995 - dosud Agronomická fakulta MENDELU – (16 let)							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Absolínová H., Jančář L., Jančářová I., Vičar J., Kubáň V.: Acid-base behaviour of sanguinarine and dihydrosanguinarine. <i>Central European Journal of Chemistry</i>. 2009. sv. 7, č. 4, s. 876--883. ISSN 1895-1066. (30 %) AF MENDELU</li> <li>2. Absolínová H., Jančář L., Jančářová I., Vičar J., Kubáň V.: Optical characteristics and acidobasic properties of chelerythrine and dihydrochelerythrine. <i>Central European Journal of Chemistry</i>. 2010. sv. 8, č. 3, s. 626--632. ISSN 1895-1066. (30 %) AF MENDELU</li> <li>3. Náplavová A., Jančářová I., Jančář L.: Sledování obsahu titrovatelných kyselin v hroznech a vínech. [CD-ROM]. In XXVIII. International Colloquium on the Management of Educational Process. 2010 s. 47--54. ISBN 978-80-7231-722-6. (45 %) AF MENDELU</li> <li>4. Jančářová I., Jančář L., Náplavová A.: Analýza vín - stanovení vybraných komponent. In <i>Aktuální aspekty pregraduální přípravy a postgraduálního vzdělávání učitelů chemie</i>. 1. vyd. Ostrava: Ostravská univerzita, 2010, s. 107--112. ISBN 978-80-7368-426-6. (70 %) AF MENDELU</li> </ol>							
<b>Působení v zahraničí</b>							
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>				CSc. - Analytická chemie		<b>řízení na VŠ</b>	
						MU v Brně	
<b>Rok udělení (prof...)</b>				1987		<b>ohlasy publikací</b>	
<b>Podpis přednášejícího</b>						<b>mezinár.</b>	<b>tuzem.</b>
						45	16
				<b>datum</b>		14. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					PEF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Martin Janků					Tituly	doc., JUDr., CSc.
Rok narození	1955	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
B.I.B.S., Brno, Lidická 25				Vedlejší prac. poměr		20	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Právo							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1978 – Ing. PrF UJEP v Brně 1982 – CSc. PrF UJEP v Brně 1982 – 1983 Správa městských kin Brno – vedoucí kina 1983 – dosud PEF MZLU v Brně – docent, vedoucí ústavu, proděkan, prorektor							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<p>Celkem publikováno: 73 prací, z toho 30 v odborných časopisech, z nichž 2 v impaktovaných časopisech, 9 monografií (autor a spoluautor), 2 pedagogických publikací, 3 učebnic a 15 skript., abstrakt v zahraničních časopisech (z toho, v impaktovaných) a, v tuzemských časopisech, 10 abstrakt ve sbornících (z toho 4 v zahraničí)...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Janku, M. Liability of statutory Organs in Limited liability companies . Brno, 2011, Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Brunensis, 2, 2011, ISSN 1211-8516 100 % MENDELU</li> <li>Janků, M.- Janků L.: Právní a politické základy evropské integrace. C.H.Beck, Praha 2010, 50 % MENDELU</li> <li>Janků, M.- Janků L. Vybrané kapitoly z práva EU. Key Publishing, Ostrava 2009, 100 % MENDELU</li> <li>Janků, M. Základy práva pro posluchače právnických fakult, III. Vydání. C.H. Beck, Praha 2008, ISBN 978-80-7400-078-2, 490 S 100 % MENDELU</li> <li>Janků, M.: Regional Development and National Regional Aids in the Light of EU Rulings. In BICABR Conference, Brno, 25 September – 1 October 2008, ISBN 80-7157-983-1 100 % MENDELU</li> <li>Janků M. Národní právo a komunitární právní rámec pro státní podpory. Sborník z konference Czech Business Law in the European Union, BIBS Brno, 2008, ISBN 80-86575-43-8, s.4-9 100 % MENDELU</li> <li>Janků, M :Community Law as the Framework for Implementation of EU Policies . in Štrukturálne zmeny v poľnohospodárstve EU, Račkova Dolina, SPU Nitra, květen 2008, s. 39 –43 100 % MENDELU</li> <li>Janků, M.: Státní podpora na záchranu a restrukturalizaci podniků v obtížích podle komunitárního práva. Sborník :K aktuálním problémům v PpK po Vstupe Slovenska do EÚ., SPÚ Nitra, 2008, 100 % MENDELU</li> <li>Janků M. Česká firma a evropské podnikatelské prostředí. Sborník z mezinárodního semináře „České právo a evropské podnikatelské prostředí, PEF MZLU Brno, listopad 2007 100 % MENDELU</li> <li>Janků, M. K nejnovějším prováděcím předpisům v rámci reformy soutěžního práva EU IN Firma a konkurenční prostředí, Brno, březen 2007, ISBN 80-73022. 100 % MENDELU</li> <li>Janků, M :Právní rámec státních podpor poskytovaných v regionech . příspěvek in Regiony, vidiek a životné prostredie, Nitra, duben 2007 100 % MENDELU</li> <li>Janků, M. – Drdla. M.: Staff Development Through MBA Programs. In Contemporary Trends in Top Management Education _: How To Accomodate Demand and Supply, Brno, B.I.B.S. 2007, ISBN 80-86575-74-8, s. 72 ad. 50 % MENDELU</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
-----							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		doc. - Ekonomika a řízení podniků				řízení na VŠ	
Rok udělení (doc)						MZLU v Brně	
1993						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						5	20
		datum				03.11.2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				AF	
Název SP		Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin					
Jméno a příjmení		Alžbeta Jarošová				Tituly	prof., Ing., Ph.D.
Rok narození	1960	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2012
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
Masarykova univerzita, Lékařská fakulta				dohoda		5	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Senzorická analýza							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
1979 - 1983 Chemicko-technologická fakulta Slovenské vysoké školy technické, potravinářský směr, 1983 – 1984 Pivovar, Brno, chemik 1984 - 1992 Výzkumný ústav chemických zařízení, Brno, výzkumný pracovník 1992 – 1993 Krajská hygienická stanice - laboratoř, Brno, chemik 1993 – 1998 Výzkumný ústav veterinárního lékařství, výzkumný pracovník 1995 – 1999 – Ph.D. studium od 1998 MZLU, Brno, Agronomická fakulta, Ústav technologie potravin, odborný asistent, později docent a profesor							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
1. JAROŠOVÁ, A., HARAZIM J., KRÁTKÁ, L., KOLENČÍKOVÁ, D. (2010): Screening of phthalic acid esters in feed ingredients, premixes and feed additives in the Czech republic. <i>Environmental Chemistry Letters</i> , 8:387-391(DOI 10.1007/s 10311-009-0237-7). ISSN 1804-0152, 60 % MENDELU 2. JAROŠOVÁ, A., HARAZIM J., SUCHÝ, P., KRÁTKÁ, L., STANCOVÁ, V., (2009): The distribution and accumulation of phthalates in the organs and tissues of chicks after the administration of feedstuffs with different phthalate concentrations. <i>Vet. Med. – Czech.</i> , 54 (9), 427 – 434. ISSN 0375-8427, 60 % MENDELU 3. HARAZIM J., JAROŠOVÁ, A., KRÁTKÁ, L., STANCOVÁ, V., SUCHÝ, P. (2008): Contamination of feedstuffs with phthalic acid esters. <i>TOXICOLOGY LETTERS</i> , 180, p. 67. 50 % MENDELU 4. ZELENKA, J., JAROŠOVÁ, A., SCHNEIDEROVÁ, D. (2008): Influence of n-3 and n-6 polyunsaturated fatty acids on sensory characteristics of chicken meat. <i>Czech journal of animal science</i> . 53 (7), 299-305. ISSN 1212-1819. 30 % MENDELU 5. JAROŠOVÁ, A., (2010): Možné cesty vstupu ftalátů do rostlin – review. <i>Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis</i> . 58 (2), 299-302. ISSN 1211-8516. 100 % MENDELU 6. JAROŠOVÁ, A., STANCOVÁ, V., HARAZIM, J., SUCHÝ, P. (2010): Migrace ftalátů z plastové nádže do rostlinných olejů jako součástí krmných směsí používaných k výkrmu kuřecích brojlerů. <i>Potravinářstvo - Food Science (tištěná verze)</i> . (4), (2), 35-38. ISSN 1338-0230. 30 % MENDELU 7. JAROŠOVÁ, A., (2010): Zhodnocení výskytu ftalátů (1992–2009) v obalových materiálech a plastech, zdravotnických materiálech a krvi pacientů, v krmivech a potravinách a ve tkáních jatečných zvířat a ryb. <i>Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis</i> . 58 (4), 263-268. ISSN 1211-8516. 100 % MENDELU							
<b>Působení v zahraničí</b>							
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>		Ph.D. - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů (1999) doc. - Zpracování zemědělských produktů (2004) prof. – Zpracování zemědělských produktů				<b>řízení na VŠ</b>	
						MENDELU	
						<b>ohlasy publikací</b>	
<b>Rok udělení (prof...)</b>	2012					<b>mezinár.</b>	<b>tuzem.</b>
<b>Podpis přednášejícího</b>						52	18
		<b>datum</b>				18. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Libor Kalhotka					Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1976	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2014
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Potravinářská mikrobiologie II							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
2001 - Chemie a technologie potravin - Technologie potravin, MENDELU, Agronomická fakulta (2001)							
2001-2003 PhD studium na AF MENDELU							
Od absolvování studia zaměstnán na Ústavu agrochemie, půdoznalství, mikrobiologie a výživy rostlin, AF MENDELU							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> <li>Komprda, T., Smělá, D., Novická, K., Kalhotka, L., Šustová, K., Pechová, P. Content and distribution of biogenic amines in Dutch-type hard cheese. <i>Food Chemistry</i>. 2007. sv. 102, č. 1, s. 129137. ISSN 0308-8146. (15%) AF MENDELU</li> <li>Kalhotka, L., Vyskočil, I., Doležal, P., Doležal, J., Pyrochta, V., The content of yeasts and moulds in silage of brewer's deaff with the addition of various silage additives. In <i>13th International Symposium Forage Conservation</i>. 1. vyd. Výzkumný ústav žl.,čísnej výroby Nitra: 2008, s. 150151. ISBN 978-80-88872-78-8. (80%) AF MENDELU</li> <li>Vyskočil, I., Doležal, P., Doležal, J., Pyrochta, V., Kalhotka, L., Stanovení kvality fermentace pL,varského mláta silážovaného v kombinaci s přídatkem sladového květu a chemického silážního aditiva. <i>Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendelianae Brunensis : Acta of Mendel University of agriculture and forestry Brno = Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně</i>. 2008. sv. 5, č. 5, s. 227234. ISSN 1211-8516. (15%) AF MENDELU</li> <li>Pyrochta, V., Kalhotka, L., Doležal, P., Vliv silážních aditiv na dynamiku, kvalitu a aerobní stabilitu fermentačního procesu kukuřičných siláží. <i>Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendelianae Brunensis : Acta of Mendel University of agriculture and forestry Brno = Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně</i>. 2008. sv. LVI, č. 1, s. 157164. ISSN 1211-8516. (10%) AF MENDELU</li> <li>Růžicková, Gabriela Kalhotka, L., Kocourková, Blanka Kaláčková, P. Influence of variety and growing locality on microbiological purity of of caraway (<i>Carum carvi</i> L.) achenes. [CD-ROM]. In <i>Proceedings from 5th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries (5th CMAPSEEC)</i>. 2008. s. 2026. ISBN 978-80-7375-209-5. (15%) AF MENDELU</li> <li>Lev, J., Kalhotka, L., Černý, M. Filtrace vody nanotextilií. In <i>NANOCON 2009</i>. Ostrava: Tanger spol.s r. o., 2009, ISBN 978-80-87294-13-0. (30%) AF MENDELU</li> <li>Černý, Vladimír Kvasničková, Eva Havlíková, Šárka Kalhotka, L. Nanotextilní membrány pro zachycení bakterií <i>Escherichia coli</i>. <i>Acta univ. agr. et silv. Mendelianae Brunensis</i>. 2010. sv. 58, č. 5, s. 239245. ISSN 1211-8516. (30%) AF MENDELU</li> <li>Lev, J., Kalhotka, L., Černý, M. Water filtration by nanotextile 2. [CD-ROM]. In <i>Conference proceedings NANOCON 2010</i>. s. 171176. ISBN 978-80-87294-19-2. (30%) AF MENDELU</li> <li>Kalhotka, L., Šustová, K., Kvasničková, B., Lužová, T. Havlíková, Šárka Změny mikroflóry syrového kozího mléka v průběhu laktace. <i>Mlékařské listy - zpravodaj</i>. 2010. č. 119, s. 1417. ISSN 1212-950X. (80%) AF MENDELU</li> <li>Kalhotka, L., Němcová, M., Vyletřelová, M., Havlíková, Š. Dekarboxylasová aktivita <i>Bacillus licheniformis</i> a její ovlivnění teplotou a dobou kultivace. <i>Mlékařské listy - zpravodaj</i>. 2011. č. 124, s. 811. ISSN 1212-950X. (80%) AF MENDELU</li> <li>Němcová, M., Kalhotka, L., Fišerová, H. Metabolická aktivita vybraných mikroorganismů v kravském a kozím mléce. <i>Mlékařské listy - zpravodaj</i>. 2011. č. 125, s. 1014. ISSN 1212-950X. (40%) AF MENDELU</li> <li>Kalhotka, L., Hůlová, M., Přichystalová, J. Important groups of microorganisms in raw goat milk and fresh goat cheeses determined during lactation. [CD-ROM]. In <i>Proceedings of the International Conference Soil, Plant and Food Interactions 2011</i>. s. 599--606. ISBN 978-80-7375-534-8. (80%) AF MENDELU</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů				Řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)						MZLU v Brně	
						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						23	17
		datum				8. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Bořivoj Klejdus				Tituly	prof., RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1958	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2023
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
nejdou							
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Chemické instrumentální analytické metody							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1989 – UJEP Brno, přírodovědecká fakulta, obor biochemie, Mgr. 1999 – MZLU v Brně, obor „Zemědělská chemie“, Ph.D. 2004 – UP Olomouc, habilitační řízení pro obor „Analytická chemie“, doc. 2007 – UP Olomouc, profesorské řízení pro obor „Analytická chemie“, prof. 2008 – UP Olomouc, „Analytická chemie“, RNDr. Praxe: 1989-1995 Výzkumný ústav výživy zvířat Pohořelice, výzkumný pracovník 1996- dosud MENDELU v Brně, vysokoškolský profesor							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
Od roku 1999-dosud 93 vědeckých prací s IF, 20 vědeckých prací bez IF, h – index 23 Od roku 2006-2011 49 vědeckých prací s IF, <ol style="list-style-type: none"> <li>Kovacik J, Klejdus B 30%, Backor M. Nitric oxide signals ROS scavenger-mediated enhancement of PAL activity in nitrogen-deficient <i>Matricaria chamomilla</i> roots: side effects of scavengers. <i>FREE RADICAL BIOLOGY AND MEDICINE</i> 46 12 1686-1693 2009. (IF 6.145) MENDELU</li> <li>Klejdus B 70%, Kopecky J, Benesova L, et al. Solid-phase/supercritical-fluid extraction for liquid chromatography of phenolic compounds in freshwater microalgae and selected cyanobacterial species. <i>JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A</i> 1216 763-771 2009. (IF 4.154) MENDELU</li> <li>Klejdus B 70%, Vacek J, Lojkova L, et al. Ultrahigh-pressure liquid chromatography of isoflavones and phenolic acids on different stationary phases. <i>JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A</i> 1195 52-59 2008 (IF 3.641) MENDELU</li> <li>Stratil P, Klejdus B 30%, Kuban V. Determination of phenolic compounds and their antioxidant activity in fruits and cereals <i>TALANTA</i> 71 4 1741-1751 2007. (IF 3.374) MENDELU</li> <li>Klejdus B 60%, Lojkova L, Kosina P, et al. Liquid chromatographic/electrospray mass spectrometric determination (LC/ESI-MS) of chelerythrine and dihydrochelerythrine in near-critical CO<sub>2</sub> extracts from real and spiked plasma samples <i>TALANTA</i> 72 4 1348-1356 2007. (IF 3.374) MENDELU</li> <li>Vacek J, Klejdus B 40%, Petřlova J, et al. A hydrophilic interaction chromatography coupled to a mass spectrometry for the determination of glutathione in plant somatic embryos. <i>ANALYST</i> 131 10 1167-1174 2006. (IF 3.174) MENDELU</li> </ol> Navrhovatel grantu: 1 (GAČR) 1 (FRVŠ A) Spolunavrhovatel: 3 ( 1GAČR, 1 IGA, 1 FRVŠ) Člen řešitelského týmu: 5 (GAČR) CEITEC MENDELU (Central European Institute of Technology, European Center of Excellence)							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Doc. Analytická chemie (2004) prof. Analytická chemie				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)		2007				UP Olomouc	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						1218	198
		datum				22. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Aleš Knoll				Tituly	prof., RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1971	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	10/2036
Další současní zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
ÚŽFG AV ČR v Liběchově				jp		8 h./týd.	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Potravinářská genomika Genetika Z							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1995 - MU v Brně, PřF, obor - Molekulární biologie a genetika (rok ukončení VŠ) 1998 - Doktorské studium – obor Obecná zootechnika - specializace genetika živočichů, MZLU v Brně (rok ukončení) od roku 1998 Ústav genetiky a následně ÚMFGŽ, AF, MZLU a MENDELU v Brně – 13 let							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
1. Knoll, A. (2007): SnaPshot minisequencing and a panel of candidate genes for complex routine testing of meat performance traits in pigs. Anim Biotechnol., 18(2): 109-15. (50%, MZLU Brno) 2. Verner, J., Humpolíček, P., Knoll, A. (2007): Impact of MYOD family genes on pork traits in Large White and Landrace pigs. J Anim Breed Genet., 124(2): 81-85. (30%, MZLU Brno) 3. Bílek, K., Knoll, A., Stratil, A., Svobodová, K., Horák, P., Bechyňová, R., Van Poucke, M., Peelman, L.J. (2008): Analysis of mRNA expression of CNN3, DCN, FBN2, POSTN, SPARC and YWHAQ genes in porcine foetal and adult skeletal muscles. Czech J. Anim. Sci., 39(5): 181–186. (40%, MZLU Brno, AV ČR ÚŽFG Liběchov) 4. Svobodová, K., Bílek, K., Knoll, A. (2008): Verification of reference genes for relative quantification of gene expression by real-time reverse transcription PCR in the pig. J. of Applied Genetics, 49(3): 263-265. (30%, MZLU Brno) 5. Vykoukalová, Z., Knoll, A., Čepica, S. (2009): Porcine perilipin (PLIN) gene: Structure, polymorphism and association study in Large White pigs. Czech J. Anim. Sci., 54(8): 359–364 (40%, MZLU Brno, AV ČR ÚŽFG Liběchov) 6. Čepica S., Bartenschlager, H., Óvilo, C., Zrůstová, J., Masopust, M., Fernandez, A., Lopez, A., Knoll, A., Rohrer G. A., Snelling W. M., Geldermann, H. (2010). Porcine NAMPT gene: search for polymorphism, mapping and association studies. Anim Genet., 41(6): 646-651 (30%, Mendelu Brno, AV ČR ÚŽFG Liběchov) 7. Nesvadbová, M., Knoll, A., Vašátková, A. (2010). Selection of the most suitable method for the extraction of DNA from foods and feeds for species identification. Acta Univ. agric. et silvic. Mendel. Brun, Brno 2010. sv. LVIII, č. 2, s. 169-174. (40%, Mendelu Brno) 8. Nesvadbová, M., Knoll, A. (2011). Evaluation of reference genes for gene expression studies in pig muscle tissue by real-time PCR. Czech J. Anim. Sci. 56 (5): 213–216. (40%, Mendelu Brno) 9. Weisz, F., Urban, T., Chalupová, P., Knoll, A. (2011). Association analysis of seven candidate genes with performance traits in Czech Large White pigs. Czech J. Anim. Sci. 56 (8): 337-344. (30%, Mendelu Brno) 10. Masopust, M., Vykoukalová, Z., Knoll, A., Bartenschlager, H., Mileham, A., Deeb, N., Rohrer, G.A., Čepica, S. (2011). Porcine insulin receptor substrate 4 (IRS4) gene: cloning, polymorphism and association study. Molecular Biology Reports. in press (20%, Mendelu Brno) 11. Nesvadbová, M., Knoll, A. (2011). Evaluation of reference genes for gene expression studies in pig muscle tissue by real-time PCR. Czech J. Anim. Sci. 56 (5): 213–216. (40%, Mendelu Brno).							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		prof. - Genetika živočichů				řízení na VŠ	
						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)	2009					ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						139	-
		datum				12. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Tomáš Komprda				Tituly	prof. MVDr. Ing. CSc.	
Rok narození	1954	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
—							
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>  Toxikologie potravin Mikrobiologická analýza potravin Výživa člověka Funkční potraviny							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>  Vzdělání: 1974-1979 VŠCHT Pardubice 1988-1994 Vysoká škola veterinární v Brně 1987-1989 doktorské studium: Vysoká škola zemědělská v Brně (nyní MENDELU v Brně) Praxe: 1980-1983 Výzkumný ústav veterinárního lékařství v Brně (3 roky) 1983-1989 Výzkumný a šlechtitelský ústav píceinářský Troubsko (6 let) 1989 - dosud Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, nyní Mendelova univerzita v Brně (dosud, 20 let)							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
1. Komprda T., Smělá, D., Novická, K., Kalhotka, L., Šustová, K., Pechová, P.: Content and distribution of biogenic amines in Dutch-type hard cheese. Food Chemistry 102, 2007, 129-137 (60%; MZLU v Brně). 2. Komprda, T., Burdychová, R., Dohnal, V., Cwиковá, O., Sládková, P.: Some factors influencing biogenic amines and polyamines content in Dutch-type semi-hard cheese. Eur. Food Res. Technol. 227, 2008, 29-36 (20%; MZLU v Brně). 3. Burdychová, R., Komprda, T.: Biogenic amine-forming microbial communities in cheese. FEMS Microbiol. Lett. 276, 2007, 149-155 (50%; MZLU v Brně). 4. Komprda, T., Burdychová, R., Dohnal, V., Cwиковá, O., Sládková, P., Dvořáčková, H.: Tyramine production in Dutch-type semi-hard cheese from two different producers. Food Microbiol. 25, 2008, 219-227 (20%; MZLU v Brně). 5. Komprda, T., Sládková, P., Dohnal, V.: Biogenic amine content in dry fermented sausages as influenced by a producer, spice mix, starter culture, sausage diameter and time of ripening. Meat Sci. 83, 2009, 534 – 542 (35%; MZLU v Brně). 6. Komprda, T.: Srovnání jakosti a zdravotní nezávadnosti biopotravin a konvenčních potravin. Chemické listy 103, 2009, 729 – 732 (100%; MZLU v Brně). 7. Komprda, T., Sládková, P., Petířová, E., Dohnal, V., Burdychová, R.: Tyrosine- and histidine-decarboxylase positive lactic acid bacteria and enterococci in dry fermented sausages. Meat Sci. 86, 2010, 870 – 877 (20%; MENDELU).							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		prof. - Zpracování zemědělských produktů				řízení na VŠ	
						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)		2003 (prof.)				ohlasy publikací	
						mezinár. tuzem.	
Podpis přednášejícího						195 30	
		datum				25. 8. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Jana Kotovicová				Tituly	doc., RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1955	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>  Zpracování odpadů z potravinářského průmyslu							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>  1975-1980 Geologický průzkum, chemik 1980-1991 Geoindustria, geochemik 1991-2001 VUT FSI, odborná asistentka 2001-dosud MZLU AF, VŠ učitel - docent							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>  <ol style="list-style-type: none"> <li>KOTOVICOVÁ, J.: Life cycle of floors for agricultural premise. In Element cycling in the Environment. Institute of Environmental Protection. Warszawa, Poland. 2009 100% AF MENDELU</li> <li>RUSKO, M., KOTOVICOVÁ, J.: Environmental sustainability of transport. Vedecké práce Materiálovotechnologickej fakulty Slovenskej technickej univerzity v Bratislave so sídlom v Trnave. 2009. Číslo 26, s. 55-63. ISSN 1336-1589 50%</li> <li>ŠPAČEK I., KOTOVICOVÁ J.: Recyklace heterogenních PVC odpadů. Ivo Špaček, Jana Kotovicová Waste Forum č. 3/2010. 2010. Elektronický časopis. 50 % AF MENDELU</li> <li>VIČANOVÁ M., TOMAN F., STEJSKAL B., MAŠÍČEK T., KNOTEK J., KOTOVICOVÁ J.: Rychlost vsaku vody do půdy na vybrané lokalitě v Žabčicích v průběhu vegetační sezony 2008. <i>Acta univ. agr. et silv. Mendeliana Brunensis</i>. 2010. sv. LVIII, č. 5, s. 399--406. ISSN 1211-8516 20% AF MENDELU</li> <li>KOTOVICOVÁ J.: Sklad i segregacja odpadów komunalnych gospodarstw domowych miasta Blansko. <i>Infrastruktura i ekologia terenów wiejskich</i>. 2010. sv. 2010, č. 8/2, s. 117--127. ISSN 1732-5587. 100% AF MENDELU</li> <li>ADAMCOVÁ D., VAVERKOVÁ M., KOTOVICOVÁ J.: Unieszkodliwianie zużytych opon w Republice Czeskiej. <i>Infrastruktura i ekologia terenów wiejskich</i>. 2010. sv. 2010, č. 8/2, s. 103--110. ISSN 1732-5587. 30% AF MENDELU</li> <li>KOTOVICOVÁ, J., TOMAN, F., VAVERKOVÁ, M., STEJSKAL, B.: Evaluation of waste landfills impact on the environment with the use of bioindicators. <i>Polish Journal of Environmental Studies</i>. 2011. sv. 20, č. 2, s. 371--377. 80%</li> <li>KOTOVICOVÁ, J., VAVERKOVÁ, M.: Možnosti zapobiegania powstawania odpadów przy obróbce drewna. <i>Infrastruktura i ekologia terenów wiejskich</i>. 2011. sv. 1, č. 1, s. 187--195. ISSN 1732-5587 70% AF MENDELU</li> <li>KOTOVICOVÁ, J.: Možnosti řízení environmentálních aspektů na příkladu textilní výroby. <i>Acta Environmentalica Universitatis Comenianae (Bratislava)</i>. 2011. sv. vol.19, s. 202--208. ISSN 1335-0285 100% AF MENDELU</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		doc. - Technologie odpadů				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)						MZLU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár. tuzem.	
						9	17
		datum				1. 9. 2011	



G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Josef Los				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1974	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	9/2014
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Potravinářská technika							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
1992-1997 Ing.: MZLU v Brně, Agronomická fakulta, obor Provoz techniky 1998-2002 Ph.D.: MZLU v Brně, Zemědělská specializace (Technika a mechanizace zemědělství) 2001 – dosud – MENDELU - odborný asistent							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>Los, J., Kukla, R.: Možnosti regulace a měření teploty při vaření na laboratorní mikrovlně. <i>Acta Mechanica Slovaca</i>. 2007. sv. 11, č. 4-D, s. 307--311. ISSN 1335-2393. 50 % MENDELU</li> <li>Severa, L., Los, J.: On the influence of temperature on dynamic viscosity of dark beer. <i>Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendelianae Brunensis</i>. 2008. sv. LVI, č. 2, s. 303--307. ISSN 1211-8516. 90% MENDELU</li> <li>Los, J., Kukla, R.: Optimalizace ohřevu varné pánve v laboratorní mikrovlně. In <i>3. celoštátní konference Nové trendy vývoje v oblasti obnovitelných zdrojů energií po vstupu do eurozóny</i>. 1. vyd. Košice: Steelcomp, spol. s r. o. středisko Dom techniky, 2008, s. 139--144. ISBN 978-80-232-0293-9. 90% MENDELU</li> <li>Varner, D., Černý, M., Mareček, J., Los, J.: Monitoring of Beer Fermentation Process Using Acoustic Emission Method. In <i>MendelNet 2010 Proceedings of International Ph.D. Students Conference</i>. 1. vyd. Brno: Mendelova univerzita v Brně, Agronomická fakulta, 2010, s. 651--659. ISBN 978-80-7375-453-2. 30% MENDELU</li> <li>Los, J., Urbanová, R., Gregor, T., Konrád, Z.: Marketingový průzkum trhu při zavádění nového výrobku na trh. In <i>MendelTech 2011</i>. MENDELU: 2011, s. 72--80. ISBN 978-80-7375-512-6. 30% MENDELU</li> </ol>							
<b>Působení v zahraničí</b>							
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>		Ph.D. - Technika a mechanizace zemědělství				<b>řízení na VŠ</b>	
						MZLU v Brně	
<b>Rok udělení (prof...)</b>		2002		<b>ohlasy publikací</b>			
				<b>mezinár.</b>		<b>tuzem.</b>	
<b>Podpis přednášejícího</b>						5	3
				<b>datum</b>		9. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Šárka Nedomová					Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1977	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2014
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>  Fyzikální a mechanické vlastnosti potravin Provozní vody v potravinářském průmyslu							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b> Vzdělání: 1996-2001 Chemie a technologie potravin - Technologie potravin - magisterské studium - AF MENDELU 2001-2007 Chemie a technologie potravin - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů - doktorské studium - AF MENDELU Praxe: 2002 - dosud – asistent, později odborný asistent AF MENDELU							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>Severa, L., Trnka, J., Buchar, J., Nedomová, Š.: Shape and size variability of roasted Arabica coffee beans. International Journal of Food Properties. 2011, vol., no., ISSN 1094,2912. 25 %, MENDELU</li> <li>Severa, L., Němeček, J., Nedomová, Š., Buchar, J.: Determination of Micromechanical Properties of a Hen's Eggshell by Means of Nanoindentation. Journal of Food Engineering, 2010, sv. 101, č. 2, s. 146,151. ISSN 0260,8774. 25 %, MENDELU</li> <li>Severa, L., Nedomová, Š., Buchar, J.: Influence of storing time and temperature on the viscosity of an egg yolk. Journal of Food Engineering, 2010, sv. 96, č. 2, s. 266,269. ISSN 0260,8774. 30 %, MENDELU</li> <li>Nedomová, Š., Severa, L., Buchar, J.: Influence of hen egg shape on eggshell compressive strength. Int. Agrophysics, 2009, č. 23, s. 249,256. ISSN 0236,8722. 30 %, MENDELU</li> <li>Nedomová, Š., Trnka, J., Dvořáková, P., Buchar, J., Severa, L.: Hen's eggshell strength under impact loading. Journal of Food Engineering, 2009, č. 94, s. 350,357. ISSN 0260,8774. 20 %, MENDELU</li> <li>NEDOMOVÁ, Š., SEVERA, L., BUCHAR, J., TRNKA, J., STOKLASOVÁ, P. Study of Hen's Eggs Behavior Under Impact Loading. 1. vyd. New York: Nova Science Publisher Inc., 2011. 86 s. 1. ISBN 978,1,61761,587,0. 20 %, MENDELU</li> <li>SEVERA, L., TRNKA, J., BUCHAR, J., STOKLASOVÁ, P., NEDOMOVÁ, Š. Changes in rheological properties of hard cheese during its ageing. 1. vyd. New York: Nova Science Publishers, Inc., 2011. 77 s. ISBN 978,1,61209,722,0. 20 %, MENDELU</li> </ol>							
<b>Působení v zahraničí</b>							
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>		Ph.D. Chemie a technologie potravin				<b>řízení na VŠ</b>	
<b>Rok udělení (prof...)</b>						MZLU v Brně	
2007						<b>ohlasy publikací</b>	
<b>Podpis přednášejícího</b>						<b>mezinár.</b>	<b>tuzem.</b>
						3	5
		<b>datum</b>				12. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Radovan Pokorný					Tituly	prof., Ing., Ph.D.
Rok narození	1960	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2013
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Ochrana rostlin							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
<p>Vzdělání:</p> <p>1983 - ukončení studia na Vysoké škole zemědělské v Brně, Agronomická fakulta, obor fyto technický</p> <p>1999 – obhajoba doktorské disertační práce na Mendelově zemědělské a lesnické univerzitě v Brně, udělen titul Ph.D.</p> <p>Praxe:</p> <p>1984 – 2004 – výzkumný pracovník - Výzkumný a šlechtitelský ústav, spol. s r.o., Troubsko</p> <p>2003 - pedagogický pracovník - MZLU v Brně</p> <p>2005 – udělen titul docent</p>							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cholastova, T., Soldanova, M., Pokorný, R.(2011): Random amplified polymorphic DNA (RAPD) and simple sequence repeat (SSR) marker efficacy for maize hybrid identification. Afr. J. Biotechnol., 10, 4794-4801 (33%) MENDELU</li> <li>2. Duraisamy, G.S., Pokorný, R., Holková L. (2011): Possibility of Bean yellow mosaic virus detection in gladiolus plants by different methods. J. Plant Dis. Protect. 118, 2-6 (33%) MENDELU</li> <li>3. Staňková,B. - Víchová, J. - Pokorný, R. (2011): Virulence of <i>Colletotrichum acutatum</i> isolates to several host plants Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis : Acta of Mendel University of agriculture and forestry Brno = Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně LIX, 3: 161 – 169 (25%) MENDELU</li> <li>4. Víchová, J., Pokorný, R. (2011): Resistance of determinant tomato varieties to the causal agents of bacterial wilt disease. Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis : Acta of Mendel University of agriculture and forestry Brno = Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně LIX, 1: 243-248 (33%) MENDELU</li> <li>5. Selvaraj, D.G., Pokorný, R., Holková L. (2009): Variability of Bean yellow mosaic virus isolates in the Czech Republic. Acta Virologica, 53, 4, 277-280 (25%). MENDELU</li> <li>6. Safarova, D., Navratil, M., Petrusova, J., Pokorný,R., Piakova, Z. (2008): Genetic and biological diversity of the Pea seed-borne mosaic virus isolates occurring in the Czech Republic. Acta Virologica, 52, 1, 53-57 (10%). VUPT Troubsko</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		doc. - Ochrana rostlin (2005) prof. - Rostlinolékařství	řízení na VŠ				
			MENDELU				
Rok udělení (prof...)	2012		ohlasy publikací				
			mezinár.		tuzem.		
Podpis přednášejícího			datum		11	-	
					19. 9. 2011		

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Michael Pöschl					Tituly	prof., RNDr., CSc.
Rok narození	1950	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2015
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Radiobiologie a radiační hygiena							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
1968-1973 <i>biologie odborná</i> , UK, PřF, Praha 1973-1980 Státní plemenářské podniky (SPP, g.ř.), Praha 1980-1987 Krajský plemenářský podnik - Brno, RIA laboratoř na Pracovišti nukleárních metod - AF VŠZ v Brně 1987-1996 Ústav anatomie a fyziologie hospodářských zvířat, AF VŠZ v Brně 1997-2008 Pracoviště nukleárních metod, resp. Ústav molekulární embryologie a radiobiologie, AF, MZLU (MENDELU) v Brně							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>PÖSCHL, M. &amp; NOLLET, L.M.L. Radionuclide Concentrations in Food and the Environment. Taylor &amp; Francis CRC Press, Boca Raton - London - New York, 2007, 458 s., ISBN 0849335949 (50%, MZLU v Brně)</li> <li>PÖSCHL, M., KROPEK, J., HABARTA, P., Beryllium-7 (Be-7) in birch and grass leaves in northeast up-land of the Czech Republic. In Pöschl, M. Oprea, C. Motuzova, G. V. XXXVIIth Annual Meeting of ESNA (European society for new methods in agricultural research). Dubna, Russia: Joint Institute for Nuclear Research, 2007, s. 57. ISBN 5-9530-0159-2. (50%, MZLU v Brně)</li> <li>PÖSCHL, M., OHERA, M. Kosmogenní radioberyllium a radiační zátěž člověka. In BEŇOVÁ, K., FALIS, M. Zborník 4. Radiobiologickej konferencie. 1. vyd. Košice, Slovenská republika: Univerzita veterinárskeho lekárstva, Košice, 2008, s. 201-209. ISBN 978-80-8077-087-7. (80%, MZLU v Brně)</li> <li>ŘEZÁČ, P., KŘIVÁNEK, I., URBAN, T., BORKOVCOVÁ, M., PÖSCHL, M. Relationship of vaginal impedance with speed of return to oestrus after weaning, oestrous behaviour, parity and lactation length in cyclic sows. <i>Animal reproduction science</i>. 2009. sv. 114, č. 4, s. 238-248. ISSN 0378-4320. (10%, MZLU v Brně)</li> <li>PÖSCHL, M. Recent radio-contamination of soils in the Czech Republic with radiocaesium. In BALLA, J., REINÖHL, V. <i>Book of abstracts of The XXXIXth Annual Meeting of ESNA</i>. 1. vyd. Brno: Editorial Center MUAf Brno, 2009, s. 41. ISBN 978-80-7375-319-1. (100%, MZLU v Brně)</li> <li>PÖSCHL, M., BRUNCLÍK, T., HANÁK, J. Seasonal and inter-annual variation of Beryllium-7 deposition in birch-tree leaves and grass in the northeast upland area of the Czech Republic. <i>Journal of Environmental Radioactivity</i>. 2010, sv. 101, č. 9, s. 744-750. ISSN 0265-931X. (80%, MENDELU)</li> </ol>							
<b>Působení v zahraničí</b>							
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>	CSc. - Obecná zootechnika (1987) doc. - Morfologie a fyziologie hospodářských zvířat (2002) prof. - Zpracování zemědělských produktů					<b>řízení na VŠ</b>	
						MZLU v Brně	
							<b>ohlasy publikací</b>
<b>Rok udělení (prof...)</b>	2007						
<b>Podpis přednášejícího</b>						<b>mezinár.</b>	<b>tuzem.</b>
						49	13
		<b>datum</b>					13. 09. 2011

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Gabriela Růžicková					Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1977	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2014
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>  Koření, zdroje, pěstování a zpracování							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b> 1996 – 2001 Fytotechnika – Ochrana rostlin, MZLU v Brně, AF, Ing. 2011 – 2005 Obor: Fytotechnika – Speciální produkce rostlinná, MZLU v Brně, AF, Ph.D., rok ukončení 12/2005  02/2004 – 06/2006 LEROS, s.r.o., vedoucí Odboru řízení a kontroly jakosti, laboratoř Strážnice, odborný poradce pro farmacii 06/2006 – 05/2007 AGRA GROUP, a.s., specialista pro léčivé, aromatické a kořeninové rostliny 06/2007 - dosud MENDELU, AF, akademický pracovník – odborný asistent							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>  1. Ruzickova, G., Vaculik, A., Smirous, P., Kocourkova, B. The system of caraway (Carum carvi L.) production in the Czech Republic. In: Kala, C., P. Medicinal Plants and Sustainable Development. Hauppauge: Nova Science Publishers, Inc., USA, 2011, . ISBN: 978-616761-942-7. Na MENDELU, podíl: 60 % 2. Růžicková, Gabriela, Fojtová, Jitka, Součková, Markéta. The yield and quality of milk thistle [Silybum marianum (L.) Gaertn.] seed oil from the perspective of environment and genotype - a pilot study. Acta fytotechnica et zootechnica : vedecký časopis pre fytotechniku a zootechniku = the scientific journal for phytotechnics and zootechnics. 2011. sv. 14, č. 1, s. 9--12. ISSN 1335-258X. Na MENDELU, částečně IREL, spol. s r.o., podíl: 40 % 3. Růžicková, G., Žabčiková, H. Morphological and growth variability of some milk thistle genotypes [Silybum marianum (L.) Gaertn. ]. Pharmacognosy Magazine. 6. vyd. Mumbai, India: Medknow Publications and Media Pvt. Ltd., 2010, s. 105-106. ISSN 0973-1296. Na MENDELU, podíl: 50 % 4. Vaculík, A., Kocourková, B., Šmirous, P., Odstrčilová, L., Růžicková, G., Seidenglanz, M.: ČESKÝ KMÍN - SDRUŽENÍ. Metodika pěstování kmínu kořeného. 2009. Metodika byla distribuována prostřednictvím Sdružení Český kmín členům sdružení - pěstitelům. Na MENDELU, Agritec Research, s.r.o. a další, podíl: 10 % 5. Šmirous, P., Růžicková, G. Comparison of economic features in caraway breeding (Carum carvi L.). [CD-ROM]. In Proceedings from 5th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries (5th CMAPSEEC). s. 1--6. ISBN 978-80-7375-209-5. Agritec Research, s.r.o., částečně MENDELU, podíl: 35 % 6. Růžicková, G., Kalhotka, L., Kocourková, B., Kaláčková, P. Influence of variety and growing locality on microbiological purity of of caraway (Carum carvi L.) achenes. [CD-ROM]. In Proceedings from 5th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries (5th CMAPSEEC). s. 20--26. ISBN 978-80-7375-209-5. Na MENDELU, podíl: 35 % 7. Šmirous, P., Růžicková, G., Kocourková, B., Fojtová, J. Variability of qualitative parameters of winter form of caraway (Carum carvi L.). In Habán, M.; Otepka, P. (edit) Book of Scientific Papers and Abstracts : 1st International Scientific Conference on Medicinal, Aromatic and Spice Plants, December 5, 6, 2007, Slovak University of Agriculture in Nitra, Slovak Republic. SPU, Nitra: Slovak University of Agriculture in Nitra, Slovak Republic, 2007, s. 15--19. ISBN 978-80-8069-973-4. Agritec Plant Research, s.r.o., podíl: 35 %.							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti	Ph.D. – Speciální produkce rostlinná					řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)	2005						MZLU v Brně
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						4	-
	datum					7. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Jana Simeonovová					Tituly	prof., Ing., CSc.
Rok narození	1953	typ vzt.	pp	rozsah	40	do kdy	12/2018
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
-				-		-	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Společné stravování							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
<p>Vzdělání:</p> <p>1972 – 1977 - Vysoká škola zemědělská v Brně</p> <p>1980 - 1983 - studijní pobyt VŠZ Brno</p> <p>1984- 1988 doktorské studium - obhájila kandidátskou disertační práci v oboru Zpracování zemědělských produktů na AF VŠZ v Brně a byl udělen titul kandidátky zemědělských a lesnických věd.V roce 1985 absolvovala dvousemestrální kurz vysokoškolské pedagogiky.</p> <p>V roce 1995 se habilitovala na AF MZLU v Brně v oboru Technologie živočišných produktů a byl udělen titul docent</p> <p>Praxe:</p> <p>1977 - 1980 technik pro produkci a zpracování živočišných produktů (vajec a drůbeže) ve Společném zemědělském podniku Rajhradice</p> <p>1980 studijní pobyt a návazně interní aspirantura na VŠZ v Brně, na Katedra reprodukce, zoohygieny a technologie živočišných výrobků, oddělení technologie potravin.</p> <p>Od roku 1985 vysokoškolská učitelka</p> <p>od roku 1995 docentka</p> <p>od roku 2006 profesorka na Ústavu technologie potravin AF MZLU v Brně.</p> <p>Od roku 2001 do roku 2003 byla vedoucí Ústavu technologie potravin AF MZLU v Brně</p> <p>Od roku 2005 do roku 2010 garant oboru Technologie potravin.</p>							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zralý, Z., Písaříková, B., Trčková, M., Herzig, I., Jůzl, M., Simeonovová, J. The effect of white lupine on the performance, health, carcass characteristics and meat quality of market pigs. <i>Veterinary Medicine Czech.</i> 2007. sv. 52, č. 1, s. 29-41. ISSN 0375-8427. VUVL Brno, (15%)</li> <li>2. Zemková, L., Simeonovová, J., Lichovnicková, M., Somerlíková, K. The effects of housing systems and age of hens on the weight and cholesterol concentration of the egg <i>Czech journal of animal science.</i> 2007. sv. 52, č. 4, s. 110-115. ISSN 1212-1819. MZLU Brno (30%)</li> <li>3. Nedomová, Š., Buchar, J., Severa L., Simeonovová, J. Experimental and numerical study of the hens egg behaviour at the impact <i>Journal of food physics.</i> 2008. sv. 21, č. 1, s. 69,73. ISSN 1416-2083. MZLU Brno ( 25%)</li> <li>4. Dufek, A., Bjelka, M., Šubrt, J., Simeonovová, J., Homola, M., Filipčík, R., Říha, J. Effect of different feeding conditions and aging on meat tenderness in bulls <i>Archiva Zootechnica.</i> 2008. sv. 11, č. 1, s. 64-69. MENDELU, VÚCHS Rapotín (15%).</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti	2006	CSc.- Zpracování zemědělských produktů (1988) doc.- Technologie živočišných produktů (1995) prof.- Zpracování zemědělských produktů	řízení na VŠ				
			MZLU v Brně				
			ohlasy publikací				
			mezinár.		tuzem.		
Podpis přednášejícího			21		46		
		datum	3. 9. 2011				

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Jiří Štencl				Tituly	doc., Ing., DrSc.	
Rok narození	1951	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	8/2017
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
VFU Brno				jp.		4	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
<p>Balení a prodej potravin Potravinářské inženýrství</p>							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
<p>1976 - VUT v Brně FSI, chemické a potravinářské stroje Od roku 1976 dosud Mendelova univerzita v Brně AF, Ústav zemědělské, potravinářské a environmentální techniky - 35 roků.</p> <p>CSc. (1984), obor Technika a mechanizace zemědělské a lesnické výroby. Kandidátská disertační práce zpracována na téma: Úprava krmné slámy dosoušením ve věžových skladech.</p> <p>Doc. (1997), obor Technika a mechanizace živočišné výroby. Habilitační práce „Sorpční izotermy vybraných zemědělských produktů“.</p> <p>DrSc. (2000), obor Technika a mechanizace zemědělské a lesnické výroby. Doktorská disertační práce zpracována na téma: Rovnovážné stavy vlhkosti zemědělských produktů.</p>							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> <li>Štencl, J., Fajman, M., Sedlák, Pl, Janštová, B., Klepárník, J., Štencl Jr. J. Sorption characteristics of <i>amaranthus</i> stems under storage conditions and water activity prediction, <i>Bioresource Technology</i> 101(23), 2010, s. 9395-9398. ISSN 0960-8524. 40%, MENDELU.</li> <li>Štencl, J., Janštová, B., Dračková, M. Effects of temperature and water activity on the sorption heat of whey and yoghurt powder spray within the temperature range from 20 to 40 °C, <i>Journal of Food Process Engineering</i> 33(5), 2010, s. 946-961. ISSN 0145 8876. 50%, VFU Brno.</li> <li>Šulcerová, H., Štencl, J., Šulcová, A. Vliv způsobu a délky skladování na vlhkost a senzorickou jakost trvanlivých salámů, <i>Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis</i> LVI (4), 2008, s. 183--196. ISSN 1211-8516. 25%, MENDELU.</li> <li>Štencl, J. Effect of temperature and water activity on heat transfer in parsley leaves in the range of temperatures 10 – 30 °C, <i>Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis</i> LV (5), 2007, s. 181-186. ISSN 1211-8516. 100%, MENDELU.</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		doc. - Technika a mechanizace živočišné výroby				řízení na VŠ	
						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)		1997				ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						SCI 47	-
		datum				1.8. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					PEF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Pavel Tomšík					Tituly	prof., Ing., CSc.
Rok narození	1949	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
VŠEM Praha				jp.		20	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Řízení lidských zdrojů							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
Vzdělání: 1972 Ing. AF VŠZ v Brně, obor zootechnický 1981 CSc. AF VŠZ v Brně, speciální zootechnika 1989 doc. PEF VŠZ v Brně, organizace zemědělství, 2000 habilitovaný docent Podniková ekonomika a management PEF MENDELU 2006 prof. v oboru management ČZU v Praze Praxe: 1972-1973 JZD Ostrovačice-Říčany 1974-1977 JZD Svatoslav-Deblín 1978- 08/1983 OZS Brno-venkov 09/1983 - dosud Ústav managementu PEF MENDELU v Brně							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. TOMŠÍK, P. The bonsai management. <i>Agricultural Economics : Zemědělská ekonomika</i>. 2007. sv. 53, č. 7, s. 291–297. ISSN 0139-570X. (MENDELU)</li> <li>2. CHLÁDKOVÁ, H. – TOMŠÍK, P. – GURSKÁ, S. The development of main factors of the wine demand. <i>Agricultural Economics : Zemědělská ekonomika</i>. 2009. sv. 55, č. 7, s. 321–326. ISSN 0139-570X. (MENDELU, 33 %)</li> <li>3. TOMŠÍK, P. Management lidských zdrojů. <i>Kvasný průmysl : Journal for brewing, malting &amp; beverage industry</i>. 2010. sv. 56, č. 1, s. 28–32. ISSN 0023-5830. (MENDELU)</li> <li>4. TOMŠÍK, P., SVOBODA, E. Diagnostics and decision-making of company's management within the period of economic crisis and recession. <i>Agricultural Economics</i>. 2010. sv. 56, č. 7, s. 303--309. ISSN 0139-570X. (MENDELU, 50 %)</li> <li>5. TOMŠÍK, P. Hodnocení a odměňování zaměstnanců jako součásti managementu lidských zdrojů. <i>Kvasný průmysl</i>. 2010. sv. 56, č. 7-8, s. 313--317. ISSN 0023-5830. (MENDELU)</li> <li>6. TOMŠÍK, P. Management lidských zdrojů. <i>Kvasný průmysl</i>. 2010. sv. 56, č. 1, s. 28--32. ISSN 0023-5830.</li> <li>7. TOMŠÍK, P. Umísťování, rozvoj a propouštění zaměstnanců. <i>Kvasný průmysl</i>. 2010. sv. 56, č. 10, s. 404--407. ISSN 0023-5830. (MENDELU)</li> <li>8. TOMŠÍK, P.-PROKEŠ, M. Formation of Regional Associations of Wine Producers in the Czech Republic. In <i>AGRARIAN PERSPECTIVES</i>. 1. vyd. Praha: Czech University of Life Sciences Prague, 2011, s. 263--270. ISBN 978-80-213-2196-0 (MENDELU, 50 %)</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
ENITA Bordeaux (F) lektor, 09-12/1991.							
Obor jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		CSc. - Speciální zootechnika (1981) doc. - Organizace zemědělství (1989) doc. - Podniková ekonomika a management (2000) prof. - Management				řízení na VŠ	
						ČZU v Praze	
Rok udělení (prof...)		2006				ohlasy publikací	
Podpis přednášejícího						mezinár.	tuzem.
						11	105
		datum				2. 12. 2011	



<b>Í G – Personální zabezpečení - přednášející</b>							
<b>Název VŠ / součásti</b>		MENDELU				AF	
<b>Název SP</b>		Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin					
<b>Jméno a příjmení</b>		Jana Turčínková				<b>Tituly</b>	Ing., Ph.D.
<b>Rok narození</b>	1979	<b>typ vzt.</b>	pp.	<b>rozsah</b>	40	<b>do kdy</b>	N
<b>Další současný zaměstnavatel</b>				<b>typ prac. vztahu</b>		<b>rozsah</b>	
Český rozhlas				jp		20, N	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Marketing 1							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
Vzdělání na VŠ							
2002-2008	PEF MZLU v Brně, Ekonomika a management, Řízení a ekonomika podniku – doktorské studium,						
2001-2002	Wirtschaftsuniversität Wien a Universität für Bodenkultur Wien (stipendium)						
1997-2002	PEF MZLU v Brně, Manažersko-ekonomický obor						
Praxe							
9/2002-dosud	Ústav marketingu a obchodu, PEF MENDELU v Brně, Zemědělská 1, 613 00 Brno, pozice: vysokoškolský učitel – asistent (od 5/2004), výzkumný pracovník						
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>Turčínková, J., Kalábová, J. Preferences of Moravian consumers when buying food. Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. 2011. sv. LIX, č. 2, s. 371--376. ISSN 1211-8516.</li> <li>Souček, M., Turčínková, J. Lifetime value in business process. Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. 2011. sv. LIX, č. 2, s. 291--298. ISSN 1211-8516.</li> <li>Turčínková, J., Stávková, J. Assessment of the income situation of households in the Czech Republic. Agricultural Economics : Zemědělská ekonomika. 2011. sv. 57, č. 7, s. 322--330. ISSN 0139-570X.</li> <li>Hes, A., Šálková, D., Turčínková, J. Tendence chování spotřebitelů při nákupu potravin. Acta Universitatis Bohemiae Meridionales. 2010. sv. XIII, č. 2, s. 87--92. ISSN 1212-3285.</li> <li>Turčínková, J., Kalábová, J. Eating Habits of Adolescents in South Moravia. In ŽUFAN, P. Firma a konkurenční prostředí 2010. 1. vyd. Brno: Provozně ekonomická fakulta, Mendelova univerzita v Brně, 2010, s. 959--965. ISBN 978-80-7375-385-6.</li> <li>Horská, E. Nagyová, L., Stávková, J. a kol. Európsky spotrebiteľ a spotrebiteľské správanie. 1. vyd. Nitra: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2009. 219 s. ISBN 978-80-552-0318-8. (autor kapitoly)</li> <li>Turčínková, J., Stávková, J. Changes in consumer behavior on the market with food. Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendelianae Brunensis : Acta of Mendel University of agriculture and forestry Brno = Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně. 2009. sv. LVII, č. 3, s. 173--178. ISSN 1211-8516.</li> <li>Stávková, J., Turčínková, J. Motivace spotřebitele. In: HORSKÁ, E., NAGYOVÁ, L., STÁVKOVÁ, J. Európsky spotrebiteľ a spotrebiteľské správanie. 1. vyd. Nitra: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2009. s. 54--79. ISBN 978-80-552-0318-8. (autor kapitoly)</li> <li>Urbánek, J., Turčínková, J. Satisfaction and Expectations Analyses of New Students of FBE MUAF in Brno. In VIII. International Congress on Public and Nonprofit Marketing, Valencia, Spain, 17-19, June, 2009. Spain: 2009, s. 15--18. ISBN 978-84-692-3179-1.</li> <li>Turčínková, J. Spotřebitelé a nákupní podmínky v České republice. In: HES, A. Chování spotřebitele při nákupu potravin. 1. vyd. Praha: Alfa nakladatelství, s.r.o., 2009. s. 62--86. ISBN 978-80-87197-20-2.</li> <li>Urbánek, J., Turčínková, J. Decision Making Process of Families. In International Journal of Management Cases. Lancashire, BB3 2NJ: Access Press UK, 1 Hillside Gardens, Darwen, 2008, s. 127--133. ISSN 1741-6264.</li> <li>Stávková, J., Turčínková, J., Urbánek, J., Foret, M. Marketing management of higher education institutions. In VII. International Congress on Public and Nonprofit Marketing. Szeged, Kálvária sgt. 1.: Faculty of Economics and Business Administration, University of Szeged, 2008, s. 32--47. ISBN 978-963-482-873-0.</li> <li>Procházková, M., Turčínková, J. Příspěvek k analýze developerského trhu v České republice. Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendelianae Brunensis : Acta of Mendel University of agriculture and forestry Brno = Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně. 2008. sv. LVI, č. 6, s. 113--122. ISSN 1211-8516.</li> </ol>							
<b>Působení v zahraničí</b>		03. 10. 2001    30. 06. 2002    Universität für Bodenkultur in Wien, Rakouská republika					
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>		Ph.D. - Řízení a ekonomika podniku				<b>řízení na VŠ</b>	
						MENDELU	
<b>Rok udělení (prof...)</b>	2008					<b>ohlasy publikací</b>	
						<b>mezinár.</b>	<b>tuzem.</b>
<b>Podpis přednášejícího</b>						2	1
		<b>datum</b>				24.11.2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/ Jakost a zdravotní nezávadnost potravin						
Jméno a příjmení	Josef Zehnálek					Tituly	doc., Ing., CSc.
Rok narození	1950	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2012
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Bioanalytické metody							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
1974 - VŠZ Brno, AF, obor fytochemie 1974-1991 ACHP Vyškov 1987 VŠZ Brno, CSc., obor 15-05-9 Fyziologie rostlin 1991-1992 MENDELU, AF, Ústav agrochemie a výživy rostlin 1992-dosud MENDELU, AF, Ústav chemie a biochemie.							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>DIOPAN, V.; STEJSKAL, K.; GALIOVA, M.; ADAM, V.; KAISER, J.; HORNA, A.; NOVOTNY, K.; LISKA, M.; HAVEL, L.; ZEHNÁLEK, J.; KIZEK, R. Determination of plant thiols by liquid chromatography coupled with coulometric and amperometric detection in lettuce treated by lead(II) ions. <i>Electroanalysis</i>, 2010, roč. 22. č. 11, s. 1248-1259. ISS 1040-0397. IF 2.721, podíl 15 %. AF MENDELU</li> <li>HUSKA, D.; ADAM, V.; BABULA, P.; TRNKOVA, L.; HUBALEK, J.; ZEHNÁLEK, J.; HAVEL, L.; KIZEK, R. Microfluidic robotic device coupled with electrochemical sensor field for handling of paramagnetic micro-particles as a tool for determination of plant mRNA. <i>Microchim. Acta</i>, 2011, roč. 173. č. 1-2, s. 189-197. ISS 0026-3672. IF 2.578, podíl 20 %. AF MENDELU</li> <li>HUSKA, D.; ZITKA, O.; KRYSTOFOVA, O.; ADAM, V.; BABULA, P.; ZEHNÁLEK, J.; BARTUSEK, K.; BEKLOVA, M.; HAVEL, L.; KIZEK, R. Effects of cadmium(II) ions on early somatic embryos of Norway spruce studied by using electrochemical techniques and nuclear magnetic resonance. <i>Int. J. Electrochem. Sci.</i>, 2010, roč. 5. č. 11, s. 1535-1549. ISS 1452-3981. IF 2.808, podíl 15 %. AF MENDELU</li> <li>SOCHOR, J.; RYVOLOVA, M.; KRYSTOFOVA, O.; SALAS, P.; HUBALEK, J.; ADAM, V.; TRNKOVA, L.; HAVEL, L.; BEKLOVA, M.; ZEHNÁLEK, J.; PROVAZNIK, I.; KIZEK, R. Fully automated spectrometric protocols for determination of an antioxidant activity: Advantages and disadvantages. <i>Molecules</i>, 2010, roč. 15. č. 12, s. 8618-8640. ISS 1420-3049. IF 1.988, podíl 10 %. AF MENDELU</li> <li>ZITKA, O.; KRYSTOFOVA, O.; SOBROVA, P.; ADAM, V.; ZEHNÁLEK, J.; BEKLOVA, M.; KIZEK, R. Phytochelatin synthase activity as a marker of metal pollution. <i>J. Hazard. Mater.</i>, 2011, roč. 192. č., s. 794-800. ISS 0304-3894. IF 3.723, podíl 20 %. AF MENDELU</li> </ol> GAČR : ZEHNÁLEK, J. a kol.: Studium tvorby thiolových sloučenin u rostlin – uplatnění při remediačních technologiích - GAČR 522/07/0692 (2007 – 2011) AF MENDELU							
<b>Působení v zahraničí</b>							
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>		doc. - Zemědělská chemie				<b>řízení na VŠ</b>	
						MZLU v Brně	
<b>Rok udělení (prof...)</b>	2006					<b>ohlasy publikací</b>	
						<b>mezinár.</b>	<b>tuzem.</b>
<b>Podpis přednášejícího</b>						<b>datum</b>	29. 8. 2011