

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			—	2901T013	
Názvy studijních oborů	Technologie 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, CSs.			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	Technologie potravin
Údaje o garantovi studijního oboru	doc. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Doc. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D. se narodila v roce 1960. Od roku 1995 je na plný úvazek akademickým pracovníkem Agronomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně, kde byla v roce 2008 habilitována docentem pro obor Zpracování zemědělských produktů. Od roku 2002 je garantem a přednášejícím předmětů Laktologie, Mlékárenské technologie a Sýrašství. Je garantem a zkoušejícím předmětů Laktologie a Zpracování mléka doktorského studijního programu Vlastnosti a zpracování zemědělských produktů. Přednáší dále v předmětech Zpracování zemědělských produktů, Zpracování živočišných produktů, Potravinářské zbožíznalství, Technologie potravin a Senzorická analýza. Byla školitelem úspěšně obhájených 3 doktorských disertačních prací, 62 diplomových a 29 bakalářských prací.

Je koordinátor projektu OPVK „Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství a projektu MŠMT NPV „Výzkum vztahů mezi vlastnostmi kontaminující mikroflóry a tvorbou biogenních aminů jako rizikových toxikantů v systému hodnocení zdravotní nezávadnosti sýrů na spotřebitelském trhu“. Podílela se na řešení projektu FRVŠ MŠMT ČR „Využití spektroskopie v blízké infračervené oblasti pro hodnocení průběhu zrání a změny sensorických vlastností přírodních polotvrdých sýrů s nízkodohřívanou syřeninou“.

Je autorkou nebo spoluautorkou 43 původních vědeckých prací, 11 publikací v odborných časopisech a kolem 140 příspěvků na národních a mezinárodních konferencích. Je členkou technické komise pro sensorickou analýzu při Českém institutu pro akreditaci, členkou České společnosti chemické, Společnosti pro výživu, Československé společnosti mikrobiologické.

**Původní vědecké práce ve vědeckých časopisech s IF větším než 0,100**

1. Kuchlík, J., Zapletal, D., Šustová, K. Chemical and physical characteristics of lamb meat related to crossbreeding of Romanov ewes with Suffolk and Charollais sires. MEAT SCIENCE, 2012, Vol.: 90 Pages: 426-430.
2. Mlček, J., Rop, O., Dohnal, V., Šustová, K. Application of near infrared spectroscopy to estimate selected free amino acids and soluble nitrogen during cheese ripening. ACTA VET. BRNO, 2011, Vol.: 80 Pages: 293-297.
3. Mlček, J., Rop, O., Šustová, K., Simeonovová, J. Potentials of NIR Spectroscopy in Meat Industry. CHEMICKÉ LISTY, 2010, Vol.: 104 Issue: 9 Pages: 855-860.
4. Novotná, L. et. al. Effects of Lactation Stage and Parity on Milk Yield, Composition and Properties of Organic Sheep Milk. J. OF APPLIED ANIMAL RESEARCH, 2009, Vol.: 36 Issue:1 Pages: 71-76.
5. Kuchlík, J., Šustová, K., Urban, T., Zapletal, D. Effect of the stage of lactation on milk composition, its properties and the quality of rennet curdling in East Friesian ewes. CZECH J. OF ANIMAL SCIENCE, 2008, Vol.: 53 Issue: 2 Pages: 55-63.
6. Šustová, K., Růžicková, J., Kuchlík, J. Application of FT near spectroscopy for determination of true protein and casein in milk. CZECH J. OF ANIMAL SCIENCE, 2007, Vol.: 52 Issue: 9 Pages: 284-291.
7. Komprda, T. et al. Content and distribution of biogenic amines in Dutch-type hard cheese. FOOD CHEMISTRY, 2007, Vol.: 102 Issue: 1 Pages: 129-137.

**Původní vědecké práce ve vědeckém časopisu s IF menším než 0,100 nebo bez IF**

8. Šustová, K. Variabilita kaseinu ve vztahu k dalším dusíkatým látkám v mléce. Výzkum v chovu skotu: Cattle research, 2010. sv. 2010, č. 1, s. 26-37. ISSN 0139-7265.
9. Mlček, J. et al. Application of FT NIR spectroscopy in the determination of basic chemical composition of beef meat in roughly and finally ground condition. Acta fytotechnica et zootechnica. 2009. č. 12, s. 455-462. ISSN 1335-258X.
10. Šustová, K., Růžicková, J. Využití FT NIR spektrometrie k analýze stupně zrání eidamských sýrů. Acta univ. agric. Et silvic. Mendel. Brun., 2008, 56, 1, s. 221-228. ISSN 1211-8516.
11. Břenek, P., Jůzl, M., Šustová, K. Instrumental measuring of colour as a marker of origin of some varieties of potatoes. J. of food physics. 2008. sv. 21, č. 1, s. 17-20. ISSN 1416-2083.
12. Šustová, K. Appraisal of the influence of the temperature at the composition of cow's milk by FT NIR spectroscopy. Acta univ. agric. Et silvic. Mendel. Brun., 2007, 55, 4, s. 95-101.
13. Šustová, K., Kuchlík, J. Analysis of goat's milk by FT Near Infrared spectroscopy. Acta univ. agric. Et silvic. Mendel. Brun., 2007, 55, 4, s. 103-109.
14. Králíková, M. et al. Sensory analysis of organic produced fermented salamis. Acta univ. agric. Et silvic. Mendel. Brun., 2007, 55, 5, s. 95-100.

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>Studijní obor „Technologie potravin“ je orientován na přípravu vysokoškolsky vzdělaných odborníků pro obor zpracování a hodnocení jakosti potravin a příbuzné obory, především pro vyšší management firem. Studium navazuje na znalosti všech potravinářských technologií z bakalářského studia. Tyto znalosti podstatně rozšiřuje jak v teoretické rovině, tak i v jejich aplikaci v praxi. Poskytuje přehledné informace v oblasti produkce a řízení potravinářských a distribučních procesů, ve využívání a zpracování statistických dat a v marketingu. Rozšiřuje znalosti i v oblasti analýzy potravin, výživy člověka a systémů řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin. Posluchač má možnost další specializace a profilace formou povinně volitelných a volitelných předmětů. Důraz je kladen na vysokou míru samostatnosti.</p>	
<b>Profil absolventa studijního oboru (studijního programu) &amp; cíle studia</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Získání pokročilých znalostí a specializovaných dovedností o analýze potravin, (potravinářské technice) potravinářském inženýrství, potravinářských technologiích.</li> <li>• Absolvent je schopen samostatně vést a řídit nákup suroviny, nést zodpovědnost za hodnocení kvality surovin rostlinné i živočišné produkce.</li> <li>• Absolvent je schopen řídit samostatně technologické procesy výroby potravin včetně jejich plánování, kontrolovat a řídit jakost a zdravotní nezávadnost surovin a potravin.</li> <li>• Absolvent má schopnost organizovat, plánovat a vést distribuci, balení a prodej potravin a surovin, je schopen řídit gastronomický provoz.</li> <li>• Odborné zaměření absolventa dotváří znalosti z oblasti ekonomie a marketingu a příslušné legislativy.</li> </ul>	
<b>CHARAKTERISITKA POVOLÁNÍ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absolvent je odborníkem ve zpracování a hodnocení jakosti potravin a příbuzných oborech, včetně distribuce a obchodu s potravinami a potravinářskými surovinami, především na úrovni vyššího řídicího managementu, ale i pro kontrolní a poradenskou sféru.</li> </ul>	
<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>Chemie potravin speciální</i> a <i>Senzorická analýza</i> (přesunuto z Bc. studia).</p> <p>Do povinně volitelných byly nově přidány předměty <i>Sýrařství</i>, <i>Biotechnologie ve výživě člověka</i>, <i>Cukrářské technologie</i>, <i>Fyzikální a mechanické vlastnosti potravin</i>, <i>Koření, zdroje, pěstování a zpracování</i> a <i>Řízení lidských zdrojů</i>.</p> <p>Z povinně volitelných předmětů byly vypuštěny předměty <i>Výživa a krmení hospodářských zvířat</i>, <i>Systematická botanika</i>, <i>Zoohygienda a prevence chorob</i> a <i>Výživa a ochrana rostlin</i>.</p> <p>Povinné státnicové předměty byly změněny z <i>Technologie a distribuce potravin rostlinného původu</i> na <i>Výroba a distribuce potravin rostlinného původu</i> a z <i>Technologie a distribuce potravin živočišného původu</i> na <i>Výroba a distribuce potravin živočišného původu</i>.</p> <p>Do nabídky volitelných předmětů ke státnicím byl přidán předmět <i>Chemie a analýza potravin</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>			

Studenti studují všechny P předměty a z PV si volí tak, aby každý rok získali 60 kreditů.

<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>○ Řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin</li> <li>○ Výroba a distribuce potravin rostlinného původu</li> <li>○ Výroba a distribuce potravin živočišného původu</li> </ul> </li> <li>• <b>1 předmět povinně volitelný</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Potravinářská mikrobiologie</li> <li>○ Potravinářské inženýrství</li> <li>○ Výživa člověka</li> <li>○ Chemie a analýza potravin</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>• Antimikrobiální působení účinných látek vybraných druhů rostlin na mikroorganismy</li> <li>• Drůbeží strojně oddělené maso a jeho kvalita</li> <li>• Dynamika změn kvality piva během dokvašování</li> <li>• Fenolické látky ve stolních odrůdách révy</li> <li>• Hodnocení olejnatosti plodů různých odrůd ostropestřce mariánského (<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.)</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>Navazuje na bakalářský studijní program Chemie a technologie potravin obor <i>Technologie potravin</i></p>

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Analýza potravin - CV			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	0/4	hod. za týden	4	kreditů 3
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka cvičení                56 h Samostudium příprava na průběžný test                14 h zpracování protokolů    14 h <b>Celkem 84 h</b>			
Způsob zakončení	Zápočet		Forma výuky	Cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů			
Vyučující	Ing. Irena Jančářová, CSc.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Získání praktických dovedností z oblasti analýzy potravin včetně problematiky úprav vzorků k analýze. Studenti získají zkušenosti se stanovením jednotlivých složek potravin chemickými i instrumentálními metodami a s kritérii vhodné volby metody stanovení. Důraz je rovněž kladen na schopnost správného způsobu vyhodnocování experimentálních dat a získání znalostí správné interpretace výsledků. Pracovní návody k úlohám pro příslušný akademický rok jsou dodávány v papírové formě (normy-ČSN, pracovní návody akreditovaných laboratoří) nebo jsou obsahem doporučené literatury.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Potenciometrické stanovení askorbové kyseliny (dotace 0/4)</li> <li>Spektrofotometrické stanovení chininu (dotace 0/4)</li> <li>Stanovení čísla kyselosti tuků (dotace 0/4)</li> <li>Polarimetrické stanovení obsahu sacharosy v hořké čokoládě (dotace 0/4)</li> <li>Stanovení sušiny a stupně kyselosti mlýnských výrobků (dotace 0/4)</li> <li>Potenciometrické stanovení titrovatelných kyselin (dotace 0/4)</li> <li>Stanovení chloridů v mléce a minerálních vodách (dotace 0/8)</li> <li>Refraktometrické stanovení sušiny (dotace 0/4)</li> <li>Stanovení dusičnanů v zelenině a ve vodách (dotace 0/8)</li> <li>Stanovení acetylsalicylové kyseliny (dotace 0/4)</li> <li>Stanovení potravinářských barviv v nápojích a cukrovinkách (dotace 0/4)</li> <li>Stanovení oxidu siřičitého ve víně (dotace 0/4)</li> </ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) KUBÁŇ, V., KUBÁŇ, P. <i>Analýza potravin</i> . Brno, AF MZLU Brno, 2007 2) JANČÁŘ, L., JANČÁŘOVÁ, I. <i>Analytická chemie - Laboratorní cvičení</i> . Brno, Masarykova univerzita, 1997 3) DAVÍDEK, J. <i>Laboratorní příručka analýzy potravin</i> . Praha, SNTL, 1977			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Analýza potravin - P			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	2p + 0c	hod. za týden	2	kreditů 3
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška      28 h Samostudium příprava na zkoušku      62 h <b>Celkem 90 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	prof. RNDr. Hana Dočekalová, CSc.			
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu: Základy instrumentálních analytických metod. Metody stanovení hlavních a stopových složek v potravinách..				
Osnova předmětu: 1. Principy instrumentálních analytických metod. 2. Odběr a úprava vzorků. Vlhkost a sušina. 3. Stanovení hlavních a stopových anorganických komponent. 4. Dusíkaté sloučeniny (proteiny, aminokyseliny, celkový dusík aj.). 5. Tuky (základní charakteristiky, mastné kyseliny...). 6. Sacharidy (mono-, di- a poly-). 7. Organické kyseliny. 8. Aromatické sloučeniny. 9. Taniny. 10. Přírodní a syntetická barviva. 11. Vitaminy. 12. Kontaminanty v potravinách (pesticidy, toxické prvky a sloučeniny, antibiotika, mykotoxiny...). 13. Aditiva v potravinách (antioxidanty, konzervační prostředky, vonné látky, barviva, emulzifikátory, stabilizátory aj.).				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná: 1) Kubáň, V., Kubáň, P. Analýza potravin 1. vyd. Brno : Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2007 202 s.				
Doporučená: 2) Hálková, J., Rumíšková, M., Reiglová, J. Analýza potravin : laboratorní cvičení . 2. vyd. Újezd u Brna : Ivan Straka, 2001 109,				



D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Balení a prodej potravin			
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 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 potravín</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	Biotechnologie ve výživě člověka			
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 přednášky 28 h cvičení 28 h odborná exkurze 6 h Samostudium příprava na laboratorní cvičení 18 h zpracování protokolů (9): 18 h příprava na zápočet 22 h příprava na zkoušku 42 h Celkem 162 h			
Způsob zakončení	Zkouška	Forma výuky	Př., cv.	
Další požadavky na studenta				
Vyučující	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Předmět navazuje na předměty chemie, biochemie, mikrobiologie a potažmo i technologie kvasného průmyslu, a tvoří tak pomyslnou korunu těchto věd, které jsou v biotechnologiích v široké míře uplatňovány. Student se seznámí se zařízeními, kde se většina biochemických procesů v průmyslu odehrává - s biofermentory, s jejich typy, možnostmi regulace, s využívanými kultivačními technikami a metodami izolace produktů. Jedna kapitola je věnována i bioreaktorům speciálním, např. pro produkci rostlinných a tkáňových buněk. Po úvodu následují konkrétně zaměřené stati věnované produkci a výrobě metabolitů mikroorganismů, s chronologickým postupem od produkce biomasy a bílkovin pro výživu člověka, jejich purifikaci, se zaměřením na problematiku nukleových kyselin. Dále následuje výroba glycerolu, butanolu, acetonu, kyseliny mléčné a glukonové, antibiotik, kancerostatik, vitamínů, mikrobiálních polysacharidů a v neposlední řadě i námelových alkaloidů. U každé stati bude věnována problematika i využití produkovaného metabolitu a jeho využití v životě člověka..</p> <p>Obsah předmětu:</p> <p>Členění přednášek:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Úvod do biotechnologie, možnosti, využití, budoucnost, suroviny pro biotechnologie, charakteristika mikroorganismů.</li><li>2. Růst mikroorganismů, enzymy, enzymová kinetika, typy bioreaktorů.</li><li>3. Laboratorní bioreaktor – měřicí a regulační prvky, kultivační techniky, speciální bioreaktory pro kultivace mikrobiálních, rostlinných a tkáňových buněk.</li><li>4. Výroba bílkovin pro výživu člověka, SCP, k. L-glutamová, lysin, valin, L-ornithin. Purifikace, problematika nukleových kyselin.</li><li>5. Výroba glycerolu, butanolu, acetonu, izopropanolu, 2,3-butandiolu, esterové kvašení, ketonické kvašení – dihydroxyaceton, kyselina koji, kyselina 5-keto-D-glukonová.</li><li>6. Výroba kyseliny L-mléčné, D-glukonové, fumarové, itakonové, propionové, máselné, a-ketoglutarové. Izolace, purifikace, použití.</li><li>7. Biotechnologie vitamínu B12 a riboflavinu (B2), vitamínu C, karotenoidů a ergosterolu.</li><li>8. Bioprodukce enzymů – amylázy, glukózooxidázy, proteázy, pektolytické enzymy, lipázy.</li><li>9. Speciální biotechnologie – azauridin, giberelin, fenylacetylkarbinol a jeho deriváty.</li><li>10. Biotechnologie mikrobiálních polysacharidů – dextran, náhražky krevní plazmy, xantan, pululan.</li><li>11. Biotechnologie námelových alkaloidů, deriváty k. lysergové.</li><li>12. Biotransformace a jejich využití v reálných aplikacích, ukončení předmětu.</li></ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) WEIDE H., PÁCA J., KNORRE W. A.: Biotechnologie, Fischer Verlag, Jena, 1991</li><li>2) KRUMPHANZL V., Řeháček Z.: Mikrobiální technologie, Academia Praha, 1987</li><li>3) RYCHTERA M. a kol.: Lihovarství, droždářství a vinařství, SNTL, 1991</li><li>4) VODRÁŽKA Z. Biochemie, Academia Praha, 2002</li><li>5) ŠILHÁNKOVÁ L. Mikrobiologie pro potravináře a biotechnology, Academia Praha, 2009</li><li>6) VOTAVA M. Lékařská mikrobiologie obecná Brno, Neptun, 2001</li></ol> <p>Doporučená:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>7) CHOPRA V. Applied Plant Biotechnology, Enfield Science Publisher, 1999</li><li>8) VODRÁŽKA Z. Biotechnologie, Vysoká škola chemicko-technologická Praha, 1991</li><li>9) Doporučená:</li><li>10) DAMBORSKÝ J. Od laboratorních experimentů k bioremediačním technologiím : 6. ročník minisymposia o biosorpcích a mikrobiálních degradacích a 3. ročník semináře biodegradace : 8.-11. březen 1999 Junior centrum, Seč u Chrudimi Praha Česká společnost pro biochemii a molekulární biologii, 1999</li></ol>			

D – Charakteristika studijního předmětu					
Název studijního předmětu	Cukrářské technologie				
Typ předmětu	Povinně volitelný		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 odborná exkurze 8 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 40 h příprava na průběžné hodnocení 12 h příprava prezentace 6 h zpráva z exkurze 4 h zpracování seminární práce 12 h <b>Celkem 140 h</b>				
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.	
Další požadavky na studenta					
Vyučující					
doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.					
Stručná anotace předmětu					
Zaměření předmětu: Předmět si klade za cíl poskytnout ucelené znalosti a dovednosti z oblasti cukrářské technologie.					
Osnova předmětu: 1. Suroviny v cukrářské výrobě (dotace 6/4) 2. Těsta v cukrářské výrobě (dotace 8/8) a. Pevná tuková těsta, rozdělení b. Kynutá těsta c. Listová těsta d. Perníková těsta 3. Hmoty (dotace 8/8) a. Pálená hmota b. Šlehané hmoty c. Třené hmoty d. Jádrové hmoty 4. Smetanové výrobky a náplně (dotace 4/4) 5. Polevy a náplně, koloidy (dotace 2/4)					
Studijní literatura a studijní pomůcky					
Povinná: 1) BLÁHA, L., PLHOŇ, Z., KADLEC, F. <i>Cukrářská výroba I : pro 1. ročník učebního oboru Cukrář, Cukrářka.</i> Praha, Informatorium, 1997 2) BLÁHA, L., PLHOŇ, Z., KADLEC, F. <i>Cukrářská výroba II: pro 2. ročník učebního oboru Cukrář, Cukrářka.</i> Praha, Informatorium, 1998 3) BLÁHA, L., PLHOŇ, Z., KADLEC, F. <i>Cukrářská výroba III: pro 3. ročník učebního oboru Cukrář, Cukrářka.</i> Praha, Informatorium, 1998					
Doporučená: 1) FRIBERG, B., FRIBERG, A. K. <i>The advanced professional pastry chef</i> Hoboken, N.J. Wiley, 2003 2) FRIBERG, B., FRIBERG, A. K. <i>The professional pastry chef : fundamentals of baking and pastry</i> New York, J. Wiley, 2002 3) PŮLPÁNOVÁ, A. <i>Cukrářská technologie.</i> Hradec Králové, R Plus, 2001 4) BOYLE, T., MORIARTY, T. <i>A neoclassic view of plated desserts : grand finales.</i> New York, Wiley, 2000					

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Funkční potraviny			
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 konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 46 h příprava na průběžný test 12 h příprava prezentace 10 h Celkem 112 h			
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				
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	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 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	Povinná: 1) BUCHAR, J., SEVERA, L. <i>Fyzika I</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 1999 2) BLAHOVEC, J. <i>Zemědělské materiály</i> . ČZU v Praze, 1993 3) RAAB, M. <i>Materiály a člověk : Netradiční úvod do současné materiálové vědy</i> . Praha, Encyklopedický dům, 1999 Doporučená: 1) HALLIDAY, D., RESNICK, R., WALKER, J. <i>Fyzika : vysokoškolská učebnice obecné fyziky . Mechanika - Termodynamika. Část 2</i> . Brno , VUTIUM, 2003 2) CHANES, J. W. <i>Engineering and Food for the 21st Century</i> . London,New York,Washington,D.C1, CRC Press LLC 2002			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie analytická - CV			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/1
Rozsah studijního předmětu	Op + 3c	hod. za týden	3	kreditů 2
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka cvičení 39 h konzultace 3 h Samostudium zpracování protokolů 18 h Celkem 60 h			
Způsob zakončení	Zápočet		Forma výuky	Př., 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	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/1
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 <b>Celkem 105 h</b>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
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	Povinně volitelný		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 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. Plyny: 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 amorfni 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	Chemie potravin speciální				
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	<b>Přímá výuka</b> přednáška 28 h cvičení 28 h konzultace 2 h <b>Samostudium</b> příprava na zápočet 30 h příprava protokolů a příprava na cvičení 26 h příprava na zkoušku 54 h <b>Celkem 168 h</b>				
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př.	
Další požadavky na studenta					
Vyučující	Prof. RNDr. Hana Dočekalová, CSc				
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Absolvováním kurzu si student rozšíří znalosti získané v kurzu bakalářského studia Chemie potravin, který je zaměřen na znalosti základního chemického složení surovin a potravin rostlinného a živočišného původu. V návazném kurzu Chemie potravin speciální si rozšíří znalosti o další významné chemické látky obsažené v potravinách a seznámí se se současnými poznatky o fyzikálně chemických a chemických reakcích a dynamických změnách probíhajících v potravinách během skladování a zpracování surovin technologickými postupy a kulinářskými úpravami. Po skončení kurzu bude student schopen porozumět dějům probíhajícím při zpracování potravin a bude schopen kvalifikovaně posuzovat jakost potravin v návaznosti na platnou legislativu ČR a EU a nést za svá rozhodnutí odpovědnost.</p> <p>Obsah předmětu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Voda: vlastnosti, interakce. Acidobazické rovnováhy ve vodných roztocích, pH, pKa.</li><li>• Aminokyseliny, esenciální, významné nebiřkovinné. Reakce hlavních a vedlejších skupin, změny při zpracování potravin.</li><li>• Peptidová vazba, peptidy v potravinách, vznik a změny. Biogenní aminy.</li><li>• Bílkoviny, struktura a vlastnosti: hydratace, disociace, tepelná denaturace, fyzikální a texturní změny.</li><li>• Sacharidy a cukry: hlavní funkční skupiny a jejich reakce. Deriváty cukrů.</li><li>• Struktura a složení potravinářských polysacharidů. Škrob. Hydrokoloidy.</li><li>• Modifikace škrobů: oxidované, chemicky a enzymově degradované škroby. Dextriny.</li><li>• Lipidy a tuky; homo- a heterolipidy, mastné kyseliny, oleje a tuky.</li><li>• Technologicky významné reakce tuků a mastných kyselin. Modifikace triacylglycerolů, strukturní tuky.</li><li>• Doprovodné látky lipidů, lipofilní vitaminy a jejich změny, Potravinářské emulgátory.</li><li>• Enzymové reakce v průběhu zpracování potravin a možnosti jejich regulace.</li><li>• Chemické oxidační změny neúdržných potravin, významné redoxní systémy.</li><li>• Barva potravin, barviva a jejich stabilita, Minerální látky a jejich změny.</li><li>• Kontaminanty a jejich změny v technologii, procesní kontaminanty. Chemie látek používaných pro dezinfekci a sanitaci.</li></ul>				
Studijní literatura a studijní pomůcky					
Povinná:					
1) P. Stratil: Chemie potravin, MENDELU, 2010					
2) J. Velíšek, J. Hajšlová: Chemie potravin I., II., 3. vydání OSSIS, Tábor, 2009					
Doporučená:					
3) J. Davídek, G. Janíček, J. Pokorný: Chemie potravin, SNTL/ALFA, 1983					
4) J. M. de Man: Principles of Food Chemistry, 3rd ed.. Springer, USA, 1999					
5) H. D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle: Food Chemistry, 4th ed., Springer, Berlin, 2009					

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). Semennářské 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	Povinný		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   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	Doporučená: 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.			

D – Charakteristika studijního předmětu					
Název studijního předmětu	Metodologie potravinářského výzkumu				
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/4	
Rozsah studijního předmětu	1p + 2c	hod. za týden	4	kreditů	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka: přednášky 14 h cvičení 28 h odborná exkurze 4 h Samostudium: zpracování seminární práce 16 h příprava prezentace 8 h zpracování projektu 6 h příprava na průběžné testy 10 h příprava na zkoušku 30 h <b>Celkem 116 h</b>				
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.	
Další požadavky na studenta					
Vyučující	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.				
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Získání znalostí obecných metodických postupů a zpracování dat nezbytných k řešení úkolů týkajících se potravinářského výzkumu. Obsah předmětu: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Výběr tématu, hlavní zásady pro výběr, harmonogram prací, metodika přípravy podkladů pro řešení prací z oblasti potravinářství (dotace 1/2).</li><li>2. Zdroje, vyhledávání a zpracovávání vědeckých informací (Web of Science). Bibliografická rešerše, bibliografické citace, specifikace prvků, upřesňující pravidla pro zápis jmen autorů (dotace 2/4).</li><li>3. Výzkumná práce, vhodné metody, počet měření. Důraz na výběr vhodné statistické metody, počítačové zpracování experimentálních dat, jejich vyhodnocení a správná interpretace výsledků potravinářského výzkumu (dotace 3/6).</li><li>4. Zpracování práce, sepsání textu, úprava textu, vyhotovení prvopisu. Konečná podoba práce, úprava čistopisu, kompletace, profesionální vzhled, závěrečná korektura (dotace 2/4).</li><li>5. Granty a projekty, mezinárodní spolupráce (dotace 2/4).</li><li>6. Uveřejnění výsledků výzkumu na vědeckých konferencích a ve vědeckých časopisech (dotace 2/4).</li><li>7. Informační centrum, knihovny, ediční středisko MENDELU (dotace 2/4).</li></ol>				
Studijní literatura a studijní pomůcky					
Povinná:	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Stávková, J., Dufek, J. <i>Biometrika</i>. 1. vyd. Brno: MZLU v Brně, 2000. 178 s. ISBN 80-7157-486-4.</li><li>2) FILKA, J. Metodika tvorby diplomové práce: praktická pomůcka pro studenty vysokých škol. 1. vyd. Brno: Knihař, 2002. 223 s. ISBN 80-86292-05-3.</li><li>3) URBAN, T. Bibliografické citace - dle ČSN ISO 690 a ČSN ISO 690--2 (souhrnná informace). [online]. 2005. URL: <a href="http://user.mendelu.cz/urban/vyuka/iso-690.pdf">http://user.mendelu.cz/urban/vyuka/iso-690.pdf</a>.</li></ol>				
Doporučená:	<ol style="list-style-type: none"><li>4) Kratochvíl, J., a kol. <i>Metodika tvorby bibliografických citací</i>. Brno: Masarykova univerzita, 2011, ISSN 1802-128X</li><li>5) Řezáč, P. <i>Úvod do výzkumné práce</i>. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2002, vyd. 1, 62 s. ISBN 80-7157-589-5</li><li>6) ČSN ISO 690 (01 0197) <i>Informace a dokumentace – Pravidla pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů</i>. Překlad – Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví. Dat. vyd. 1. 3. 2011, 39 s.</li><li>7) ČSN ISO 690-2: Informace a dokumentace - Bibliografické citace - Část 2 : Elektronické dokumenty nebo jejich části. Praha: Český normalizační institut, 2000. 22 s.</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	Povinně volitelný		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	Zaměření předmětu: 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.				
Obsah předmětu:	1. Charakteristika oboru, (dotace 2/0) 2. Mikroorganismy významné v technické mikrobiologii, zvláště v potravinářství (dotace 8/10) a. Bakterie, mikroskopické houby, kvasinky 3. Mikrobiální technologie (dotace 10/10) a. Základy kinetiky růstu mikroorganismů a tvorby jejich produktů b. Mikroorganismy jako průmysloví producenti různých látek c. Enzymy (lokalizace enzymů, jejich sekrece, izolace, stabilizace a imobilizace) a jejich využití d. Organické kyseliny, aminokyseliny, antibiotika 4. Mikrobiologie základních živočišných a rostlinných produktů (dotace 8/8) a. Mikroorganismy jako původci změn a rozkladu potravin a ochrana proti této činnosti mikroorganismů b. Základní způsoby konzervace				
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) GÖRNER, F., VALÍK, L. <i>Aplikovaná mikrobiológia potravín : princípy mikrobiológie potravín, potravinársky významné mikroorganizmy a ich skupiny, mikrobiológia potravinárskych výrob, ochorenia mikrobiálneho pôvodu, ktorých zárodky sú prenášané požívatinami</i> . Bratislava, Malé Centrum, 2004 2) ŠILHÁNKOVÁ, L. <i>Mikrobiologie pro potravináře a biotechnology</i> . Praha, Academia, 2002  Doporučená: 1) OKAFOR, N. <i>Modern industrial microbiology and biotechnology</i> . Enfield, NH Science Publishers, 2007 2) JAY, J. M., LOESSNER, M. J., GOLDEN, D. A. <i>Modern food microbiology</i> , New York, Springer, 2005 3) DEAK, T. <i>Handbook of food spoilage yeasts</i> . Boca Raton, FL CRC Press, 2008 4) DOYLE, M. P. <i>Food Microbiology : Fundamentals and Frontiers</i> Herndon. ASM Press, 2001 5) Pichhart, K., <i>Lebensmittelmikrobiologie</i> , Springer-Verlag Berlin, 1993 6) Šroubková, E., <i>Technická mikrobiologie</i> , Brno:Skriptum MZLU, 1996				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Potravinařská technika			
Typ předmětu	Povinně volitelný		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 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 chladičů 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 drůbežího 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>Potravinářska technika</i> . Prešov, Fakulta výrobných technológií 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 stať z potravinářské techniky</i> Praha, ČVUT, 1990 2) Malěj J. a kol., <i>Potravinářské linky I. II.</i> , H-H Praha, 1993				



D – Charakteristika studijního předmětu					
Název studijního předmětu	Potravinářské inženýrství				
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 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	Zaměření předmětu: 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.  Obsah předmětu: 1. Úvod, obsah a zaměření předmětu, bilance, vlastnosti tekutin a pevných látek, základní pojmy. (dotace 2/2) 2. Jednorozměrné proudění tekutin potrubím, tok reálné tekutiny v systému. (dotace 4/4) 3. Sdílení tepla, sdílení tepla při kondenzaci a varu, prostup tepla stěnou. Výměníky, tepelné trubice. (dotace 4/6) 4. Separace heterogenních směsí. Míchání. Fluidizace. (dotace 4/2) 5. Odparky, absorpce, extrakce, krystalizace, difúze. (dotace 3/2) 6. Chlazení, chladicí oběhy. (dotace 4/4) 7. Vlhký vzduch, charakteristika vlhkého materiálu, dehydratace vlhkých biologických materiálů. (dotace 7/8)				
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	Povinný		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: 1) JANKŮ, M. a kol. <i>Základy práva pro posluchače neprávnických fakult</i> . Praha. C.H. Beck. 2010 2) ČUHELOVÁ, J., SCHELLE, K. a kol. <i>Základy práva pro pedagogy : I</i> . Ostrava. Key Publishing. 2009 3) 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:				
1. Vodní hospodářství potravinářského průmyslu a. Zásobování průmyslových závodů vodou b. Platby za vodu c. Likvidace odpadních vod 2. Vodohospodářské orgány a jejich působnost a. Legislativa 3. Jakost vody používané v potravinářském průmyslu a. Požadavky na množství a jakost vody v jednotlivých odvětvích potravinářského průmyslu b. Zásobování potravinářských závodů vodou 4. Odpadní vody jednotlivých potravinářských oborů a. Specifikace jednotlivých druhů odpadních vod, vlastnosti b. Vznik odpadních vod c. Vyjadřování znečištění d. Snižování množství a znečištění odpadních vod 5. Způsoby čištění, likvidace a využití odpadních vod a. Mechanické čištění, samočištění, stabilizační nádrže, stabilizační rybníky, závlahy b. Chemické čištění, anaerobní čištění, biologická filtrace, aktivace, společné čištění v městské kanalizační čistírně odpadních vod, terciární čištění 6. Využití a likvidace kalu a. Náklady na čištění odpadních vod 7. Kontrola vodního hospodářství potravinářských závodů a. Vodohospodářská kontrola b. Měření a vzorkování, kontrolní stanoviště				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Doporučená: 1) ADAM,J., <i>Metody chemické analýzy vod</i> , SPN, Praha 1977 2) HANÁČKOVÁ,J., <i>Analytika vody</i> , SNTL, Praha 1957 3) HOFMAN,P., <i>Jednotné metody chemického rozboru vod</i> , SNTL, Praha 1965 4) HORÁKOVÁ,M. et al., <i>Chemické a fyzikální metody analýzy vod</i> , SNTL,Alfa, Praha 1986 5) JAVORSKÝ,P. et al., <i>Rozbory vod a ovzduší v zemědělství</i> , SZN, Praha 1990.				

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	4	kreditů	4
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 <i>Řízení lidských zdrojů : nejnovější trendy a postupy</i> . Praha, Grada, 2007					
2) KOUBEK, J. <i>Personální práce v malých a středních firmách</i> . Praha, Grada Publishing, a. s., 2007					
3) KOUBEK, J. <i>Řízení lidských zdrojů: základy moderní personalistiky</i> . 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 anatómiích a funkcích 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	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)					

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 pódohospodárskej 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	Sýrašství			
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 odborná exkurze 8 h		Samostudium příprava na zkoušku 48 h příprava na průběžné hodnocení 20 h zpracování protokolů 8 h <b>Celkem 140 h</b>	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů			
Vyučující	doc. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:  Cílem předmětu je poskytnout ucelené znalosti a dovednosti o výrobě, sortimentu, kvalitě a hodnocení sýrů, s legislativními požadavky na výrobu sýrů na farmách.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Úvod do výroby sýrů <ol style="list-style-type: none"> <li>Historie sýrašství</li> <li>Srovnání výroby sýrů ve světě a u nás</li> <li>Legislativní požadavky na výrobní sýrů</li> </ol> </li> <li>Kvalita kravského, kozího, ovčího a buvolího mléka na výrobu sýrů</li> <li>Úprava mléka na výrobu sýrů <ol style="list-style-type: none"> <li>Tepelné ošetření</li> <li>Standardizace mléka</li> <li>Úprava mléka před zasyřením</li> </ol> </li> <li>Syřidla <ol style="list-style-type: none"> <li>Výroba syřidel</li> <li>Použití syřidel</li> <li>Výpočet dávky a síly syřidla</li> <li>Kontrola kvality syřidel</li> </ol> </li> <li>Sýrašské startovací kultury <ol style="list-style-type: none"> <li>Vhodný výběr startovacích kultur</li> <li>Kontrola kvality startovacích kultur</li> <li>Problematika fágů ve výrobě</li> </ol> </li> <li>Zrání sýrů <ol style="list-style-type: none"> <li>Výtěžnost sýrů</li> <li>Vady sýrů, mikrobiologického a technologického charakteru</li> </ol> </li> <li>Výroba sýrů kyselých <ol style="list-style-type: none"> <li>Sortiment</li> <li>Balení, Skladování, Trvanlivost</li> </ol> </li> <li>Výroba sýrů sladkých <ol style="list-style-type: none"> <li>Základní rozdělení sladkých sýrů podle použité technologie</li> </ol> </li> <li>Výroba sýrů čerstvých a termizovaných, výroba tvarohových dezertů. Výroba sýrů bílých</li> <li>Výroba sýrů tvrdých</li> <li>Výroba sýrů s plísní</li> <li>Výroba sýrových specialit</li> <li>Výroba tavených sýrů</li> <li>Zpracování syrovátky</li> </ol>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>FOX, P. F. a kol. <i>Cheese : chemistry, physics, and microbiology /. General aspects</i>. Volume 1. Amsterdam Elsevier 2004</li> <li>FOX, P. F. a kol. <i>Cheese : chemistry, physics, and microbiology /. Major cheese groups</i> . Volume 2. Amsterdam Elsevier 2004</li> </ol> <p>Doporučená:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>TAMIME, A. Y. <i>Brined cheeses</i> Oxford Blackwell Pub. 2006</li> <li>CARROLL, R. <i>Home cheese making : recipes for 75 homemade cheeses</i>. North Adams, MA. Storey Books 2002</li> <li><i>Praktikum pro farení zpracovatele mléka - výroba sýrů</i>, ČZU Praha, 2006</li> <li>LAW, B. A. <i>Technology of cheesemaking</i>. Sheffield, Academic Press, 1999</li> </ol>			



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, zpracování projektu				
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 managamentu 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. Food hygiene, microbiology and HACCP. Gaithersburg, Aspen publication, Inc. 2000				

D – Charakteristika studijního předmětu																																				
Název studijního předmětu	Výroba a jakost rostlinných produktů																																			
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 16 h laboratorní práce 12 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 57 h příprava na průběžné hodnocení 20 h příprava prezentace 5 h zpracování protokolů 8 h zpracování seminární práce 20 h Celkem 168 h																																			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.																																
Další požadavky na studenta	Příprava prezentace, zpracování seminární práce, zpracování protokolů																																			
Vyučující	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.																																			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Předmět si klade za cíl poskytnout znalosti o výrobě a jakosti rostlinných produktů. Student po absolvování předmětu získá znalosti o výrobcích a jejich tržních druzích a dovednosti v posuzování jakosti surovin i hotových výrobků.  Obsah předmětu: <table><tr><td>1. Rostlinné produkty - suroviny a potraviny. (dotace 2/2)</td><td>c. Specifikace jednotlivých výrobků.</td></tr><tr><td>a. Jakost rostlinných produktů.</td><td>5. Produkce alkoholických a nealkoholických nápojů. (dotace 4/4)</td></tr><tr><td>b. Faktory a vlivy působící na jejich kvalitu. Změny.</td><td>a. Charakteristika hlavních surovin.</td></tr><tr><td>c. Ochrana biologické hodnoty potravin při jejich výrobě, skladování a prodeji.</td><td>b. Možnosti jejich zpracování.</td></tr><tr><td>2. Produkce mlýnských výrobků. (dotace 4/4)</td><td>c. Specifikace jednotlivých výrobků.</td></tr><tr><td>a. Kvalita suroviny, její zpracování.</td><td>6. Révové víno. (dotace 2/2)</td></tr><tr><td>b. Charakteristika mlýnských obilných výrobků.</td><td>a. Charakteristika suroviny.</td></tr><tr><td>c. Jednotlivé tržní druhy.</td><td>b. Možnosti zpracování.</td></tr><tr><td>d. Posuzování jakosti.</td><td>7. Produkce řepného a třtinového cukru, škrobu a výroba cukrovinek. (dotace 6/6)</td></tr><tr><td>3. Produkce pekařských výrobků. (dotace 4/4)</td><td>a. Charakteristika hlavních surovin.</td></tr><tr><td>a. Charakteristika surovin.</td><td>b. Specifikace jednotlivých výrobních postupů.</td></tr><tr><td>b. Možnosti zpracování.</td><td>c. Rozdělení a sortiment výrobků.</td></tr><tr><td>c. Specifikace jednotlivých výrobků.</td><td>8. Ovoce a zelenina. (dotace 4/4)</td></tr><tr><td>4. Produkce olejů a tuků. (dotace 2/2)</td><td>a. Chemické složení, tržní druhy. Skladování.</td></tr><tr><td>a. Charakteristika hlavních surovin.</td><td>b. Možnosti zpracování.</td></tr><tr><td>b. Možnosti jejich zpracování.</td><td>c. Specifikace jednotlivých druhů.</td></tr></table>				1. Rostlinné produkty - suroviny a potraviny. (dotace 2/2)	c. Specifikace jednotlivých výrobků.	a. Jakost rostlinných produktů.	5. Produkce alkoholických a nealkoholických nápojů. (dotace 4/4)	b. Faktory a vlivy působící na jejich kvalitu. Změny.	a. Charakteristika hlavních surovin.	c. Ochrana biologické hodnoty potravin při jejich výrobě, skladování a prodeji.	b. Možnosti jejich zpracování.	2. Produkce mlýnských výrobků. (dotace 4/4)	c. Specifikace jednotlivých výrobků.	a. Kvalita suroviny, její zpracování.	6. Révové víno. (dotace 2/2)	b. Charakteristika mlýnských obilných výrobků.	a. Charakteristika suroviny.	c. Jednotlivé tržní druhy.	b. Možnosti zpracování.	d. Posuzování jakosti.	7. Produkce řepného a třtinového cukru, škrobu a výroba cukrovinek. (dotace 6/6)	3. Produkce pekařských výrobků. (dotace 4/4)	a. Charakteristika hlavních surovin.	a. Charakteristika surovin.	b. Specifikace jednotlivých výrobních postupů.	b. Možnosti zpracování.	c. Rozdělení a sortiment výrobků.	c. Specifikace jednotlivých výrobků.	8. Ovoce a zelenina. (dotace 4/4)	4. Produkce olejů a tuků. (dotace 2/2)	a. Chemické složení, tržní druhy. Skladování.	a. Charakteristika hlavních surovin.	b. Možnosti zpracování.	b. Možnosti jejich zpracování.	c. Specifikace jednotlivých druhů.
1. Rostlinné produkty - suroviny a potraviny. (dotace 2/2)	c. Specifikace jednotlivých výrobků.																																			
a. Jakost rostlinných produktů.	5. Produkce alkoholických a nealkoholických nápojů. (dotace 4/4)																																			
b. Faktory a vlivy působící na jejich kvalitu. Změny.	a. Charakteristika hlavních surovin.																																			
c. Ochrana biologické hodnoty potravin při jejich výrobě, skladování a prodeji.	b. Možnosti jejich zpracování.																																			
2. Produkce mlýnských výrobků. (dotace 4/4)	c. Specifikace jednotlivých výrobků.																																			
a. Kvalita suroviny, její zpracování.	6. Révové víno. (dotace 2/2)																																			
b. Charakteristika mlýnských obilných výrobků.	a. Charakteristika suroviny.																																			
c. Jednotlivé tržní druhy.	b. Možnosti zpracování.																																			
d. Posuzování jakosti.	7. Produkce řepného a třtinového cukru, škrobu a výroba cukrovinek. (dotace 6/6)																																			
3. Produkce pekařských výrobků. (dotace 4/4)	a. Charakteristika hlavních surovin.																																			
a. Charakteristika surovin.	b. Specifikace jednotlivých výrobních postupů.																																			
b. Možnosti zpracování.	c. Rozdělení a sortiment výrobků.																																			
c. Specifikace jednotlivých výrobků.	8. Ovoce a zelenina. (dotace 4/4)																																			
4. Produkce olejů a tuků. (dotace 2/2)	a. Chemické složení, tržní druhy. Skladování.																																			
a. Charakteristika hlavních surovin.	b. Možnosti zpracování.																																			
b. Možnosti jejich zpracování.	c. Specifikace jednotlivých druhů.																																			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) KUČEROVÁ, J., PELIKÁN, M., HŘIVNA, L. <i>Zpracování a zbožíznalství rostlinných produktů</i> , Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2007 2) PELIKÁN, M., SÁKOVÁ, L. <i>Jakost a zpracování rostlinných produktů</i> . České Budějovice , Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 2001  Doporučená: 1) PRUGAR, J. a kol. <i>Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. Tisíciletí</i> . Praha, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský ve spolupráci s Komisí jakosti rostlinných produktů, ČAZV, 2008 2) KUČEROVÁ, J. <i>Zpracování rostlinných produktů</i> . CD-ROM, Brno 3) HUI, Y. H. a kol. <i>Handbook of food and beverage fermentation technology</i> , New York, Marcel Dekker, 2004 4) HUI, Y. H. <i>Handbook of food products manufacturing : principles, bakery, beverages, cereals, cheese, confectionary, fats, fruits, and functional foods</i> Hoboken, NJ, Wiley-Interscience, 2007 5) KUČEROVÁ, J. <i>Technologie cereálií</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2004 6) PELIKÁN, M., DUDÁŠ, F., MÍŠA, D. <i>Technologie kvasného průmyslu</i> . Brno, MZLU, 2004 7) PELIKÁN, M., HŘIVNA, L., HUMPOLA, J. <i>Technologie sacharidů</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita 1999																																			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Výroba a jakost živočišných produktů			
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	<p>Přímá výuka</p> <p>přednáška 28 h</p> <p>cvičení 18 h</p> <p>seminář 4 h</p> <p>laboratorní práce 10 h</p> <p>Samostudium</p> <p>příprava na zkoušku 60 h</p> <p>příprava na průběžný test 20 h</p> <p>příprava prezentace 6 h</p> <p>zpracování protokolů 10 h</p> <p><b>Celkem 156 h</b></p>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Příprava prezentace, zpracování protokolů			
Vyučující	prof. Ing. Jana Simeonovová, CSc.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Cílem je poskytnout podrobné a souhrnné nadstavbové znalosti o složení, jakosti a zdravotní nezávadnosti potravinářských surovin ve vazbě na výrobu potravin živočišného původu. Učí znalostem analyzovat a syntetizovat poznatky s ekonomickým pohledem na výrobu a distribuci. Vysvětluje a učí dovednostem v nadstavbě hygienického zpracování živočišných produktů. Zaručuje dovednost orientace v legislativních podkladech pro danou potravinářskou činnost a dodavatelsko-odběratelské vztahy. Učí dovednostem i ze zbožíznaleckého pohledu.</p> <p>Obsah předmětu:</p> <p>Zbožiznalství mléka a mléčných výrobků - přednášky a cvičení (dotace 8/8)</p> <p>zdravotní nezávadnost mléka, dodavatelsko - odběratelské vztahy</p> <p>výroba mléčných výrobků, hodnocení a jejich prodej</p> <p>Zbožiznalství masa a masných výrobků - přednášky a cvičení (dotace 14/14)</p> <p>zdravotní nezávadnost masa, dodavatelsko - odběratelské vztahy</p> <p>výroba masných výrobků, hodnocení a jejich prodej</p> <p>Zbožiznalství vajec a výrobků z vajec přednášky a cvičení (dotace 6/6)</p>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <p>1) SIMEONOVÁ, J., GAJDŮŠEK, S., INGR, I. <i>Zpracování a zbožíznalství živočišných produktů</i>. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2003</p> <p>Doporučená:</p> <p>1) STEINHAUSER, L. <i>Hygiena masa a masných výrobků</i>. Brno, VFU, 2002</p> <p>2) STEINHAUSER, L. a kol. <i>Produkce masa</i>. Tišnov, Last, 2000</p> <p>3) STEINHAUSER, J. <i>Využití cenové politiky a různých distribučních kanálů v maso zpracovatelském podniku</i>. Brno MENDELU Brno, 2010</p> <p>4) HUI, Y. H. <i>Handbook of food products manufacturing : health, meat, milk, poultry, seafood, and vegetables</i> Hoboken, N.J, Wiley, 2007</p>			

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:				
<div>1. Anatomie a fyziologie trávicího traktu (dotace 4/0)<div>a. Základy anatomie a histologie gastrointestinálního traktu</div>b. Fyziologie trávení a vstřebávání</div> c. Řízení příjmu potravy				
2. Doporučení příjmu nutrientů (dotace 2/0)				
3. Přeměna látek a energie (dotace 2/2) <div>a. Energetický metabolismus</div> b. Energetická bilance lidského organismu				
4. Základní živiny (dotace 6/4) <div>a. Bílkoviny</div> b. Lipidyc. Sacharidy				
5. Vitaminy (dotace 6/4) <div>a. Vitaminy skupiny B</div> b. Kyselina askorbovác. Vitaminy rozpustné v tucích				
6. Minerální látky (dotace 6/4) <div>a. Voda a monovalentní elektrolyty</div> b. Anorganické složky kostní tkáněc. Železo, zinekd. 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:				
5) KOMPRDA, T. <i>Výživou ke zdraví</i> . Velké Bílovice, TeMi CZ, 2009				
6) KUNOVÁ, V. <i>Zdravá výživa</i> . Praha, Grada, 2004				

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: 2) FILIP, J. a kol.: Odpadové hospodářství.MZLU Brno 2003 3) KOTOVICOVÁ, J.: Čistší produkce.MZLU Brno 2003 4) MAREČEK, J. Legislativa odpadového hospodářství. 2003 5) KURAŠ, M. a kol.: Technologie zpracování odpadů. VŠCHT Praha, 1993 Doporučená: 6) Steinhauser, L. a kol.: Hygiena a technologie masa, LAST Brno, 1995 7) Lukášová, J.: Hygiena a technologie produkce mléka, VFU Brno, 1999 8) 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>	Technologie 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>lektori</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>227</b> Ústav zemědělské, potravinářské a environmentální techniky	30	2	1,5	5	5,0	7		7	0	2	7	7
<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>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>	Technologie 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 - "Ingrovy 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 – „Ingrovy 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>Ústav technologie potravin každoročně pořádá seminář o jakosti potravin a potravinových surovin „Ingrovy dny“ a seminář „Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků“.</b>	
<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 ftalové 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





**Agronomická  
fakulta**

6. února 2012  
Brno

Akreditační komise

**Magisterský navazující studijní program/obor:  
Chemie a technologie potravin / Technologie potravin  
-prohlášení děkana k době trvání pracovních poměrů některých vyučujících**

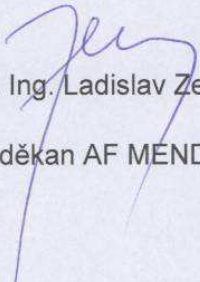
Prohlašuji, že s účinností od 1. 2. 2012 byl v souladu s příslušnými ustanoveními  
Zákoníku práce pracovní poměr uvedených akademických pracovníků prodloužen takto:

RNDr. Vojtěch Adam, Ph.D.  
prof. Ing. Alžběta Jarošová, Ph.D.

na dobu neurčitou  
na dobu neurčitou

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.

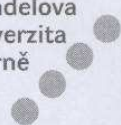
Děkuji za pochopení.

  
prof. Ing. Ladislav Zeman, CSc.

děkan AF MENDELU

Děkanát  
Agronomická fakulta  
Mendelova univerzita v Brně  
Zemědělská 1/ 613 00 Brno  
telefon 545 133 001 / fax 545 212 044  
agro@mendelu.cz  
www.af.mendelu.cz  
IČ 62156489 / DIČ CZ62156489

**Mendelova  
univerzita  
v Brně**



G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				AF	
Název SP		Chemie a technologie potravin/Technologie 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	
—							
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Chemie fyzikální							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
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							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
<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>							
<b>Působení v zahraničí</b>							
—							
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>		Ph.D. - Molekulární a buněčná biologie				<b>řízení na VŠ</b>	
<b>Rok udělení (prof...)</b>						2010	
<b>Podpis přednášejícího</b>						<b>ohlasy publikací</b>	
						556	
		<b>datum</b>				18. 8. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					PEF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie 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/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Olga Cwиковá				Tituly	MVDr., Ph.D.	
Rok narození	1965	typ vzť.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2014
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>  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 CHPR 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>  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  2. Cwиковá, O., Nedomová, Š. Vliv délky zrání olomouckých tvarůžků na jejich senzorké 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  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  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  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							
<b>Působení v zahraničí</b>  							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)		2009				MZLU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár. tuzem.	
						16 -	
		datum				14. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Hana Dočekalová					Tituly	prof., RNDr., CSc.
Rok narození	1951	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	09/2016
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
UJEP Ústí nad Labem				jp		0,3	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>  Chemie potravin speciální Analýza potravin - P Chemie analytická - P							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>  Analytická chemie PF UJEP (dnes Masarykova univerzita) Brno. 1974-1994 Výzkumný ústav veterinárního lékařství, Brno 1994-2009 VUT v Brně, fakulta chemická 2009-dosud Mendelova univerzita v Brně, fakulta agronomická							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
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 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 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 4. Diviš P., Szkandera R., Brulík L., Dočekalová H., Matuš 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 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 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							
<b>Působení v zahraničí</b>  Veterinary and Agrochemical Research Centre (VAR), 3080 Tervuren, Belgie, třikrát 1997-1999 Laboratoire de Chimie Analytique et Marine, Universite des Sciences et Technologies de Lille, C8, 59655 Villeneuve d'ASCQ, Francie, třikrát 2000-2002 Vrije Universiteit Brussel, Analytical and Environmental Chemistry, ANCH, Brussel, Belgie, dvakrát 2004-2008							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		CSc. - Analytická chemie, MU, 1990 doc. - Analytická chemie, VUT, 1997 prof. - Konstrukční a procesní inženýrství				řízení na VŠ	
						VUT	
Rok udělení (prof...)		2004				ohlasy publikací	
Podpis přednášejícího						mezinár.	tuzem.
						334 dle ISI	-
		datum				11. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Tomáš Gregor					Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1976	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	06/2013
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Biotechnologie ve výživě člověka							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
1994-1999	Fakulta chemická, VUT Brno, obor Potravinářská chemie a biotechnologie diplomová práce: Vliv antimikrobiálních látek z rostlin na vybrané druhy kvasinek, vedoucí RNDr. Mária Veselá						
1999-2003	PDS presenční forma, fakulta chemická, obor CHŽP, téma disertační práce: Využití biologických systémů k sorpci vybraných elementů, školitel Doc. Ing. M. Fišera CSc.						
2003 – dosud	Mendelova univerzita v Brně, odborný asistent						
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gregor, T., Feigerl, L., Šusta, J., Los, J.: Studium gushingu ve sladovně Rajhrad. In PŘIKRYL, F., VACULOVIČOVÁ, L. MendelTech 2011. MENDELU: 2011, s. 66--71. ISBN 978-80-7375-512-6. 25 % AF MENDELU</li> <li>Cerkal, R., Hřivna, L., Ryant, P., Prokeš, J., Březinová B., Vejražka, K., Michnová, M., Gregor, T.: Zinek - vliv na růst rostlin a kořenů ječmene, technologickou kvalitu zrna a kvašení sladiny. Journal for brewing, malting &amp; beverage industry. 2010. sv. 56, č. 3, s. 152--159. ISSN 0023-5830. 15 % AF MENDELU</li> <li>Gregor, T., Hřivna, L., Cerkal, R., Šottníková, V.: Stanovení extraktu v zrně ječmene enzymatickou cestou. Certifikovaná metodika. 2010, ISBN 978-80-7375-433-4 40 % AF MENDELU</li> <li>Hřivna, L., Gregor, T., Šottníková, V., Cerkal, R., Ryant, et al: Role síry při tvorbě výnosu zrna ječmene jarního, parametrů jakosti sladu a PDMS. Journal for brewing, malting &amp; beverage industry. 2010. sv. 56, č. 2, s. 69--73. ISSN 0023-5830. 15 % AF MENDELU</li> <li>Breierová, E., Márová, I., Gregor, T., Čertík, M.: Enhanced antioxidant formula based on a selenium-supplemented carotenoid-producing yeast biomass. Chemistry &amp; biodiversity. 2008. sv. 5, č. 3, s. 440--446. ISSN 1612-1872. 25 % AF MENDELU</li> <li>Breierová, E., Čertík, M., Kovárová, A., Gregor, T.: Biosorption of Nickel by Yeasts in an Osmotically Unsuitable Environment. Zeitschrift für naturforschung c-a journal of biosciences. 2008. č. 63, s. 873--878. ISSN 0939-5075. 25 % AF MENDELU</li> </ol>							
<b>Působení v zahraničí</b>							
2007 -2009 působení na projektu „Obnovení rostlinné výroby v semiaridních oblastech severní Gobi - Mongolsko“, Ministry of Food and Agriculture of Mongolia, délka pobytu 4 měsíce, přednášky, prezentace, budování konzervárny							
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>				Ph.D. – Chemie a biotechnologie potravin		<b>řízení na VŠ</b>	
						VUT Brno	
<b>Rok udělení (prof...)</b>				2004		<b>ohlasy publikací</b>	
<b>Podpis přednášejícího</b>						<b>mezinár.</b>	<b>tuzem.</b>
						22	-
				<b>datum</b>		14. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				PEF	
Název SP		Chemie a technologie potravin/Technologie 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							
<p>Vzdělání:</p> <p>1979-1983      Ing.      Vysoká škola zemědělská v Brně Provozně ekonomická fakulta</p> <p>2006            Ph.D.      Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně Řízení a ekonomika podniku</p> <p>Praxe:</p> <p>1983-1984                      VÚZE Brno – asistent</p> <p>1999-2000                      KRAS, a.s. – marketingový specialista</p> <p>1990-2007                      AISA spol. s r.o. (později TNS AISA) – tazatel</p> <p>2008-dosud                      B.I.B.S. a.s. – lektor modulu Management</p> <p>2001-dosud                      Ústav managementu PEF, Mendelova univerzita v Brně Akademický pracovník – odborný asistent</p>							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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 % MENDELU</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
Pouze krátkodobé pobyty							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Řízení a ekonomika podniku				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)		2006				MZLU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						7	15
		datum				5. 12. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Irena Jančářová					Tituly	Ing., CSc.
Rok narození	1955	typ vzť.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2014
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Analýza potravin - CV 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>mezinár.</b>	<b>tuzem.</b>
<b>Podpis přednášejícího</b>						45	16
		<b>datum</b>				14. 9. 2011	



G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					PEF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie 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							
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)... 1. 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 2. Janků, M.- Janků L.: Právní a politické základy evropské integrace. C.H.Beck, Praha 2010, ISBN 978-80-7400-323-3 50 % MENDELU 3. Janků, M.- Janků L. Vybrané kapitoly z práva EU. Key Publishing, Ostrava 2009, ISBN 978-80-7418-049-1, 100 % MENDELU 4. 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 5. 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 6. 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 7. Janků, M.: Community Law as the Framework for Implementation of EU Policies. In Štrukturálne zmeny v poľnohospodárstve EÚ, Račkova Dolina, SPU Nitra, květen 2008, ISBN 80-8069-514-8, s. 39 –43 100 % MENDELU 8. Janků, M.: Státní podpora na záchranu a restrukturalizaci podniků v obtížích podle komunitárního práva. Sborník :K aktuálnym problémom v PpoK po Vstupe Slovenska do EÚ., SPÚ Nitra, 2008, ISBN 80-8069-368-4, s. 28 ad. 100 9. 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 10. 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 11. Janků, M.: Právní rámec státních podpor poskytovaných v regionech. příspěvek in Regiony, vidiek a životné prostredie, Nitra, duben 2007 100 % MENDELU 12. 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							
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	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	
						5	20
		datum				03. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie 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 zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Masarykova univerzita, Lékařská fakulta				dohoda		5	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Senzorická analýza							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
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							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů (1999) doc. - Zpracování zemědělských produktů (2004) prof. – Zpracování zemědělských produktů				řízení na VŠ	
						MENDELEU	
Rok udělení (prof...)		2012				ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						52	18
		datum				18. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				AF	
Název SP		Chemie a technologie potravin/Technologie 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 přidavkem 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., Vyleťlová, 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...)		2007				MZLU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						23	17
		datum				8. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Aleš Knoll				Tituly	prof., RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1971	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	10/2036
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
ÚŽFG AV ČR v Liběchově				jp		8 h./týd.	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Potravinařská genomika							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
MU v Brně, PřF, obor - Molekulární biologie a genetika; rok ukončení VŠ – 1995 Doktorské studium – obor Obecná zootechnika - specializace genetika živočichů, MZLU v Brně; rok ukončení – 1998 od roku 1998 Ústav genetiky a následně ÚMFGŽ, AF, MZLU a MENDELU v Brně – 13 let							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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).</li> </ol>							
<b>Působení v zahraničí</b>							
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>		prof. - Genetika živočichů				<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>						139	-
		<b>datum</b>				12. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				AF	
Název SP		Chemie a technologie potravin/Technologie 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	
—							
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
<p>Výživa člověka</p> <p>Funkční potraviny</p>							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
<p>Vzdělání:</p> <p>1974-1979 VŠCHT Pardubice</p> <p>1988-1994 Vysoká škola veterinární v Brně</p> <p>1987-1989 doktorské studium: Vysoká škola zemědělská v Brně (nyní MENDELU v Brně)</p> <p>Praxe:</p> <p>1980-1983 Výzkumný ústav veterinárního lékařství v Brně (3 roky)</p> <p>1983-1989 Výzkumný a šlechtitelský ústav píceňářský Troubsko (6 let)</p> <p>1989 - dosud Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, nyní Mendelova univerzita v Brně (dosud, 20 let)</p>							
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. Food Chemistry 102, 2007, 129-137 (60%; MZLU v Brně).</li> <li>Komprda, T., Burdychová, R., Dohnal, V., Cwíková, 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).</li> <li>Burdychová, R., Komprda, T.: Biogenic amine-forming microbial communities in cheese. FEMS Microbiol. Lett. 276, 2007, 149-155 (50%; MZLU v Brně).</li> <li>Komprda, T., Burdychová, R., Dohnal, V., Cwíková, 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).</li> <li>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).</li> <li>Komprda, T.: Srovnání jakosti a zdravotní nezávadnosti biopotravin a konvenčních potravin. Chemické listy 103, 2009, 729 – 732 (100%; MZLU v Brně).</li> <li>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).</li> </ol>							
Působení v zahraničí							
—							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		prof. - Zpracování zemědělských produktů				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)		2003				MZLU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						195	30
		datum				25. 8. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie 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	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Zpracování odpadů z potravinářského průmyslu							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1975-1980 Geologický průzkum, chemik 1980-1991 Geoindustria, geochemik 1991-2001 VUT FSI, odborná asistentka 2001-dosud MZLU AF, VŠ učitel - docent							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<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.: Możliwości 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 Comeniana (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				
			MZLU v Brně				
Rok udělení (prof...)	2006		ohlasy publikací				
Podpis přednášejícího			mezinár.		tuzem.		
			9	17			
			datum		1. 9. 2011		

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Jindřiška Kučerová					Tituly	Doc., Ing., Ph.D.
Rok narození	1950	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	10/2012
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b> Výroba a jakost rostlinných produktů Metodologie potravinářského výzkumu Cukrářské technologie							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b> 1968 – 1973 Obor fyto technický, VŠZ Brno, AF 1974 – 1980 Výzkumný šlechtitelský ústav pšicninářský, Troubsko u Brna (6 1/2 let), 1980-1981 ONV Písek - (1 rok) 1981 - 1995 Školský úřad Brno - (13 1/2 let), 1992 - 1994 souběžně Eko gymnázium Brno - (2 roky, v rozsahu 50 %) od 1995 - Mendelova univerzita v Brně - odborný asistent, od 2009 - akademický pracovník - docent							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
1. Kučerová J. The effect of year, site and variety on the quality characteristics and bioethanol yield of winter triticale. <i>Journal of the Institute of Brewing</i> . 2007. sv. 113, č. 2, s. 142--147. ISSN 0046-9750 (100 %) AF MENDELU 2. Kučerová J. Influence of bread improvers on the quality of wheat flour and bakery products. <i>Cereal Technology : Getreidetechnologie :die Zeitschrift für Getreide, Mehl, Brot, Teigwaren, Cerealien &amp; Technik</i> . 2008. sv. 62, č. 1, s. 28--37. ISSN 1869-2303. (100 %) AF MENDELU 3. Kučerová J. Pentosany ve vztahu k jakosti žita. <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. 4, s. 115--120. ISSN 1211-8516. (100 %) AF MENDELU 4. Kučerová J. Effects of location and year on technological quality and pentosan content in rye. <i>Czech Journal of Food Sciences - Potravinářské vědy</i> . 2009. sv. 27, č. 6, s. 418--424. ISSN 1212-1800. (100 %) V 5. Dvořáková, P., Kučerová, J., Kráčmar, S. The effect of bread formula on evaluating rapid mix test. <i>Potravinářstvo - Food Science (elektronická verze)</i> . 2011. sv. 5, s. 262--267. ISSN 1337-0960. (30 %) AF MENDELU 6. Šotníková, V., Kučerová, J., Gregor, T. Vliv enzymů na kvalitu vín. <i>Potravinářstvo - Food Science (elektronická verze)</i> . [CD-ROM]. In <i>Potravinářstvo - Food Science (elektronická verze)</i> . 2011. sv. 5, č. 1, s. 319--322. (30 %) AF MENDELU							
<b>Působení v zahraničí</b>							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů (1999)				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)		2009				MZLU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
		doc. - Zpracování zemědělských produktů				mezinár. tuzem.	
						11 12	
		datum				8. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie 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/Technologie 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>							
Provozní vody v potravinářském průmyslu Fyzikální a mechanické vlastnosti potravin							
<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>							
1. 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 2. 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 3. 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 4. 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 5. 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 6. 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 7. 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							
<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>	
						MZLU v Brně	
<b>Rok udělení (prof...)</b>		2007		<b>ohlasy publikací</b>			
				<b>mezinár.</b>		<b>tuzem.</b>	
<b>Podpis přednášejícího</b>						3	
						5	
		<b>datum</b>				12. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Gabriela Růžicková					Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1977	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	5/2014
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 ( <i>Carum carvi</i> 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 [ <i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.] seed oil from the perspective of environment and genotype - a pilot study. Acta fytotechnica et zootechnica : vědecký 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., Žabčíková, H. Morphological and growth variability of some milk thistle genotypes [ <i>Silybum marianum</i> (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 ( <i>Carum carvi</i> 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 ( <i>Carum carvi</i> 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 ( <i>Carum carvi</i> 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 % 8.							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. – Speciální produkce rostlinná				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)						MZLU v Brně	
						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						4	-
		datum				7. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie 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	
-				-		-	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
<p>Výroba a jakost živočišných produktů</p> <p>Společné stravování</p>							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
<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>							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
<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., Lichovníková, 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>							
<b>Působení v zahraničí</b>							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		CSc.- Zpracování zemědělských produktů (1988) doc.- Technologie živočišných produktů (1995) prof.- Zpracování zemědělských produktů	řízení na VŠ				
			MZLU v Brně				
Rok udělení (prof)		2006	ohlasy publikací				
Podpis přednášejícího			mezinár.		tuzem.		
			21		46		
			datum		3. 9. 2011		

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Jiří Štencl					Tituly	doc., Ing., DrSc.
Rok narození	1951	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	8/2017
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
VFU Brno				jp.		4	
<b>Přednášky v předmětech příslušného studijního programu</b>							
Balení a prodej potravin Potravinářské inženýrství							
<b>Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP</b>							
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.  CSc. (1984), obor Technika a mechanizace zemědělské a lesnické výroby. Kandidátská disertační práce zpracována na téma: Úprava krmné slámy dosoušením ve věžových skladech.  Doc. (1997), obor Technika a mechanizace živočišné výroby. Habilitační práce „Sorpční izotermy vybraných zemědělských produktů“.  DrSc. (2000), obor Technika a mechanizace zemědělské a lesnické výroby. Doktorská disertační práce zpracována na téma: Rovnovážné stavy vlhkosti zemědělských produktů.							
<b>Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let</b>							
1. 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. 2. 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. 3. 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. 4. 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.							
<b>Působení v zahraničí</b>							
<b>Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti</b>				doc. - Technika a mechanizace živočišné výroby		<b>řízení na VŠ</b>	
						MZLU v Brně	
						<b>ohlasy publikací</b>	
<b>Rok udělení (prof...)</b>		1997				<b>mezinár.</b>	<b>tuzem.</b>
<b>Podpis přednášejícího</b>						SCI 47	-
				<b>datum</b>		1.8. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Květoslava Šustová				Tituly	doc., Ing., Ph.D.	
Rok narození	1960	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
—							
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Sýrařství							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1984 - Technologie mléka a tuků, VŠCHT Praha 1993 až 1995 Učitelství chemie, MU 1984 –1992 Lacrum Brno– technickohospodářský pracovník 1995 – 2011 MZLU v Brně MZLU v Brně, státní zkouška a obhajoba disertační práce 2001, obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktu MZLU v Brně 2008 – habilitace v oboru Zpracování zemědělských produktů							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<u>Publikace s impakt faktorem za posledních 5 let</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>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, 2007, 102, 129-137, 15% MENDELU</li> <li>2. ŠUSTOVÁ, K., RŮŽIČKOVÁ, J., KUČTÍK, J. Application of FT Near Spectroscopy for Determination of True Protein and Casein in Milk. Czech J. Anim. Sci., 2007, 52, (9), pp. 284-291. 40% MENDELU</li> <li>3. KUČTÍK, J., ŠUSTOVÁ, K., URBAN, T., ZAPLETAL, D. Effect of the stage of lactation on milk composition, its properties and the quality of rennet curdling in East Friesian ewes. Czech Journal of Animal Science, 2008, 53 (2), pp. 55-63. 25% MENDELU</li> <li>4. NOVOTNA L, KUČTIK J, SUSTOVA K, ZAPLETAL D., FILIPCIK, R., Effects of Lactation Stage and Parity on Milk Yield, Composition and Properties of Organic Sheep Milk. J. of applied animal research. 2009, 36, 1, 71-76. 10% MENDELU</li> <li>5. MLCEK, J., ROP, O., SUSTOVA, K., SIMEONOVOVA, J., GAL, R. Potentials of NIR Spectroscopy in Meat Industry. Chemické listy. 2010, 104, 9, s. 855-860. 20% MENDELU</li> </ol> <p>Řešené projekty:  PROJEKT MŠMT Národní program výzkumu - NPV II, program 2B – Zdravý a kvalitní život Výzkum vztahů mezi vlastnostmi kontaminující mikroflóry a tvorbou biogenních aminů jako rizikových toxikantů v systému hodnocení zdravotní nezávadnosti sýrů na spotřebitelském trhu. - koordinátor (od 1. 3. 2008 do 31. 12. 2011)  Operační program Vzdělávání pro konkurenceschopnost „Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství“ - koordinátor (od 1. 10. 2009 do 30. 9. 2012)</p>							
Působení v zahraničí		—					
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů (2001) doc. - Zpracování zemědělských produktů				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)	2008					MZLU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						17	57
		datum				23. 8. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					PEF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie 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	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				PEF	
Název SP		Chemie a technologie potravin/Technologie potravin					
Jméno a příjmení		Jana Turčínková				Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1979	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
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>1. 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>2. 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>3. 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>4. 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>5. 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>6. 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>7. 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>8. 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>9. 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>10. 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>11. 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>12. 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>13. 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>							
Působení v zahraničí		03. 10. 2001- 30. 06. 2002Universtität für Bodenkultur in Wien, Rakouská republika					
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Řízení a ekonomika podniku				řízení na VŠ	
						MZLU v Brně	
						ohlasy publikací	
Rok udělení (prof...)	2008					mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						2	1
		datum				24. 11. 2011	