

A – Žádost o prodloužení doby platnosti akreditace bakalářského studijního programu						
Vysoká škola	Mendelova univerzita v Brně					
Součást vysoké školy	Agronomická fakulta			STUDPROG	st. doba	titul
Název studijního programu	Chemie a technologie potravin			B2901	3	Bc.
Původní název SP	—		platnost předchozí akreditace	15. 8. 2012		
Typ žádosti		prodloužení akreditace	druh rozšíření	—		
Typ studijního programu	bakalářský			rigorózní řízení	KKOV	
Forma studia	prezenční			—	2901R013	
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, CSc.			datum
Dne	23. ledna 2012					
Kontaktní osoba	doc. Ing. Martina Lichovníková, Ph.D.		e-mail	lichov@mendelu.cz		

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

Vysoká škola	Mendelova univerzita v Brně
Součást vysoké školy	Agronomická fakulta
Název studijního programu	Chemie a technologie potravin
Název studijního oboru	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:

Zaměření na přípravu k výkonu regulovaného povolání	Studijní obor není zaměřen na přípravu k výkonu regulovaného povolání.
Charakteristika studijního oboru (studijního programu)	
<p>Studijní obor „Technologie potravin“ je orientován na přípravu vysokoškolsky vzdělaných odborníků pro obor zpracování a hodnocení jakosti potravin a příbuzné obory. Studium je zaměřeno na problematiku všech potravinářských technologií v návaznosti na základy zemědělské produkce a teoretické základy předmětů všeobecného zaměření (chemie, biologie, matematika, fyzika aj.). Nedílnou součástí je mikrobiologie, návazně hygiena potravin a potravinářská legislativa. Studium je doplněno o základy podnikové ekonomiky a volitelné předměty k vyšší specializaci v oboru. Studium je ukončeno státní zkouškou a obhajobou bakalářské práce, která spočívá v samostatném zpracování informací na aktuální téma daného oboru, případně experimentu.</p>	
Profil absolventa studijního oboru (studijního programu) & cíle studia	
<ul style="list-style-type: none"> • Získání pokročilých znalostí v teoretických základech studia z oboru přírodních věd – chemie, biochemie a fyzika, na které navazuje získávání znalostí a dovedností o zemědělské výrobě. • Získání pokročilých znalostí o chemii potravin, konzervaci potravin a potravinářské mikrobiologii. • Absolvent získá základní profesní teoretické i praktické znalosti o chemickém složení potravinářských surovin a o metodách stanovení kvality surovin a potravin. • Absolvent je schopen uplatnit znalosti a dovednosti spojené s využíváním a zpracováním informací o technologii zpracování rostlinných a živočišných produktů. • Je schopen samostatně aplikovat znalosti v potravinářské technologické praxi, řešit problémy související s nákupem a hodnocením kvality suroviny rostlinné i živočišné produkce, nést zodpovědnost za hygienické a technologické parametry jakosti potravin. • Absolventi se mohou uplatnit ve středním i vyšším managementu v zemědělských i zpracovatelských podnicích různých typů, v obchodních organizacích, kontrolních institucích a také ve službách a potravinářství. 	
<p>CHARAKTERISTIKA POVOLÁNÍ</p> <p>Po ukončení tříletého bakalářského studia má absolvent perspektivu zaměstnání v oboru produkce potravin a zemědělských a potravinářských surovin, především na úrovni středního a vyššího managementu, ale i v kontrolní a poradenské sféře, dále ve sféře obchodu a služeb.</p>	
Charakteristika změn od předchozí akreditace (v případě prodloužení platnosti akreditace)	
<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 byl do studijního programu zahrnut mezi povinné předměty předmět <i>Rozvoj psychosociálních dovedností</i>. Z povinně volitelných předmětů do povinných byly přesunuty předměty <i>Chemie anorganická a analytická seminář</i> a <i>Chemie organická seminář</i>.</p> <p>Z povinných předmětů byl předmět <i>Senzorická analýza</i> přesunut do NMg. studia a byl také zrušen v nabídce volitelných předmětů ke státnicím.</p> <p>U povinně volitelných předmětů byl vyměněn předmět <i>Včelařství</i> za předmět <i>Včelí produkty</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"> 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. o databáze používané pro hodnocení vědy a výzkumu: Web of Science, Journal Citation Report a SCOPUS, ERIH, o oborové databáze EconLit, Biological Abstracts, CAB Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, Environment Komplete, o plnotextové zdroje Knovel Library Premium, CSA Ilustrata, CABI Compendia. <p>Dále univerzita pořizuje Safari Business Books Online, JSTOR, Obchodní věstník, právní informace ASPI, Patria Plus a databázi norem. Přístup do všech EIZ je soustředěn na webové stránky Informačního centra, odkaz Elektronické informační zdroje.</p> <p>Informační centrum zajišťuje pravidelné přednášky a instruktáže zvláště pro studenty prvních ročníků doktorského studia, kde je učí znát a využívat služeb knihovny včetně vyhledávání a efektivního využívání elektronických informačních zdrojů. V roce 2011 proběhlo celkem 24 vzdělávacích a výchovných akcí. Je vytvořen e-learningový kurz a webová sekce Podpora vědy a výzkumu, kde jsou soustředěny návody a tipy na vyhledávání v elektronických informačních zdrojích.</p> <p>Univerzita disponuje vlastním vydavatelstvím a prodejnu skript, v roce 2011 bylo v prvním vydání vydáno 122 titulů.</p>			

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

Vysoká škola	Mendelova univerzita v Brně
Součást vysoké školy	Agronomická fakulta
Název studijního programu	Chemie a technologie potravin
Název studijního oboru	Technologie potravin

Povinné předměty													
předmět	přednášející	hod.	př.	cv.	semestr						kr.	zak.	typ
		*			1	2	3	4	5	6			
Anatomie a fyziologie rostlin	prof. Havel	56	2	2	x						6	zk	P
Chemie anorganická a analytická - CV	Ing. Jančářová	28	0	2	x						2	záp	P
Chemie anorganická a analytická - P	prof. Klejdus	28	2	0	x						4	zk	P
Chemie anorg. a analyt. - seminář	Ing. Jančářová	28	0	1	x						1	záp	P
Matematika	Mgr. Hasil	56	2	2	x						6	zk	P
Morfologie a fyziologie hospod. zvířat	prof. Sládek	56	2	2	x						6	zk	P
Pěstování a výživa rostlin	Ing. Smutná	84	3	3	x						8	zk	P
Fyzika	doc. Křivánek	56	2	2		x					6	zk	P
Chemie organická - CV	doc. Hrdlička	28	0	2		x					2	záp	P
Chemie organická - P	doc. Hrdlička	28	2	0		x					4	zk	P
Chemie organická - seminář	doc. Hrdlička	28	0	1		x					1	záp	P
Chov hospodářských zvířat 3	Ing. Filipčík	84	3	3		x					8	zk	P
Potravinářská mikrobiologie I	Ing. Kalhotka	56	2	2		x					6	zk	P
Světový jazyk 1	ÚJKS	28	0	2		x					1	záp	P
Biochemie v TP	prof. Klejdus	28	2	2			x				6	zk	P
Hodnocení zemědělských produktů	doc. Kučerová	56	2	2			x				6	zk	P
Chemie potravin - CV	prof. Dočekalová	28	0	2			x				2	záp	P
Chemie potravin - P	prof. Dočekalová	42	3	0			x				4	zk	P
Podniková ekonomika	doc. Jánský	56	2	2			x				5	zk	P
Světový jazyk 2	ÚJKS	28	0	2			x				2	zk	P
Technologie masa	prof. Jarošová	70	2	3			x				7	zk	P
Konzervace potravin	Ing. Rožnovská	42	2	1				x			4	zk	P
Laktologie	doc. Šustová	56	2	2				x			5	zk	P
Odborný jazyk - TP (A,N,F)	ÚJKS	28	0	2				x			3	zk	P
Praxe bakalářská - 2 týdny		0	0	0				x			2	záp	P
Technologie cereálií	doc. Kučerová	56	2	2				x			6	zk	P
Technologie kvasného průmyslu	doc. Hřivna	56	2	2				x			6	zk	P
Mlékárenské technologie	doc. Šustová	56	2	2					x		6	zk	P
Obecná hygiena potravin	MVDr. Cwiková	56	2	2					x		6	zk	P
Technologie drůbežářského průmyslu	prof. Simeonovová	56	2	2					x		6	zk	P
Technologie sacharidů	doc. Hřivna	56	2	2					x		6	zk	P
Bakalářská práce		0	0	0						x	10	záp	P
Rozvoj psychosociálních dovedností	doc. Linhartová		1	2						x	2	záp	P
Potravinářská legislativa 1	MVDr. Cwiková	56	2	2						x	6	zk	P
Technologie tuků	Ing. Gregor	56	2	2						x	5	zk	P
Povinné volitelné předměty													
Pěstování LAKR	Ing. Růžičková	56	2	2				x			5	zk	PV
Pěstování ovoce a zeleniny	doc. Salaš	56	2	2				x			6	zk	PV
Aplikace výpočetní techniky	doc. Bartoň	56	2	2					x		4	záp	PV
Jakost a zpracování ryb	Ing. Šulcerová	56	2	2					x		6	zk	PV
Péče o životní prostředí	doc. Kotovicová	56	2	2					x		5	zk	PV
Včelí produkty	Ing. Přidal	56	2	2					x		6	zk	PV
Vinařství	Ing. Baroň	42	2	1					x		4	zk	PV
Skladování a zpracov. ovoce a zeleniny	prof. Goliáš	56	2	2						x	5	zk	PV
Sýrařství	doc. Šustová	56	2	2						x	5	zk	PV
Zoohygiena a prevence chorob	Ing. Havlíček	56	2	2						x	5	zk	PV

Podíl docentů a profesorů u P a PV předmětů je 61,1 %

* hodiny přímé výuky formou přednášek a cvičení

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

Obsah a rozsah SZZk	<p>Pro ukončení studia musí student odstudovat všechny povinné předměty a vybrané povinně volitelné tak, aby získal 180 kreditů, dále musí úspěšně složit zkoušku ze 2 státnicových předmětů (jeden povinný a jeden povinně volitelný) a obhájit bakalářskou práci před zkušební komisí pro státní závěrečné zkoušky.</p> <p>Státnicové předměty:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 předmět povinný <ul style="list-style-type: none"> ○ Technologie potravin • 1 předmět povinně volitelný <ul style="list-style-type: none"> ○ Hygiena potravin ○ Chemie potravin ○ Mikrobiologie I ○ Potravinářská legislativa
Požadavky na přijímací řízení	<p>Základním předpokladem pro přijetí je absolvování středoškolského studia a jeho ukončení maturitní zkouškou. V přijímacím řízení jsou zohledňovány výsledky studia na střední škole. Kritériem pro přijetí a stanovení pořadí uchazečů je průměrný prospěch za dva a půl roku studia na SŠ nebo VOŠ (tj. ze 3 průměrů známek), maximum je 100 bodů. O přijetí rozhodne pořadí, na kterém se uchazeč podle těchto kritérií umístí, a limit přijímaných studentů.</p>
Další povinnosti / odborná praxe	<p>Bakalářská praxe – 2 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>
Návrh témat prací a obhájené práce	<p>Bakalářské práce obhájené v ak. roce 2010/2011 (výběr):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aditiva v masných výrobcích • Aktuální poznatky o jakostních odchylkách masa • Analýza biologicky aktivních látek ve funkčních potravinách - flavonoidní látky • Analýza situace a vývoje v sektoru biopotravin v Pardubickém kraji • Mikrobiologie kozích sýrů <p>přístup ke zveřejněným pracím: http://is.mendelu.cz/zp/</p>
Návaznost na další stud. program	<p>Na tento obor navazují v navazujícím magisterském studiu obory <i>Technologie potravin</i> a <i>Jakost a zdravotní nezávadnost potravin</i> v rámci programu <i>Chemie a technologie potravin</i>.</p>

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Anatomie a fyziologie rostlin			
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 laboratorní práce 28 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 64 h příprava na průběžné hodnocení 26h zpracování protokolů 20 h Celkem 168 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů			
Vyučující	prof. RNDr. Ladislav Havel, CSc.			
Stručná anotace předmětu				

Zaměření předmětu:

Seznámit studenta se stavbou organismu vyšších rostlin od buněčné úrovně až po úroveň celého organismu a s jejich fyziologickými funkcemi s důrazem na uplatnění teoretických poznatků v praktické činnosti. Student získá znalosti o stavbě rostlinného organismu na úrovni buněk, pletiv a orgánů, jejich funkcí a vzájemné souvislosti fyziologických procesů v celistvé rostlině. V praktických cvičeních nabude tyto dovednosti: příprava preparátů pro mikroskopická pozorování, práce se světelným mikroskopem, ovládání laboratorních přístrojů pro sledování základních fyziologických procesů, zaznamenávání pozorování formou protokolů a jejich hodnocení, prezentace získaných výsledků.

Osnova předmětu:

- 1) Buňka (dotace 2/2)
 - a) Prokaryotická a eukaryotická buňka.
 - b) Živočišná buňka. Rostlinná buňka. Buňka hub
 - c) Látkové složení rostlinné buňky
 - d) Stavba rostlinné buňky
 - e) Buněčné organely, struktura a funkce.
- 2) Buňka (dotace 1/1)
 - a) Stěna buněčná Interceluláry
 - b) Dělení buňky, mitoza
- 3) Pletiva (dotace 1/1)
 - a) Pletiva - nepravá, pravá
 - b) Rozdělení pletiv podle tvaru buňky a tloušťky buněčné stěny Rozdělení pletiv podle funkce
- 4) Pletiva a respirace (dotace 2/2)
 - a) Pletiva meristematická Pletiva krycí
 - b) Respirace
- 5) Pletiva a příjem a vedení vody a roztoků (2/2)
 - a) Pletiva nasávací
 - b) Pletiva vodivá - primární, sekundární
 - c) Příjem a vedení vody a roztoků
- 6) Minerální výživa rostlin (dotace 2/2)
 - a) Prvky makrobiogenní a mikrobiogenní, význam pro rostlinu. Příznaky nadbytku a nedostatku Příjem a transport prvků
- 7) Výdej plynů a kapalin rostlinou (dotace 2/2)
 - a) Pletiva provětrávací Pletiva vyměšovací
 - b) Transpirace. Měření transpirace Gutace
- 8) Fotosyntéza a ukládání jejich produktů (2/2)
 - a) Pletiva asimilační
 - b) Fotosyntéza, průběh, ovlivnění fotosyntézy podmínkami prostředí, měření fotosyntézy
 - c) Fotorespirace Pletiva zásobní
- 9) Kořen (dotace 2/2)
 - a) Funkce kořene Primární stavba Sekundární stavba Vývoj kořenové soustavy Metamorfózy
- 10) Stonek (dotace 2/2)
 - a) Funkce stonku
- b) Primární stavba Sekundární stavba Větvění stonku Metamorfózy.
- 11) List. Pupen. Květ. (dotace 2/2)
 - a) Stavba a tvar Uspořádání listů na stonku
 - b) Pupen, vnitřní stavba a klasifikace pupenů
 - c) Listové formace Metamorfózy listu
 - d) Stavba květu - květní lůžko, květní obaly, tyčinka, pyl, pestík, vajíčko, zárodečný vak.
 - e) Květenství - racemozní, cymozní, jednoduchá, složená - základní typy.
- 12) Kvetení a pohlavní rozmnožování rostlin (2/2)
 - a) Kvetení. Fotoperiodismus.
 - b) Opylení. Dvojitě oplození.
- 13) Semeno a plod (dotace 2/2)
 - a) Stavba. Vývin. Klasifikace plodů.
 - b) Klíčení. Dormance semen.
- 14) Růstové látky (dotace 2/2)
 - a) Auxiny. Cytokininy. Gibereliny.
 - b) Brassinosteroidy.
 - c) Kyselina abscisová. Etylen.
 - d) Umělé růstové látky Herbicidy.
 - e) Dormance vegetativních orgánů.
- 15) Celistvost rostlin Heterotrofie. Pohyby rostlin (2/2)
 - a) Korelace, stonek x kořen, dělohy x úžlabní pupen, list x úžlabní pupen.
 - b) Regenerace. Heterotrofie. Pohyby rostlin.

Studijní literatura a studijní pomůcky
Povinná: 1) PROCHÁZKA, S. a kol. <i>Botanika: morfologie a fyziologie rostlin</i> . Brno. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně. 2007 Doporučená: 1) MAUSETH, J. D. <i>Botany: a introduction to plant biology</i> . Sudbury, Massachusetts. Jones and Bartlett. 2003 2) HOPKINS, W. G. <i>Introduction to plant physiology</i> . New York. John Wiley & Sons. 1999 3) FITTER, A., HAY, R. K. M. <i>Environmental physiology of plants</i> . San Diego. Academic Press. 2002

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Aplikace výpočetní techniky			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	3/5
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h konzultace 2 h Samostudium příprava prezentace 14 h zpracování seminární práce 40 h Celkem 112 h			
Způsob zakončení	Zápočet		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování seminární práce, příprava prezentace			
Vyučující	doc. RNDr. Stanislav Bartoň, CSc			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Osvojení si základních znalostí a praktických postupů při práci s výpočetní technikou. Dosažení základní samostatnosti v obsluze výpočetní techniky, operačního systému i potřebných programů. Osvojení si základních postupů pro zpracování dat. Osnova předmětu: 1. Osvojení si základních znalostí a praktických postupů při práci s výpočetní technikou (dotace 8/4) a. Hardware b. Periferie c. Sítě 2. Dosažení základní samostatnosti v obsluze výpočetní techniky, operačního systému i potřebných programů (dotace 20/24) a. Matematické základy zpracování dat b. Ochrana dat c. Algoritmizace d. Textové procesory e. Grafické procesory f. Tabulkové procesory g. Algebraické procesory			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná: 1) BARILLA, J., SIMR, P. <i>Microsoft Excel pro techniky a inženýry</i> . Brno, Computer Press, 2008 2) PECINOVSKÝ, J. <i>Microsoft Word 2003 : podrobný průvodce začínajícího uživatele</i> . Praha, Grada Publishing, 2004 3) PECINOVSKÝ, J., PECINOVSKÝ, R. <i>Word 2007 pro pokročilé</i> . Praha, Grada, 2009 4) ŠIMEK, T. <i>Počítáme v Excelu</i> . Praha, Grada, 2007 5) HENDL, J. <i>Přehled statistických metod zpracování dat</i> . Praha, Portál, 2004 Doporučená: 1) MELOUN, M., MILITKÝ, J. <i>Kompendium statistického zpracování dat : metody a řešené úlohy</i> . Praha, Academia, 2006 2) WALKENBACH, J. <i>Excel 2007 Bible</i> . USA, John Wiley, 2007 3) LINOFF, G., BERRY, M. <i>Data Mining Techniques: For Marketing, Sales, and Customer Relationship Management</i> . USA, John Wiley, 2004 4) COX, J., PREPPERNAU, J. <i>Microsoft Office Word 2007 Step by Step</i> . USA, Microsoft, 2007 5) KOLEKTIV, K. <i>Word 2003</i> , online 6) VOSTÁREK, M. <i>Excel 2003</i> , online				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Biochemie v TP			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/3
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	2	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h konzultace 4 h		Samostudium příprava na zkoušku 48 h příprava na průběžné hodnocení10 h zpracování protokolů 28 h zpracování seminární práce 10 h Celkem 156 h	
Způsob zakončení	Zápočet		Forma výuky	Cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	prof. RNDr. Bořivoj Klejdus, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Prohloubit znalosti o látkovém složení a organizaci živých systémů, vysvětlit biokatalýzu a naučit základní principy látkových a energetických přeměn v organizmech. Získat základní znalosti o práci v biochemické laboratoři. Obsah předmětu:			
<div><div><div><div>1.Vývoj a současná úloha biochemie. (3/0)</div><div>a. Základní pojmy a hlavní biochemické metody.</div><div>b. Základní buněčné struktury a v nich probíhající metabolické děje.</div><div>c. Biomembrány a membránový transport.</div><div>2.Látkové složení organismů. (dotace 3/0)</div><div>a. Voda. Bílkoviny. Nukleové kyseliny</div><div>b. Sacharidy. Lipidy Biogenní prvky.</div><div>3.Vitamíny jako složky kofaktorů enzymů. (dotace 3/0)</div><div>a. Látky podobné vitamínům a antivitamíny.</div><div>4.Biokatalýza. (dotace 6/0)</div><div>a. Struktura molekul enzymů (kofaktory oxidoreduktáz, kofaktory přenášející skupiny atomů a kofaktory dalších tříd enzymů; aktivní centra enzymů; vyšší struktury molekul enzymů.</div><div>b. Regulace činnosti enzymů.</div><div>c. Klasifikace a názvosloví enzymů, vyjadřování katalytické aktivity.</div><div>d. Laboratorní a průmyslové využití enzymů.</div><div>5.Principy látkové a energetické přeměny v organizmech. (dotace 3/0)</div><div>a. Katabolismus a anabolismus. Energetika biochemických reakcí. Přenašeče chemické energie.</div><div>b. Dýchací řetězec a oxidační fosforylace.</div><div>c. Citrátový cyklus a jeho modifikace.</div><div>6.Metabolismus sacharidů. (dotace 6/0)</div><div>a. Hlavní cesta odbourávání sacharidů - glykolýza.</div><div>b. Pentózafosfátový cyklus.</div><div>c. Biochemie fotosyntézy.</div><div>d. Světlá a temná fáze fotosyntézy.</div><div>e. Calvinův cyklus a Hatch-Slackův cyklus.</div><div>f. Fotorespirace - lokalizace a význam.</div></div><div><div>7.Metabolismus lipidů. (dotace 3/0)</div><div>8.Metabolismus dusíkatých sloučenin. (9/0)</div><div>a. Odbourávání aminokyselin (reakce na alfa - uhlíkovém atomu, principy odbourávání postranních řetězců.</div><div>b. Detoxikace amoniaku - ornitinový (ureogenetický) cyklus, tvorba glutaminu.</div><div>c. Odbourávání purinů a pyrimidinů.</div><div>d. .Poruchy metabolismu dusíkatých látek.</div><div>e. Proteosyntéza.</div><div>f. Struktura a funkce nukleových kyselin.</div><div>g. Mechanismus přenosu genetické informace a jejich změn (biosyntéza DNA, biosyntéza RNA, genetický kód,mutace.</div><div>h. Proteolýza (rozdělení proteolytických enzymů, hydrolýza bílkovin potravy, odbourávání tkáňových bílkovin).</div><div>9.Sekundární metabolismus. (dotace 3/0)</div><div>a. Sekundární metabolity a jejich význam.</div><div>b. Chemická struktura a biosyntéza sekundárních metabolitů.</div><div>10.Principy biochemické regulace. (dotace 3/0)</div><div>a. Intracelulární regulace (regulace produkce bílkovin, metabolické regulace.</div><div>b. Neurohormonální regulace.</div><div>c. Rostlinné hormony a mechanismus jejich působení.</div><div>11.Praktická laboratorní cvičení (dotace 0/28)</div><div>a. Technika odběru vzorků biologického materiálu a jeho příprava k biochemickému rozboru.</div><div>b. Hlavní biochemické metody.</div><div>c. Studium vitamínů, lipidů a nukleových kyselin</div><div>d. Studium bílkovin enzymů</div></div></div></div>				

D – Charakteristika studijního předmětu					
Název studijního předmětu	Fyzika				
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2	
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Prímá výuka přednáška 28 h cvičení 14 h laboratorní práce 14 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 56 h příprava na průběžné hodnocení38 h zpracování protokolů 20 h Celkem 172 h				
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.	
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů, seminární práce				
Vyučující	doc. RNDr. Ivo Křivánek, CSc.				
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Student získá znalosti o odborné terminologii, fyzikálních dějích a využití obecných pojmů a poznatků. Student bude seznámen s fyzikální podstatou dějů v technické praxi. Student získá základní dovednosti v ovládání přístrojů a realizaci měření. Dále získá dovednosti v řešení problémů technického charakteru.				
Osnova předmětu: 1) Základní fyzikální veličiny, soustava fyzikálních jednotek, možnosti rozměrové analýzy.Základy vektorového počtu.Vybrané problémy kinematiky hmotného bodu. (dotace 2/2) 2) Dynamika hmotného bodu.. Soustava hmotných bodů . Základy mechaniky tuhého tělesa. Úvod do mechaniky deformovatelných těles. (dotace 4/4) 3) Základy tepelných pohybů. Měrné tepelné kapacity. Termodynamika ideálního plynu. (dotace 4/4) 4) Úvod do mechaniky tekutin. Základy hydrostatiky a hydrodynamiky. Viskozita. Základní druhy reálných tekutin. (dotace 4/4) 5) Elektrostatické pole. Potenciál a intenzita. Kondenzátory. Základní pojmy z teorie dielektrik. (dotace 4/4) 6) Pole ustáleného elektrického proudu. Ohmův zákon. Elektrický odpor, odporové tenzometry. Některá základní elektrické obvody . (dotace 4/4) 7) Magnetické pole. Silové působení. Pohyb elektrického náboje v magnetickém poli. Základní typy magnetik. (dotace 4/4) 8) Elektromagnetické pole. Základní charakteristiky. Základní typy elektromagnetických vln. Šíření elektromagnetických vln v různých prostředích. (dotace 2/2)					
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) BARTOŇ, S., KŘIVÁNEK, I., SEVERA, L. <i>Fyzika : laboratorní cvičení</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2005					
Doporučená: 1) BUCHAR, J. <i>Fyzika II</i> . Brno, Vysoká škola zemědělská, 1990 2) HALLIDAY, D., RESNICK, R., WALKER, J. <i>Fyzika : vysokoškolská učebnice obecné fyziky . Mechanika - Termodynamika. Část 2</i> . Brno, VUTIUM, 2003					

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Hodnocení zemědělských 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	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 22 h laboratorní práce 6 h konzultace 2 h veřejná prezentace (ústní) 2 h Samostudium příprava na zkoušku 50 h příprava na průběžné hodnocení 30 h příprava prezentace 10 h zpracování protokolů 8 h zpracování seminární práce 10 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: Cílem předmětu je získat znalostí a dovedností z oblasti hodnocení zemědělských surovin a požadavků na jejich nákup pro další zpracování. Osnova předmětu: 1. Ošetření obilovin po sklizni a jejich nákup (dotace 2/4) 2. Hodnocení jakosti obilovin (dotace 2/4) 3. Hodnocení pseudocereálií (dotace 2/2) 4. Nákup a hodnocení luskovin a olejnin (dotace 2/2) 5. Nákup a hodnocení okopanin, požadavky zpracovatelů (dotace 2/2) 6. Hodnocení pochutin (dotace 4/2) 7. Nákup a hodnocení syrového kravského mléka (dotace 2/2) 8. Nákup mléka jiných druhů pro potravinářské účely (dotace 2/2) 9. Nákup jatečných zvířat v mase a v případně živém (dotace 2/2) 10. Nákup vajec a drůbeže (dotace 2/2) 11. Nákup bio produktů ze zemědělské produkce (dotace 4/2) 12. Hygienické parametry v prvovýrobě ŽP a jakost suroviny (dotace 2/2)			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) KUČEROVÁ, J., PELIKÁN, M., HRIVNA, L. Zpracování a zbožíznalství rostlinných produktů. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2007 2) KUČEROVÁ, J. Technologie cereálií. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2004 3) SIMEONOVÁ, J., GAJDŮŠEK, S., INGR, I. Zpracování a zbožíznalství živočišných produktů. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2003 Doporučená: 1) HUI, Y. H. Handbook of food products manufacturing : health, meat, milk, poultry, seafood, and vegetables. Hoboken, N.J, Wiley, 2007 2) HUI, Y. H. Handbook of food products manufacturing : principles, bakery, beverages, cereals, cheese, confectionary, fats, fruits, and functional foods. Hoboken, NJ, Wiley-Interscience, 2007 3) HUI, Y. H. a kol. Handbook of vegetable preservation and processing. New York, Marcel Dekker, 2004 4) PRUGAR, J. a kol. Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. Tisíciletí. Praha, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský ve spolupráci s Komisí jakosti rostlinných produktů ČAZV, 2008			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie anorganická a analytická - seminář			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/1
Rozsah studijního předmětu	Op + 1c	hod. za týden	1	kreditů 1
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka seminář 14 h Samostudium příprava na průběžný test 14 h Celkem 28 h			
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>Předmět seznamuje studenty s názvoslovím anorganických sloučenin a základními chemickými výpočty, jejichž zvládnutí je základem dalšího studia příbuzných předmětů chemického zaměření. Získané znalosti využije student v rámci chemické analýzy při přípravě experimentu a vyhodnocování experimentálních dat. Pochopení a praktické aplikace teoretických poznatků předmětu vedou k rozšíření dovedností o výpočet optimálních podmínek chemické analýzy a schopnosti posouzení správnosti výsledků.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Základy anorganického názvosloví (dotace 0/2) 2. Příprava, ředění a míšení roztoků (dotace 0/4) <ol style="list-style-type: none"> a. Látková a hmotnostní koncentrace b. Procentuální hmotnostní a objemová koncentrace c. Vzájemné přepočty koncentrací. 3. Výpočty z chemického vzorce (dotace 0/2) 4. Titrační stechiometrie (dotace 0/4) 5. Výpočty pH (dotace 0/2) <ol style="list-style-type: none"> a. Výpočty pH silných protolytů. b. Výpočty pH slabých protolytů 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <p>1) JANČÁŘOVÁ, I., JANČÁŘ, L. <i>Základní chemické výpočty</i>. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2009</p> <p>Doporučená:</p> <p>1) KOTOUČEK, M., SKOPALOVÁ, J. <i>Příklady z analytické chemie</i>. 4. vyd. Olomouc: Universita Palackého Olomouc, 1997. 226 s.</p>			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie anorganická a analytická -CV			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/1
Rozsah studijního předmětu	0p + 2c	hod. za týden	2	kreditů 2
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka cvičení 28 h Samostudium příprava na průběžný test 14 h zpracování protokolů 14 h Celkem 56 h			
Způsob zakončení	Zápočet		Forma výuky	Cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů			
Vyučující	Ing. Irena Jančářová, CSc.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu: Praktické uplatnění teoretických základů anorganické a analytické chemie s důrazem na schopnost aplikace získaných poznatků v oboru či v navazujících předmětech. Důraz je kladen na získání znalostí souvisejících s návyky pro správnou laboratorní praxi a na praktické seznámení se s metodami kvalitativní a kvantitativní analýzy. Student získá dovednosti spojené se schopností využít teoretické znalosti k přípravě experimentu a samotné analýze vzorku s využitím klasických chemických i jednoduchých instrumentálních analytických metod, včetně volby správného způsobu vyhodnocování experimentálních dat.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratorní technika (dotace 0/2) 2. Kvalitativní analýza kationtů (dotace 0/2) 3. Kvalitativní analýza aniontů (dotace 0/2) 4. Gravimetrie (dotace 0/4) 5. Alkalimetrie (dotace 0/2) 6. Acidimetrie (dotace 0/2) 7. Argentometrie (dotace 0/2) 8. Chelatometrie (dotace 0/2) 9. Manganometrie (dotace 0/2) 10. Jodometrie (dotace 0/2) 11. Molekulová absorpční spektrometrie (dotace 0/4) 12. Potenciometrie (dotace 0/2) 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 2) JANČÁŘOVÁ, I., JANČÁŘ, L. <i>Základní chemické výpočty.</i> Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2009 3) 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			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie anorganická a analytická - P			
Typ předmětu	Povinný	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 70 h Celkem 100 h	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	prof. RNDr. Bořivoj Klejdus, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Získání teoretických základů chemie anorganické a principů chemických a základních instrumentálních (optických, elektrochemických a separačních) metod analýzy, nezbytných pro následné studium příbuzných odborných předmětů. Student získá znalosti z oblasti využití analytických rovnováh ke kvalitativní i kvantitativní analýze, odběrů a úprav vzorků k analýze a základní poznatky o instrumentálních technikách. Důraz je kladen na dovednosti studenta využít teoretických poznatků k posouzení a srovnání vhodnosti použití chemických a jednoduchých instrumentálních metod při kvalitativní a kvantitativní analýze vzorků.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Základní pojmy a zákony, chemické výpočty (dotace 2/0) <ol style="list-style-type: none"> Výpočty z chemického vzorce, výpočty z chemické rovnice. Koncentrace látková, hmotnostní, hmotnostní a objemová procentuální koncentrace. Stavba atomů a molekul (dotace 2/0) <ol style="list-style-type: none"> Elementární částice, atomové jádro, elektronový obal atomu. Chemická vazba kovalentní, iontová, koordinační a kovová. Molekuly polární a nepolární, mezimolekulové síly. Skupenské stavy látek (dotace 2/0) <ol style="list-style-type: none"> Plyny, stavová rovnice ideálního plynu, stavové chování reálných plynů. Kapaliny, tuhé látky. Periodická soustava prvků (dotace 2/0) Chemická rovnováha (dotace 4/0) <ol style="list-style-type: none"> Acidobazické reakce, teorie kyselin a zásad, disociační konstanty kyselin a zásad. Výpočty pH silných a slabých protolytů, tlumivých roztoků, hydrolyzovaných solí. Titrační křivky. Alkalimetrie a acidimetrie. Srážecí reakce, součin rozpustnosti. Argentometrie. Komplexotvorné reakce, tvorba komplexů, konstanta stability. Chelatometrie. Oxidačně-redukční reakce, Nernstova-Petersova rovnice. Manganometrie a jodometrie. Kvalitativní a kvantitativní analýza (dotace 4/0) <ol style="list-style-type: none"> Kvalitativní analýza - analytická činidla, skupinové a selektivní reakce kationtů a aniontů. Kvantitativní analýza - odběry vzorků plynných, kapalných a pevných. Rozklady vzorků na suché a mokré cestě, zakoncentrování. Optické metody (dotace 4/0) <ol style="list-style-type: none"> Refraktometrie a polarimetrie. Atomová absorpční spektrometrie, molekulová absorpční spektrometrie. Emisní spektrometrie. Elektrochemické metody (dotace 4/0) <ol style="list-style-type: none"> Druhy elektrod, potenciometrie přímá a potencometrické titrace. Konduktometrie přímá a konduktometrické titrace. Polarografie. Separační metody (dotace 4/0) <ol style="list-style-type: none"> Extrakce. Měníče iontů. Chromatografie kapalinové plošná, kolonová, plynová. Vyhodnocování chromatogramů. 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ol style="list-style-type: none"> JANČÁŘOVÁ, I., JANČÁŘ, L. <i>Analytická chemie</i>. Brno, MZLU, 2003 JANČÁŘOVÁ, I., JANČÁŘ, L. <i>Základní chemické výpočty</i>. Brno, MZLU, 2009 JANČÁŘOVÁ, I., JANČÁŘ, L., ČERNOCKÁ, H. <i>Návody pro laboratorní cvičení z anorganické a analytické chemie</i>. Brno, MZLU, 2003 NEDOMA, J., KOUTNÍK, V., HRDLÍČKA, P. <i>Anorganická a analytická chemie</i>. Brno, MZLU, 1994 <p>Doporučená:</p> <ol style="list-style-type: none"> VACÍK, J. <i>Obecná chemie</i>. Praha, SPN, 1986 HOLZBECHER, Z., CHURÁČEK, J. a kol. <i>Analytická chemie</i>. Praha, Nakladatelství technické literatury, 1987 KLIKORKA, J., HÁJEK, B., VOTINSKÝ, J. <i>Obecná a anorganická chemie</i>, Praha: SNTL/ALFA. 1985. SKOOG, D.A., WEST, D.M., HOLLER, F.J., CROUCH, S.R. <i>Analytical Chemistry. An Introduction. 7. Ed.</i> Forth Worth: Saunders College Publishing. 2000. 773 s. ISBN 0-03-020293-0. 			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie organická – CV			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	0p + 2c	hod. za týden	2	kreditů 2
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka cvičení 28 h Samostudium příprava na průběžný test 14 h zpracování protokolů 14 h Celkem 56 h			
Způsob zakončení	Zápočet		Forma výuky	Cv.
Další požadavky na studenta				
Zpracování protokolů				
Vyučující				
doc. RNDr. Petr Hrdlička, CSc.				
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu: Získání základních znalostí a dovedností z praktické práce v organické chemické laboratoři.				
Osnova předmětu:				
1. Úvod, bezpečnost práce, laboratorní technika, metodika laboratorní práce. (dotace 0/2)				
2. Praktická laboratorní cvičení z organické chemie I (dotace 0/12)				
a. Halogenderiváty - příprava a hydrolýza ethylbromidu				
b. Nitrosloučeniny a aminosloučeniny - nitrace, diazotace, kopulace				
c. Hydroxysloučeniny - kvalitativní reakce alkoholů a fenolů, stanovení fenolických látek v rostlinném materiálu				
d. Karbonylové sloučeniny - reakce aldehydů a ketonů, využití Tollensova a Fehlingova činidla				
e. Karboxylové kyseliny - základní reakce karboxylových kyselin a jejich derivátů				
3. Laboratorní cvičení z organické chemie II - přírodní látky (dotace 0/12)				
a. Sacharidy - reakce mono-,oligo- a polysacharidů, jodometrické stanovení redukujících sacharidů, stanovení neznámého vzorku				
b. Lipidy - stanovení ukazatelů jakosti (stanovení čísla kyselosti,zmýdelnění,jodového čísla a epihydrinaldehydu dle Kreise)				
c. Rostlinné pigmenty- stanovení pigmentů dvouvlňovou spektrofotometrií				
d. Bílkoviny - barevné a srážecí reakce, formolová titrace				
4. Zápočtový test,zhodnocení,závěr předmětu (dotace 0/2)				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) ABSOLÍNOVÁ, H. <i>Organická chemie – cvičení</i> . Brno Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2002				
2) FIKR, J., KAHOVEC, J. <i>Názvosloví organické chemie</i> . Olomouc, Rubico				
Doporučená:				
1) HRDLIČKA, P. <i>Chemie dřeva : cvičení</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie organická – P			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	2p + 0c	hod. za týden	2	kreditů 4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 70 h Celkem 100 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př..
Další požadavky na studenta				
Zpracování protokolů				
Vyučující				
doc. RNDr. Petr Hrdlička, CSc.				
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu: Předmět poskytuje studentům prohlubující znalosti s orientací na chemii organických, přírodních a makromolekulárních látek. Cílem výuky je dosáhnout, aby student získal poznatky o struktuře, vlastnostech, úloze a ekologii chemických látek organické a přírodní povahy, byl schopen posoudit vztahy mezi strukturou látky a jejími fyzikálně-chemickými vlastnostmi, psát a číst chemické vzorce látek a uměl provádět vybrané operace v chemické laboratoři. Osnova předmětu: 1. Stavba organických látek (dotace 4/0) a. Vazby v organických sloučeninách. Prostorové uspořádání molekul. b. Průběh organických reakcí: indukční a mesomerní efekt, homolyza a heterolyza, substrat a reagent, oxidace a redukce. Polyreakce. 2. Chemie organických látek (dotace 10/0) a. Uhlovodíky: Alkany, cyklolakany, alkeny, alkyny. Aromatické uhlovodíky. b. Hydroxyderiváty - alkoholy a fenoly. c. Etery. d. Organické sloučeniny síry. e. Organické sloučeniny dusíku. f. Karbonylové sloučeniny: aldehydy, ketony a jejich deriváty (poloacetal). g. Karboxylové kyseliny: mono-, di-, trikarboxylové kyseliny, soli kyselin. h. Funkční deriváty kyselin: halogenidy, anhydridy, estery, amidy, nitrily. i. Substituční deriváty kyselin: halogenokyseliny, hydroxykyseliny, oxokyseliny, aminokyseliny. j. Deriváty kyseliny uhličitě. k. Heterocyklické látky 3. Chemie přírodních látek (dotace 10/0) a. Sacharidy: monosacharidy, oligosacharidy, polysacharidy. Reakce sacharidů. Deriváty sacharidů, glykosidy. b. Peptidy. c. Nukleové kyseliny. d. Lipidy: jednoduché, složené. e. Terpeny. f. Třísloviny. g. Alkaloidy. 4. Chemie makromolekulárních látek (dotace 4/0) a. Struktura a fyzikální vlastnosti makromolekulárních látek. b. Polymery: polyolefiny, polyhalogenoolefiny, vinylové polymery, polymery akrylové kyseliny, vinylidenové polymery, polydieny. c. Polykondenzáty: polyethery, polyestery, polyamidy, fenoplasty, aminoplasty. d. Polyadukty: polyurethany				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná: 2) VACEK, L. <i>Organická chemie</i> Brno:Mendelova zemědělská a lesnická univerzita 1995 3) POTÁČEK, M. <i>Organická chemie pro biology</i> . Brno: Masarykova univerzita, 2002 4) ČERVINKA, O., DĚDEK, V., FERLES, M. <i>Organická chemie</i> Praha: SNTL, 1982 5) FIKR, J., KAHOVEC, J. <i>Názvosloví organické chemie</i> Olomouc:Rubico 2002 6) HESS, D., ČINČEROVÁ, A. <i>Fyziologie rostlin</i> Praha: Academia. 1983 7) HUBÁČEK, J. a kol. <i>Chemie pro vysoké školy zemědělské</i> Praha Státní zemědělské nakladatelství, 1988 Doporučená: 8) CHRÁSTOVÁ, V., BORSIG, E. <i>Makromolekulová chémie</i> , Bratislava: STU, 1996 9) PACÁK, J. <i>Poznáváme organickou chemii</i> Praha: SNTL, 1989 10) PANICO, R. <i>Průvodce názvoslovím organických sloučenin podle IUPAC : doporučení 1993 (publikované i dosud nepublikované změny k Názvosloví organické chemie, vydání 1979)</i> Praha: Academia 2000				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie organická – seminář			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	Op + 1c	hod. za týden	1	kreditů 1
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka seminář 14 h Samostudium příprava na průběžný test 14 h Celkem 28 h			
Způsob zakončení	Zápočet		Forma výuky	Cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů			
Vyučující	doc. RNDr. Petr Hrdlička, CSc.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Získání základních znalostí a dovedností z praktické práce v organické chemické laboratoři. Osnova předmětu: 1. Úvod, bezpečnost práce, laboratorní technika, metodika laboratorní práce. (dotace 0/1) 2. Praktická laboratorní cvičení z organické chemie I (dotace 0/6) a. Halogenderiváty - příprava a hydrolýza ethylbromidu b. Nitrosloucheniny a aminosloucheniny - nitrace, diazotace, kopulace c. Hydroxysloucheniny - kvalitativní reakce alkoholů a fenolů, stanovení fenolických látek v rostlinném materiálu d. Karbonylové sloucheniny - reakce aldehydů a ketonů, využití Tollensova a Fehlingova činidla e. Karboxylové kyseliny - základní reakce karboxylových kyselin a jejich derivátů 3. Laboratorní cvičení z organické chemie II - přírodní látky (dotace 0/6) a. Sacharidy - reakce mono-,oligo- a polysacharidů, jodometrické stanovení redukujících sacharidů, stanovení neznámého vzorku b. Lipidy - stanovení ukazatelů jakosti (stanovení čísla kyselosti,zmýdelnění,jodového čísla a epihydrinaldehydu dle Kreise) c. Rostlinné pigmenty- stanovení pigmentů dvouvlňovou spektrofotometrií d. Bílkoviny - barevné a srážecí reakce, formolová titrace 4. Zápočtový test,zhodnocení,závěr předmětu (dotace 0/1)			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 3) ABSOLÍNOVÁ, H. <i>Organická chemie – cvičení</i> . Brno Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2002 4) FIKR, J., KAHOVEC, J. <i>Názvosloví organické chemie</i> . Olomouc, Rubico Doporučená: 11) HRDLÍČKA, P. <i>Chemie dřeva : cvičení</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie potravin - CV			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/3
Rozsah studijního předmětu	Op + 2c	hod. za týden	2	kreditů 2
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka laboratorní práce 28 h Samostudium příprava na průběžné hodnocení 14 h zpracování protokolů 14 h Celkem 56 h			
Způsob zakončení	Zápočet		Forma výuky	Cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů			
Vyučující	prof. RNDr. Hana Dočekalová, CSc			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Absolvováním kurzu získá student rozšířené praktické laboratorní dovednosti a znalosti metod používaných pro standardní kontrolní analýzu potravin a některých metod využívaných při výzkumu minoritních složek potravin, které bude schopen používat v praxi. Osnova předmětu: 1. Úvod, bezpečnost práce. Seznámení s organizací cvičení. Základní metodické informace k provádění jednotlivých úloh. (dotace 0/2) 2. Praktická laboratorní cvičení. (dotace 0/24) a. Stanovení bílkovin biuretovým činidlem v živočišných potravinách (kolorimetricky). b. Stanovení bílkovin dle Kjeldahla. c. Stanovení hydroxyprolinu v mase a masných výrobcích (kolorimetricky). d. Stanovení škrobu v cereálních a bramborových výrobcích a luštěninách (polarimetricky). e. Stanovení peroxidového čísla v tucích, olejích a potravinách s vyšším obsahem tuku (volumetricky). f. Stanovení laktosy v mléčných produktech (volumetricky). g. Stanovení celkového tuku v masných, mléčných, pekařských a jiných výrobcích (gravimetricky). h. Extrakce a identifikace mastných kyselin z tuků a olejů (tenkovrstvou chromatografií). i. Izolace kofeinu z čaje nebo kávy (extrakcí). j. Stanovení oxidu siřičitého v sušeném ovoci a víně (kolorimetricky). k. Stanovení polyfenolových sloučenin v rostlinných materiálech (kolorimetricky) l. Stanovení antioxidační aktivity polyfenolů v rostlinných materiálech (kolorimetricky). 3. Závěr předmětu, zápočet. (dotace 0/2) a. Podmínkou pro udělení zápočtu je účast na všech cvičení, provést předepsané experimentální úlohy, dosáhnout přijatelných výsledků a vypracovat o provedení každé úlohy protokol. Základní literatura: Informace o úlohách a pracovní postupy budou v elektronické formě na dokumentovém serveru předmětu.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) P. Stratil: Chemie potravin, MENDELU, 2010 Doporučená: 2) J. Velíšek, J. Hajšlová: Chemie potravin I., II., 3. vydání OSSIS, Tábor, 2009 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	Chemie potravin – P				
Typ předmětu	Povinný			doporučený ročník / semestr	2/3
Rozsah studijního předmětu	3p + 0c	hod. za týden	3	kreditů	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka		Samostudium		
	přednáška	42 h		příprava na zkoušku	68 h
	konzultace	2 h		Celkem 112 h	
Způsob zakončení	Zkouška			Forma výuky	Př.
Další požadavky na studenta					
Vyučující					
prof. RNDr. Hana Dočekalová, CSc					
Stručná anotace předmětu					

Zaměření předmětu:

Absolvováním kurzu získá student přehled současných poznatků o chemickém složení potravin, fyzikálně-chemických a biochemických vlastnostech a funkci jednotlivých složek obsažených v potravinách, významných dynamických změnách a reakcích látek, ke kterým dochází nebo může docházet v potravinách za určitých podmínek při skladování nebo technologickém a kulinárním zpracování. Po ukončení kurzu bude student schopen porozumět vlivu základních i minoritních chemických složek potravin na výživovou, senzoryckou a hygienicko-toxikologickou jakost potravin a použít současné poznatky o vlivu některých významnějších biologicky aktivních složek na lidské zdraví v praxi. svoje znalosti uplatnit při řešení praktických úkolů. Na základě nabytých znalostí bude schopen kvalifikovaně posuzovat jakost potravin v návaznosti na platnou ČR a EU legislativu a nést za svá rozhodnutí odpovědnost.

Osnova předmětu:

1. Aminokyseliny, peptidy a bílkoviny v potravinách (dotace 6/0)

- Aminokyseliny bílkovin, nebílkovinné a méně obvyklé aminokyseliny v potravinách. Významné peptidy v potravinách. Bílkoviny v potravinách, jejich výživová hodnota, výskyt, složení a změny při skladování a zpracování.
- Významné chemické reakce aminokyselin a bílkovin. Intramolekulární a intermolekulární reakce. Reakce aminokyselin se složkami potravin.

2. Tuhy a jiné lipidy v potravinách (dotace 6/0)

- Struktura mastných kyselin vyskytujících se v tucích potravin a voscích. Lipidy v potravinách: struktura, výskyt, biochemické a fyziologické vlastnosti, výživová hodnota, biologické účinky. Heterolipidy.
- Reakce mastných kyselin a lipidů. Významné reakce mastných kyselin v potravinách. Jejich vliv na organoleptické vlastnosti, zdraví a výživovou hodnotu potravin. Reakce mastných kyselin se složkami potravin.

3. Sacharidy v potravinách (dotace 6/0)

- Monosacharidy a jejich deriváty, oligosacharidy, polysacharidy a složené sacharidy: struktura, výskyt, vlastnosti, fyziologie a výživová hodnota.
- Reakce sacharidů v potravinách (monosacharidů, oligosacharidů a polysacharidů). Reakce v kyselém a bazickém prostředí. Oxidační a redukční reakce. Maillardova reakce. Karamelizace.

4. Vitaminy v potravinách (dotace 2/0)

5. Minerální látky v potravinách (dotace 2/0)

a.

6. Voda pitná a voda v potravinách (dotace 3/0)

- Voda v potravinách a změny v obsahu vody. Vliv vody na fyzikálně-chemické vlastnosti potravin. Interakce vody v potravinách.

7. Aromatické látky v potravinách (dotace 3/0)

8. Barviva v potravinách (dotace 3/0)

- Tetrapyrroly a další dusíkatá barviva, flavonoidy, stilbeny, xanthony, chinoidy, kurkuminoidy, karotenoidy, iridoidy: struktura, vlastnosti, výskyt, fyziologie, výživové aspekty a použití.

9. Antinutriční a toxické látky v potravinách (dotace 3/0)

10. Aditivní a kontaminující látky v potravinách (dotace 3/0)

- Aditivní látky. Látky prodlužující údržnost, upravující aróma, barvu, texturu a zvyšující biologickou hodnotu potravin a další používaná aditiva v potravinářství.
- Kontaminující látky. Toxiny mikroorganismů, toxické minerální látky, nitrososlučeniny, polycyklické aromatické uhlovodíky, organochlorové sloučeniny, pesticidy, veterinární léčiva aj.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná:

- VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. *Chemie potravin 1*. Tábor , OSSIS, 2009
- VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. *Chemie potravin 2*. Tábor , OSSIS, 2009
- VELÍŠEK, J. *Chemie potravin 1*. Tábor, OSSIS, 2002
- VELÍŠEK, J. *Chemie potravin 2*. Tábor, OSSIS, 2002
- VELÍŠEK, J. *Chemie potravin 3*. Tábor , OSSIS, 2002

Doporučená:

- VELÍŠEK, J. *Chemie potravin 1*. Tábor , OSSIS, 1999
- VELÍŠEK, J. *Chemie potravin 2*. Tábor , OSSIS, 1999
- VELÍŠEK, J. *Chemie potravin 3*. Tábor , OSSIS, 1999

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chov hospodářských zvířat 3			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	3p + 3c	hod. za týden	6	kreditů 8
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 42 h cvičení 42 h		Samostudium příprava na zkoušku 74 h příprava na průběžné hodnocení 50 h Celkem 208 h	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	Ing. Radek Filipčík, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Cílem studia předmětu je seznámení posluchačů s biologickými zákonitostmi chovu hospodářských zvířat, s odbornou terminologií, biologickými základy morfologických a fyziologických znaků a vlastností zvířat a užitkovými vlastnostmi zejména skotu, ovcí, prasat a drůbeže. Cílem předmětu je naučit studenty orientovat se v oblasti základních produkčních vlastností a technikách chovů hospodářsky významných druhů zvířat. Výuka je zaměřena na zootechnické faktory související především s produkcí potravin živočišného původu a produkcí zdravotně bezpečných potravin.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Postavení živočišné výroby a význam taxonomie zvířat v produkci potravin živočišného původu Biologické aspekty reprodukce při zabezpečování potravin živočišného původu <ol style="list-style-type: none"> Plodnost jako užitková vlastnost a vlivy působící na úroveň plodnosti Biotechnologické metody využívající v reprodukci Užitkové vlastnosti a produkční schopnosti zvířat Etologické a ekologické aspekty chovu a produkce potravin živočišného původu Produkce drůbeže - vejce <ol style="list-style-type: none"> Tvorba vajec a ovlivňování jejich biologické hodnoty Systémy chovu nosných užitkových typů drůbeže, vlivy prostředí na kvalitu vajec a finalizace produkce vajec Cíle a metody šlechtění drůbeže při zvyšování produkce a jakosti vajec Produkce drůbeže - maso <ol style="list-style-type: none"> Systémy výkrmu drůbeže a vlivy působící na kvantitativní a kvalitativní parametry produkce drůbežního masa Finalizace jatečné drůbeže podle druhu a ekonomická efektivnost produkce Cíle a metody šlechtění drůbeže při zvyšování produkce a jakosti jatečné drůbeže Produkce prasat <ol style="list-style-type: none"> Zásady odchovu a chovu plemenných zvířat vzhledem k produkčním kritériím ve výkrmu prasat Zoohygiena a zdravotní zásady uplatňované v chovu prasat v souvislosti s produkcí zdravotně nezávadné potraviny Výkrm prasat <ol style="list-style-type: none"> Technologické systémy výkrmu prasat Zootechnické zásady uplatňované ve výkrmu prasat Realizace jatečných prasat a ekonomická efektivnost produkce, cíle a metody šlechtitelských programů uplatňovaných při zvyšování jakosti jatečných zvířat a vepřového masa Produkce skotu - dojný typ <ol style="list-style-type: none"> Produkční systémy dojného typu skotu Zootechnické požadavky na prostředí dojnic a odchovu telat Finalizace produkce a ekonomická efektivnost produkce mléka a jatečného skotu Produkce skotu - kombinovaný typ <ol style="list-style-type: none"> Produkční systémy chovu kombinovaného typu skotu Zootechnické požadavky na prostředí chovu krav a odchovu telat Finalizace produkce a ekonomická efektivnost produkce mléka a jatečného skotu - masa Produkce skotu - masný typ <ol style="list-style-type: none"> Produkční systémy chovu masného typu skotu Zootechnické požadavky na prostředí chovu krav a odchovu telat Finalizace produkce a ekonomická efektivnost produkce jatečného skotu a masa Produkce ovcí <ol style="list-style-type: none"> Vliv technologických systémů na charakteristiku produkce ovčího a kozího mléka Finalizace ovčího a kozího mléka, vč. ekonomické efektivnosti produkce, cíle šlechtění ovcí a koz v produkci mléka 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ol style="list-style-type: none"> Máchal a kol. <i>Chov zvířat I - Chov hospodářských zvířat</i>, Brno: MENDELU, 2011, 237 s. HROUZ, J., ŠUBRT, J. <i>Obecná zootechnika</i>. Brno: MZLU v Brně, 2000 ŠUBRT, J., HROUZ, J. <i>Obecná zootechnika : návody do cvičení</i> Brno: MZLU v Brně, 2000 STEINHAUSER, L. a kol. <i>Produkce masa</i> Tišnov Last 2000 			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Jakost a zpracování ryb			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	3/5
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 odborná exkurze 8 h projektová práce 4 h Samostudium příprava na zkoušku 46 h příprava na průběžné hodnocení 10 h příprava prezentace 20 h zpráva z exkurze, výjezdu, praxe 6 h zpracování projektů 30 h Celkem 168 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Příprava prezentace, zpráva z výjezdu, exkurze praxe, zpracování projektů			
Vyučující	Ing. Hana Šulcerová, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Student získá dovednosti a znalosti o potravinářsky významných druzích sladkovodních a mořských ryb a jejich produkci, způsobu průmyslového zpracování ryb a ostatních vodních živočichů, nutriční a senzorické hodnotě rybího masa. Dále o mikrobiologických požadavcích, zdravotních rizicích a platné legislativě. Osnova předmětu: 1. Produkce a spotřeba ryb a rybích výrobků; dovoz, vývoz. Potravinářsky významné druhy sladkovodních a mořských ryb, zadání projektů. (dotace 2/2) 2. Morfologie a fyziologie těla ryb. Chemické složení rybího masa - metody stanovení základních složek. (dotace 2/2) 3. Chemické složení rybí svaloviny; nutriční a senzorická hodnota rybího masa. Cvičení - zpracování projektů. (dotace 2/2) 4. Základní legislativa. Cvičení - zpracování projektů. (dotace 2/2) 5. Jakost potravin, hodnocení jakosti ryb, požavky na jakost. Cvičení - prezentace projektů. (dotace 2/2) 6. Posuzování zdravotního stavu ryb; přeprava a prodej ryb; požadavky na provozy určené ke zpracování ryb. Cvičení - prezentace projektů. (dotace 2/2) 7. Zdravotní rizika z ryb a rybích výrobků, mikrobiologické požadavky. Cvičení - senzorická analýza. (dotace 2/2) 8. Toxikologie ryb. Cvičení - výjezd do zpracovny ryb. (dotace 2/2) 9. Charakteristika neúdržných potravin, postmortální změny v rybím mase. Cvičení - výjezd do zpracovny ryb. (dotace 2/2) 10. Průmyslové zpracování sladkovodních ryb. Cvičení - výjezd do zpracovny ryb. (dotace 2/2) 11. Průmyslové zpracování mořských ryb; prodlužování údržnosti rybího masa. Cvičení - výjezd do zpracovny ryb. (dotace 2/2) 12. Ostatní vodní živočichové. Cvičení - zápočet. (dotace 2/2)			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná: 1) INGR, I. Jakost a zpracování ryb. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2004 2) BUCHTOVÁ, H. Hygienu a technologie zpracování ryb a ostatních vodních živočichů : Alimentární onemocnění z ryb ; Mrazírenství. Brno, Veterinární a farmaceutická univerzita, Fakulta veterinární hygieny a ekologie, 2001 3) INGR, I. Základy konzervace potravin. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2007 4) JAROŠOVÁ, A. a kol.Senzorická analýza potravin. 2004 Doporučená: 1) INGR, I., POKORNÝ, J., VALENTOVÁ, H. Senzorická analýza potravin. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2007 2) JELÍNEK, K. Přehled anatomie ryb. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2000 3) KOMPRDA, T., ZELENKA, J., FAJMONOVÁ, E., FIALOVÁ, M., KLADROBA, D. Arachidonic acid and long-chain n-3 polyunsaturated fatty acid contents in meat of selected poultry and fish species in relation to dietary fat sources. 2005 4) HALVER, J. E., HARDY, R. W. Fish nutrition. San Diego, Calif. Academic Press 2002 0-12-319652-3 5) ROCHA, M. J., ARUKWE, A. Fish reproduction. Enfield, N.H.: Science Publisher, 2008				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Konzervace potravin			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/4
Rozsah studijního předmětu	2p + 1c	hod. za týden	3	kreditů 4
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka: přednášky 28 h cvičení 14 h exkurze 6 h		Samostudium: příprava na zkoušku 40 h příprava na průběžné hodnocení 20 h zpracování protokolů 10 h Celkem 108 h	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv., exk.
Další požadavky na studenta	Studenti se připravují na jednotlivé laboratorní úlohy, před započítím práce je jejich příprava ověřena krátkým ústním zkoušením.			
Vyučující	Ing. Doubravka Rožnovská, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Potraviny a potravinové suroviny jsou ve své většině neúdržné. Podání definice a příčin neúdržnosti, uvedení principů eubiózy, hemibiózy, abiózy a anabiózy, jejichž využitím lze údržnost (uchovatelnost) potravin prodloužit. Výčet a charakteristika abiotických a anabiotických metod konzervace potravin. Mikrobiální kažení potravin. Oxidační a hydrolytické žluknutí lipidů a potravin a obrana proti němu.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Témata přednášek: etapa A, etapa B. Vývojové etapy uchovávání a zpracování potravin. Chemické složení potravin rostlinného a živočišného původu. Neúdržné potraviny. 2. Mechanické, biologické, biochemické a mikrobiologické příčiny neúdržnosti potravin a surovin. 3. Základní složky potravin, jejich interakce, spontánní příčiny jejich změn. 4. Mikrobiální kažení potravin. Vlastnosti mikroorganismů ve vztahu ke kažení potravin. Voda v potravinách. Aktivita vody jako kritérium údržnosti potravin. 5. Obrana proti mikrobiálnímu kažení potravin. Principy eubiózy, hemibiózy, abiózy a anabiózy. Formy mikrobiálního kažení potravin. 6. Abiotické metody konzervace potravin. Vylučování mikroorganismů z prostředí (vč. potravin). Přímá inaktivace mikroorganismů. 7. Termopasterace a termosterilace potravin. Chemosterilace. Radiopasterace a radiosterilace. Sterilace ultrazvukem a vysokými tlaky. 8. Anabiotické metody konzervace potravin. Osmoanabióza. 9. Konzervace potravin nízkými teplotami. Chemoanabióza. Konzervanty povolené v EU a v ČR. 10. Cenoanabióza (konzervace biologickými zásahy). Přehled o mikrobiologických požadavcích na potraviny v ČR. 11. Oxidační změny potravin. Spontánní faktory oxidace. Redoxní procesy v potravinách. 12. Oxidace fenolů, kyseliny L-askorbové, lipidů, myoglobinu (vše oxidace vzdušným kyslíkem). 13. Anaerobní oxidace. Oxidace atomárním kyslíkem, ozonem a peroxidem vodíku. 14. Ochrana potravin před oxidací. Deaerace potravin. Termická protioxidační opatření. Antioxidanty a jejich aplikace. 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ul style="list-style-type: none"> • KYZLINK, V. <i>Teoretické základy konzervace potravin</i>. 1. vyd. Praha: SNTL, 1988. 511 s. • INGR, I. <i>Základy konzervace potravin</i>. 3. vyd. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2007. 119 s. ISBN 978-80-7375-110-4. <p>Doporučená:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ZEUTHEN, P. <i>Food preservation techniques</i>. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 2003. ISBN 1-85573-530-X. Šilhánková, L.: <i>Mikrobiologie pro potravináře</i>. SNTL Praha, 1983. Šícho, V.-Vodrážka, Z.-Králová, B.: <i>Potravinářská biochemie</i>. SNTL Praha, 1981. <i>Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a jeho prováděcí vyhlášky č. 294/1997 Sb., č. 297/1997 Sb. a 298/1997 Sb. a jejich platné novely.</i> <i>Časopis Výživa a potraviny</i>. (Je ve studovně MZLU). 			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Laktologie			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/4
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
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 68 h příprava na průběžné hodnocení 14 h Celkem 140 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	doc. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Předmět poskytuje kompletní znalosti a dovednosti o mléce, jeho složení, vlastnostech, hygienické a technologické kvalitě a o vlivech, které na kvalitu mléka působí.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <p>Význam produkce mléka z hlediska výživy lidí.</p> <p>Produkce a spotřeba mléka a mléčných výrobků ve světě a v České republice.</p> <p>Složení (tuk, bílkoviny, cukry, minerální látky, vitaminy, enzymy atd.)</p> <p>Jakost mléka (mikrobiologická jakost, somatické buňky, inhibiční látky, cizorodé látky).</p> <p>Vlastnosti mléka (fyzikální, chemické, technologické a senzorické)</p> <p>Faktory, které je ovlivňují jakost a kvalitu kravského mléka (druh, plemeno, výživa, zdravotní stav atd.).</p> <p>Zásady hygienického získávání, ošetřování a skladování mléka.</p> <p>Mikrobiologická kvalita mléka.</p> <p>Způsoby hodnocení mléka ve světě a v České republice. Součástí výuky jsou laboratorní cvičení základních analýz syrového mléka</p>			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) GAJDŮŠEK, S. <i>Laktologie</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2003 <p>Doporučená:</p> 1) MARTH, E. H. /., STEELE, J. L. <i>Applied Dairy Microbiology</i> . New York, Marcel Dekker, 2001 2) WALSTRA, P., WOUTERS, J. T. M., GEURTS, T. J. <i>Dairy science and technology</i> , Boca Raton CRC/Taylor & Francis, 2006 3) LUKÁŠOVÁ, J. a kol. <i>Hygienu a technologie produkce mléka</i> . Brno, Veterinární a farmaceutická univerzita, 1999 4) GÖRNER, F., VALÍK, L. <i>Aplikovaná mikrobiológia požívatín : princípy mikrobiológie požívatín, potravinársky významné mikroorganizmy a ich skupiny, mikrobiológia potravinárskych výrob, ochorenia mikrobiálneho pôvodu, ktorých zárodky sú prenášané požívatínami</i> . Bratislava, Malé Centrum, 2004			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Matematika			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/1
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h Samostudium příprava na zkoušku 70 h příprava na průběžné hodnocení 30 h Celkem 156 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	Mgr. Petr Hasil, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Dosažení žádoucí úrovně matematických znalostí a dovedností a logického uvažování. Zvládnutí matematického aparátu potřebného k popisu a řešení modelů reálných situací. Získání matematických znalostí, nezbytných pro aplikace v odborných předmětech a pro samostatné další získávání poznatků čtením odborné literatury.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lineární algebra (dotace 4/4) <ol style="list-style-type: none"> a) Vektory, lineární závislost vektorů b) Matice a determinanty c) Soustavy lineárních rovnic 2) Diferenciální počet (dotace 8/10) <ol style="list-style-type: none"> a) Funkce, základní pojmy b) Limita a spojitost funkce c) Derivace funkce d) Užití derivací, průběh funkce 3) Integrální počet (dotace 8/6) <ol style="list-style-type: none"> a) Neurčitý integrál b) Určitý integrál c) Nevlastní integrál d) Aplikace integrálního počtu 4) Aproximace funkcí polynomy (dotace 8/8) <ol style="list-style-type: none"> a) Taylorův polynom b) Lagrangeův polynom c) Metoda nejmenších čtverců d) Řešení algebraických rovnic 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) RÁDL, P., ČERNÁ, B., STARÁ, L. <i>Základy vyšší matematiky</i>. Brno. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně. 2009 2) NAVRÁTIL, M., STARÁ, L. <i>Matematika pro AF, ZF a FRRMS</i>. online. <p>Doporučená:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) MAŘÍK, R., TIHLAŘÍKOVÁ, M. <i>Online služba Mathematical Assistant on Web</i>. online. 2) MAŘÍK, R. <i>Robert Mařík's eReadings on Mathematics</i>. online. 3) NAVRÁTIL, M. <i>Studijní materiály předmětu Matematika</i>. online. 4) SIMMONS, G. F. <i>Calculus with analytic geometry</i>. New York. McGraw-Hill. 1996 5) ČERNÁ, B. <i>Matematika - lineární algebra</i>. Brno. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně. 2007 6) VOSMANSKÁ, G. <i>Matematika</i>. Brno. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně. 2007 7) ZEMÁNEK, P., HASIL, P. <i>Sbírka řešených příkladů z matematické analýzy I (2. vydání)</i>. online. Elportál: portál Masarykovy univerzity. 2010 			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Mlékárenské technologie			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	3/5
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 92 h příprava na průběžné hodnocení 20 h Celkem 168 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv..
Další požadavky na studenta				
Vyučující	doc. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu: V návaznosti na Laktologii poskytnout ucelené znalosti o technologiích zpracování mléka včetně základních laboratorních metod potřebných ke kontrole kvality mléka a výsledných mléčných produktů. Seznámení s normami, předpisy a legislativou.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Svoz a příjem mléka. Základní mlékárenské ošetření. Hygiena a sanitace v mlékárenském průmyslu (dotace 2/2) <ol style="list-style-type: none"> Úvod do technologických cvičení. Bezpečnost práce v laboratoři. Tepelné ošetření a odstředování mléka. Výroba konzumního mléka a smetany. (dotace 2/2) <ol style="list-style-type: none"> Laboratorní práce č.1 - hodnocení mléka a smetany. Výpočty pro úpravu tučnosti smetany a mléka. Výroba másla. Zpracování podmásli. (dotace 2/0) Čisté mlékařské kultury. Jejich charakteristika, úloha a vedení. (dotace 2/2) <ol style="list-style-type: none"> Laboratorní práce č.2 - kysané mléčné výrobky, výpočty, příprava mikroskopických preparátů a hodnocení kultur kysaných mléčných výrobků a kontrola jejich kvality. Výroba kysaných mléčných výrobků - jogurty, acidofilní mléko, kefír. (dotace 2/4) <ol style="list-style-type: none"> Laboratorní práce č.3 - vedení kultur kysaných mléčných výrobků, kontrola jejich kvality - 4 hodinové cvičení. Kyselé a sladké srážení. Úvod do výroby sýrů. (dotace 2/2) <ol style="list-style-type: none"> Seznámení s technologií výroby sýrů - filmy: Spracovanie ovčieho mlieka na hrudkový sýr, Zpracování mléka na sýry. Výroba kyselých sýrů. (dotace 2/0) Výroba sladkých sýrů. Syřidla. (dotace 2/4) <ol style="list-style-type: none"> Laboratorní práce č.4 - rozbory tvarohů a sýrů. Syřidla a jejich kontrola, příprava syřidel pro syření mléka, výpočty - 4 hodinové cvičení. Zpracování syrovátky. (dotace 2/2) <ol style="list-style-type: none"> Hodnocení mlékárenských výrobků - senzorické hodnocení mlékárenských výrobků, vady mlékárenských výrobků. Výroba tavených sýrů. Koží a ovčí mléko, výrobky z těchto mlék. (dotace 2/0) Komplexní využití složek mléka. Koncentráty mléčných bílkovin. (dotace 2/0) Výroba zahuštěných mléčných výrobků. (dotace 2/6) <ol style="list-style-type: none"> Exkurze do mlékárny. Výroba sušených mléčných výrobků. (dotace 2/2) <ol style="list-style-type: none"> Laboratorní práce č.5 - hodnocení másla a sušeného mléka. Výpočty. Výroba mražených mléčných výrobků. (dotace 2/2) <ol style="list-style-type: none"> Kontrolní testy a zápočty. 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) Gajdůšek, S., <i>Mlékařství II - cvičení</i> , Brno: Skriptum MZLU, 1997 2) Gajdůšek, S., <i>Mlékařství II</i> , Brno: Skriptum MZLU, 1998			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Morfologie a fyziologie hospodářských zvířat			
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 24 h laboratorní práce 4 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 54 h příprava na průběžné hodnocení28 h zpracování protokolů 28 h Celkem 168 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Zpracování protokolů				
Vyučující				
prof. MVDr. Zbyšek Sládek, Ph.D.				
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu: Cílem předmětu je získat znalosti o strukturách a složkách těl jatečných zvířat, funkci jednotlivých orgánů a fyziologické podstatě jednotlivých užitkových vlastností hospodářských zvířat. Využít tyto znalosti pro uplatnění v budoucím povolání.				
Osnova předmětu:				
1. Charakteristika jednotlivých složek potravin živočišného původu, živočišné tkáně - morfologická stavba a funkční charakteristika (dotace 0/4)				
2. Funkce tělních tekutin, imunitní systém (dotace 4/4)				
3. Kosterní soustava, svalové skupiny skotu a prasat (dotace 0/4)				
4. Morfologie a funkce trávicí a dýchací soustavy, přeměna látek a energie (dotace 6/6)				
5. Funkce vitaminů a minerálních látek (dotace 4/0)				
6. Morfologie a funkce samčího a samčího pohlavního ústrojí a mléčné žlázy (dotace 6/4)				
7. Termoregulace, exkrece, stavba a funkce kůže a kožních derivátů (dotace 2/0)				
8. Neurohumorální regulace, adaptace a stres (dotace 6/0)				
9. Anatomie ptáků a ryb (dotace 0/2)				
10. Test, zápočet (dotace 0/2)				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) JELÍNEK, K. <i>Morfologie jatečných zvířat</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně , 2001				
2) JELÍNEK, P., KOUDELA, K. a kol. <i>Fyziologie hospodářských zvířat</i> . V Brně, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2003				
3) REECE, W. O. <i>Fyziologie domácích zvířat</i> . Praha, Grada, 1998				
Doporučená:				
4) BONE, J. F. <i>Animal anatomy and physiology</i> Virginia Reston 1979				
5) SISSON, S., GROSSMAN, J. D. <i>The anatomy of the Domestic Animals Philadelphia</i> . W. B. Saunders Company, 1945				
6) REECE, W. <i>Physiology of domestic animals (2nd edition)</i> . Baltimore, Maryland, Carroll Cann, 1997				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Obecná hygiena potravin			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	3/5
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h odborná exkurze 4 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 68 h příprava na průběžné hodnocení 30 h zpráva z exkurze, výjezdu, praxe 2 h zpracování protokolů 6 h Celkem 168 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpráva z exkurze, výjezdů, praxe, zpracování protokolů			
Vyučující	MVDr. Olga Cwiková, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Cílem studia obecné hygieny potravin je získání znalostí nutných pro zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin. Student by měl znát jednotlivá nebezpečí, které se mohou v potravinách vyskytovat a měl by být schopen posoudit riziko nepříznivého účinku určitého nebezpečí na zdraví konzumenta a současně posoudit i závažnost tohoto účinku. Na základě získaných znalostí by měl být student schopen navrhnout opatření a podmínky nezbytné pro omezování nebezpečí a pro zajištění vhodnosti potraviny k lidské spotřebě.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Analýza alimentárního rizika (dotace 24/24) <ol style="list-style-type: none"> Radiační hygiena potravin Přírozeně se vyskytující toxické látky Kontaminanty Toxikanty a karcinogeny vznikající při výrobě potravin Rezidua: pesticidy, PCB, dioxiny, biologicky aktivní látky Kažení potravin působením mikroorganismů Alimentární bakteriální infekce a intoxikace Alimentární onemocnění prionová, virová, parazitární Zvládnutí alimentárního rizika (dotace 4/4) <ol style="list-style-type: none"> Systém HACCP Sanitace v potravinářském průmyslu 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) KOMPRDA, T. <i>Hygiena potravin</i> . Brno, MZLU, 2000 2) KOMPRDA, T. <i>Hygiena potravin : cvičení</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2003 Doporučená: 1) FORSYTHE, S. J. <i>The Microbiology of Safe Food</i> . Blackwell Science, 2000			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Péče o životní prostředí			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	3/5
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 35 h příprava na průběžný test 25 h příprava prezentace 4 h zpracování seminární práce 15 h Celkem 140 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Příprava prezentace, zpracování seminární práce			
Vyučující	doc. RNDr. Jana Kotovicová, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Student získává znalosti, na jejichž základě je schopen chápat svět systémově. Rozumí příčinám současného stavu životního prostředí a zásadám možných náprav. Seznámí se a porozumí globálním problémům životního prostředí. Detailním rozbořením základních složek životního prostředí získává student pokročilé dovednosti v oblasti řešení regionálních i lokálních problémů a příčin vzniku znečištění životního prostředí. Student je schopen při řešení složitých problémů oboru řídit a uplatňovat informace o technikách a technologiích čištění jednotlivých složek životního prostředí včetně problematiky odpadového hospodářství. Student je schopen samostatně využívat preventivní a moderní nástroje ochrany životního prostředí v rámci udržitelné spotřeby a výroby i udržitelné společnosti. Při aplikaci environmentálních a ekonomických aspektů ochrany životního prostředí je schopen nést odpovědnost za rozhodování v adekvátních pracovních situacích. Osnova předmětu: 1. Historie ochrany životního prostředí (dotace 2/2) 2. Základní složky životního prostředí, voda (dotace 4/4) a. Hydrosféra, základní pojmy a parametry, Evropská charta o vodě, znečišťující faktory, úloha vody ve výživě lidí a zvířat, pitná a užitková voda, úprava a čištění vody, technologie a zařízení 3. Základní složky životního prostředí, ovzduší (dotace 4/4) a. atmosféra, základní pojmy a parametry, znečišťující faktory b. rozptyl škodlivin, způsoby čištění emisí do ovzduší, technologie a zařízení c. Fyzikální znečištění hluk, ionizující záření, elektromagnetické záření, vibrace, tepelné a světelné znečišťování životního prostředí 4. Základní složky životního prostředí, půda (dotace 2/2) a. pedosféra a horninové prostředí, Evropská charta o půdě, základní pojmy a parametry, znečišťující faktory, vliv zemědělské činnosti na půdní prostředí, vliv těžby nerostných surovin na životní prostředí 5. Odpady (dotace 4/4) a. katalog a kategorizace odpadů, tuhé, kapalné, plyné odpady, průmyslové odpady, tuhé komunální odpady, odpady ze zemědělství, lesnictví a veterinární praxe 6. Prevence vzniku odpadů a znečištění, čistší produkce (dotace 2/2) a. historie čistší produkce v ČR, základní pojmy, projekt čistší produkce a jeho jednotlivé fáze, environmentální a ekonomické parametry projektů čistší produkce 7. Právní rámec péče o životní prostředí (dotace 2/2) a. základní zákony pro životní prostředí, orgány státní správy, NGO, navrhovaná a připravovaná legislativa, granty a státní programy, EIA, IPPC 8. Základy ekologie, příroda a krajina (dotace 2/2) a. vysvětlení základních pojmů, ekologické faktory abiotické a biotické, populace, biocenóza, ekosystém, biom. Bioakumulace, potravní řetězce. Vývoj živých organismů a postavení člověka v biosféře. b. Ochrana přírody a krajiny, země, její stavba, složení a dynamika vývoje. Současný stav ochrany přírody, chráněná území a národní parky, zoologické zahrady. Účast veřejnosti při péči o chráněná území. 9. Potravinářský průmysl a zemědělství (dotace 2/2) a. základní parametry a problematika pracovního prostředí v zemědělství a potravinářství, hygiena. 10. Trvale udržitelný rozvoj (dotace 4/4) a. globální problémy životního prostředí, ekologická krize, přelidnění země, zásobování vodou a potravinami, jednání s veřejností, lokální agenda 21, zdravá města, faktor čtyři a faktor deset, indikátory trvalé udržitelnosti, trvale udržitelné zemědělství			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 2) KOTOVICOVÁ, J. et al. <i>Ochrana životního prostředí</i> . Brno, Audiovizuální centrum MZLU v Brně, 2009 3) KOTOVICOVÁ, J. <i>Čistší produkce</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2003 4) FILIP, J. a kol. <i>Odpadové hospodářství</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2002 Doporučená: 1) CUNNINGHAM, W. P. et al. <i>Environmental science : a global concern</i> . Boston, McGraw-Hill, 2005 2) BOTKIN, D. B., KELLER, E. A. <i>Environmental science : earth as a living planet</i> . New York, John Wiley, 2005			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Pěstování a výživa rostlin			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/1
Rozsah studijního předmětu	3p + 3c	hod. za týden	6	kreditů 8
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 42 h cvičení 22 h laboratorní práce 20 h Samostudium příprava na zkoušku 81 h zpracování projektu 15 h příprava na průběžné hodnocení 30 h Celkem 210 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující	Dr. Ing. Pavlína Smutná			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Poznat základní souvislosti pěstování a dosažené kvality surovin a potravin rostlinného původu. Uvědomit si, že kvalita vzniká na poli, ať pozitivní (obsah živin aj.), tak negativní (mykotoxiny aj.). Následnou technologií nelze některé z těchto parametrů změnit, např. obsah mykotoxinů. Poznat, jak mohou agrotechnická opatření přispět k vyšší kvalitě surovin a potravin.</p> <p>Využití rostlin k energetickým a nepotravinářským účelům.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Obdělávání polí. (dotace 14/14) <ol style="list-style-type: none"> Půdní fond, výrobní oblasti, současný stav rostlinné produkce, vývojové tendence, vegetační a produkční faktory, agrotechnické zásahy. Systémy hospodaření, střídání plodin, nároky plodin, meziplodiny. Zpracování půdy, minimalizace zpracování půdy, zakládání porostů, plevela a jejich regulace. Pěstování a kvalita rostlin. (dotace 24/24) <ol style="list-style-type: none"> Lidské živiny, přirozené toxiny a polutanty. Kvalita a bezpečnost potravinářských surovin. Historický vývoj a současný stav našeho zemědělství. Vlivy působící na kvalitu. Konzumní hodnota a výrobky z obilovin. Kvalita pšenice, žita, tritikale, ječmene, ovsa, kukuřice a pseudocereálií. Pěstování obilnin (pšenice, žito, tritikale, ječmen a oves). Pěstování kukuřice. Konzumní hodnota a výrobky z luštěnin. Pěstování luskovin. Konzumní hodnota a výrobky z olejnin. Pěstování olejnin. Konzumní hodnota a výrobky z brambor. Pěstování bramboru. Technická hodnota a výrobky z cukrovky. Pěstování cukrovky. Přadné rostliny. Využití plodin k technickým a energetickým účelům. Ekologické zemědělství Skladištní škůdci. (dotace 4/4) 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) CHLOUPEK, O., PROCHÁZKOVÁ, B., HRUDOVÁ, E. <i>Pěstování a kvalita rostlin</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2005 2) WAYNE, S. <i>Crop Production</i> . USA, New York, John Wiley 1995			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Pěstování LAKR			
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	<p>Přímá výuka</p> <p>přednáška 28 h</p> <p>cvičení 10 h</p> <p>laboratorní práce 8 h</p> <p>odborná exkurze 6 h</p> <p>kolokvium 4 h</p> <p>Samostudium</p> <p>příprava na zkoušku 40 h</p> <p>příprava na průběžné hodnocení 29 h</p> <p>příprava prezentace 10 h</p> <p>zpracování protokolů 12 h</p> <p>Celkem 147 h</p>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Příprava prezentace, zpracování protokolů			
Vyučující	Ing. Gabriela Růžičková, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Získání znalostí z oblasti pěstování léčivých, aromatických a kořeninových rostlin(LAKR) a možností jejich využívání v různých zpracovatelských oblastech s ohledem na kvalitu. Cílem je dále zabezpečit získání pokročilých znalostí, které umožní kritické porozumění teorii pěstování LAKR. Studium předmětu získá student pokročilé dovednosti v rámci oboru, které jsou nutné pro realizaci pěstování s ohledem na kvalitu a širokou využitelnost druhů LAKR v různých oblastech dalšího zpracování. Cílem je připravit studenta tak, aby byl kompetentní samostatně řídit pěstování a zpracování LAKR před dodáním konečnému zpracovateli a nést za odpovědnost.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Úvod, vývoj pěstování v ČR a ve světě, legislativa související s LAKR. (dotace 2/0) 2) Obsahové látky v léčivých rostlinách a možnosti jejich ovlivnění pesticidními zásahy. Poznávání druhů LAKR podle semen. (dotace 2/4) 3) Základy farmakognozie, účinné látky v pěstovaných LAKR. (dotace 4/0) 4) Zásady při pěstování LAKR pro produkci květů, natě, listů, kořenů a plodů. (dotace 8/8) <ol style="list-style-type: none"> a) Charakteristika čeledí Apiaceae, Lamiaceae, Asteraceae, Boraginaceae, Scrophulariaceae, Solanaceae, Rosaceae a jejich zástupci. b) Poznávání pěstovaných druhů LAKR 5) Pesticidní technologie druhů pěstovaných pro farmaceutické a průmyslové zpracování (ostropestřec, námel, kmín, fenykl, koriandr). (dotace 8/10) <ol style="list-style-type: none"> a) Suchý, polotekutý a tekutý extrakt, příprava dražé a jiných fytofarmak. b) Pojmy nálev, odvar, výluh a jejich správná příprava. 6) Nové druhy LAKR - rostliny se stimulačními účinky. Kriteria hodnocení hospodářského produktu podle Českého lékopisu a podle vyhlášky 331 zákona o potravinách. (dotace 4/6) 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Aktuální otázky pěstování léčivých, aromatických a kořeninových rostlin: odborný seminář s mezinárodní účastí: Brno 14.12.2009.</i> Brno. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita. 2009 2) NEUGEBAUEROVÁ, J. <i>Pěstování léčivých kořeninových rostlin.</i> Brno. MZLU. 2006 3) FELKLOVÁ, M., KOCOURKOVÁ, B. <i>Pěstování léčivých rostlin: (pro farmaceuty).</i> Brno. Veterinární a farmaceutická univerzita. 2003 <p>Doporučená:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Aktuální otázky pěstování léčivých, aromatických a kořeninových rostlin: 14 odborný seminář s mezinárodní účastí: [sborník příspěvků].</i> V Brně. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita. 2008 2) DUKE, J. A., DUKE, P. K., DUCCELLIER, J. L. <i>Duke's handbook of medicinal plants of the Bible.</i> Boca Raton, FL. CRC Press. 2008 3) DUKE, J. A. a kol. <i>Handbook of medicinal herbs.</i> Boca Raton. CRC Press. 2002 4) HABÁN, M., VAVERKOVÁ, Š., OTEPKA, P. <i>Liečivé rastliny.</i> Nitra . Slovenská poľnohospodárska univerzita. 2009 			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Pěstování ovoce a zeleniny			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/4
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h odborná exkurze 6 h konzultace 1 h		Samostudium příprava na zkoušku 57 h příprava na průběžné hodnocení 30 h zpráva z exkurze 3 h Celkem 153 h	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpráva z exkurze			
Vyučující	doc. Dr. Ing. Petr Salaš			
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu:				
Cílem výuky je seznámení s vývojem a významem pěstování zeleniny a ovocných dřevin. Zvládnutí technologie ovocných druhů, vhodnost odrůdové skladby pro ovoce stolní a pro průmyslové zpracování. Požadavky na kvalitu u jednotlivých druhů a odrůd.				
Osnova předmětu:				
<div><div><div>1. Současný stav perspektivy výroby zeleniny v ČR, porovnání úrovně výroby v ČR s vyspělými státy Evropy.</div><div>2. Agroekologické nároky a hlavní požadavky intenzivní polní výroby zeleniny. Ekologické faktory, jejich rozdělení, faktory ovlivňující výživu zeleniny, řazení v osevních postupech, vliv závlahy na jakost a skladovatelnost jednotlivých druhů zelenin.</div><div>3. Technologie výroby košťálové zeleniny, hlávkové zelí k průmyslovému zpracování, ke skladování.</div><div>4. Technologie výroby kořenové a cibulové zeleniny, požadavky, specifika výroby pro průmyslové zpracování, pro konzum a možnosti skladování.</div><div>5. Výroba průmyslových a stolních rajčat, ostatní druhy plodové zeleniny.</div><div>6. Technologie výroby listové zeleniny, polní pěstování hlávkového salátu, ledového salátu, šterbáku, čekanky a naťových druhů zelenin.</div><div>7. Ovocnářství, jeho současný stav a perspektiva výroby ovoce. Spotřeba ovoce, význam pěstování, plochy ovocných výsadeb. Nutriční složení, význam zdravotní.</div><div>8. Biologická hcarakteristika, procesy růstu a vývoje, regulace plodnosti, mech. a chemické způsoby.</div><div>9. Ovocné dřeviny a prostředí, ekologické faktory, jejich třídění, význam geografických a orografických faktorů, rajonizace, druhová a odrůdová, nároky ovocných druhů na stanoviště.</div><div>10. Zakládání ovocných výsadeb, odstraňování starých výsadeb, rekultivace, eliminace únavy půdy, výsadbový materiál, doba a technika výsadby.</div><div>11. Agrotechnika ovocných výsadeb, řez a tvarování, soustava obdělávání meziřadí, sklizňové práce, kvalitativní a kvantitativní odhad, stanovení doby sklizně, technika organizace sklizně, třídění a úprava ovoce.</div></div><div><div>12. Moderní pěstitelské způsoby ovocných druhů, specifické faktory, zvláštnosti pěstování ovocných druhů, odrůd, odrůdová skladba, současný sortiment.</div><div>13. Osevní postupy, zásady sestavování, skleníky, fóliové kryty, způsoby jejich využití, praktické příklady v návaznosti pěstování zeleninových druhů.</div><div>14. Sadba zelenin, předpěstování zeleninové sadby, způsoby výroby, balíčková, minisadba, rašelinové kořenáče.</div><div>15. Sortiment košťálových druhů zeleniny, charakteristické znaky druhů a odrůd, popis morfologických znaků. Požadavky na kvalitu.</div><div>16. Sortiment kořenové a cibulové zeleniny, charakteristické znaky jednotlivých druhů a odrůd, vhodnost jejich pěstování.</div><div>17. Sortiment plodové zeleniny, charakteristické znaky jednotlivých druhů a odrůd, vhodnost jejich pěstování, příprava slizně, vlastní sklizeň.</div><div>18. Výroba substrátu, pasterizace, kondicionalizace, očkování substrátu, sadba, výroba hub.</div><div>19. Hospodářské rozdělení ovocných druhů.</div><div>20. Množení ovocných dřevin, přímé a nepřímé způsoby, získávání osiva. Předseťová příprava, stratifikace, výsev semen.</div><div>21. Charakteristika podnoží, jejich třídění, podnože hlavních ovocných druhů, školkařská výroba, postup dopěstování.</div><div>22. Řez ovocných dřevin, rozdělení řezu, řez výchovný, udržovací, zmlazovací.</div><div>23. Pěstitelsko-pomologická charakteristika vybraných ovocných druhů, pomologické znaky, současné požadavky na vhodnost odrůd pro pěstování, rezistentní odrůdy.</div><div>24. Méně rozšířené druhy, jejich význam pro pěstování, biologické znaky, stanovištní podmínky, agrotechnika, sklizeň a využití plodů.</div></div></div>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) PETŘÍKOVÁ, K. a kol. <i>Zelenina : pěstování, ekonomika, prodej</i> Praha Profi Press, 2006				
2) POKLUDA, R. <i>Pěstujeme zeleninu</i> Praha Temi CZ sro., 2009				
3) PEKÁRKOVÁ, E. <i>Pěstujeme zeleninu</i> Praha Grada Publishing 2000				
4) KOPEC, K., BALÍK, J. <i>Kvalitologie zahradnických produktů : nauka o hodnocení a řízení jakosti produktů a produkčních procesů</i> Brno Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně 2008				
5) DOKOUPIL, L., JAN, T., NESRSTA, D. <i>Přehledy odrůd 2007 Ovoce</i> Brno, UKZUZ, 2007				
6) NEČAS, T. <i>Pěstujeme hrušně a kdouloně</i> Praha Grada Publishing, 2010				
7) BLÁŽEK, J., KNEIFL, V. <i>Pěstujeme slivoně</i> Praha Brázda, 2005				
8) JACKSON, J. E. <i>Biology of apples and pears</i> Cambridge, Cambridge University Press, 2003				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Podniková ekonomika			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/3
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 47 h příprava na průběžné hodnocení 20 h zpracování protokolů 10 h Celkem 135 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů			
Vyučující	doc. Ing. Jaroslav Jánský, CSc.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Cílem předmětu je poskytnout studentům ucelené znalosti z podnikové ekonomiky se zaměřením na hlavní podnikové formy, na majetkovou a finanční strukturu podniku, na tvorbu a rozdělování hospodářského výsledku, na podstatu peněžních toků a na hodnocení ekonomické efektivity investičních záměrů. Po absolvování předmětu bude student schopen posuzovat různé varianty řešení podnikových problémů v širších ekonomických souvislostech s dopadem především na peněžní toky v podniku.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Úvod do studia ekonomiky (dotace 2/0) 2) Základy nauky o trhu (dotace 2/0) 3) Podnik v tržní ekonomice, podnikové formy (dotace 2/0) 4) Majetek podniku, jeho struktura, způsoby oceňování (dotace 2/0) 5) Výnosové a nákladové souvislosti tvorby finančního výsledku podniku (dotace 2/10) 6) Ceny v tržní ekonomice, tvorba a regulace cen (dotace 2/0) 7) Zjišťování a rozdělování finančního výsledku podniku (dotace 2/4) 8) Zdaňování hospodářské činnosti podniku (dotace 2/0) 9) Finanční základna podniku a její alokace v majetku (dotace 2/2) 10) Obrat peněžních prostředků, peněžní toky v podniku (dotace 2/2) 11) Základy analýzy finanční situace podniku (dotace 2/4) 12) Finanční hlediska podnikatelského rozhodování (dotace 2/2) 13) 13. Hodnocení ekonomické efektivity investic (dotace 4/4) 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: <ol style="list-style-type: none"> 1) SYNEK, M. a kol. <i>Podniková ekonomika</i>. V Praze. C.H. Beck. 2006 2) WÖHE, G., KISLINGEROVÁ, E. <i>Úvod do podnikového hospodářství</i>. V Praze. C.H. Beck. 2007 Doporučená: <ol style="list-style-type: none"> 1) SYNEK, M. a kol. <i>Manažerská ekonomika</i>. Praha. Grada. 2007 2) ŽIVĚLOVÁ, I. <i>Finanční řízení podniku II</i>. Brno. MZLU. 2003 			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Potravinařská legislativa I			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	3/6
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 14 h seminář 14 h konzultace 2 h Samostudium projektová práce 14 h příprava na zkoušku 68 h příprava na průběžné hodnocení28 h Celkem 168 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující				
MVDr. Olga Cwiková, Ph.D.				
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Disciplina je pojata jako jednotící právní rámec znalostí získaných v průběhu předchozího studia v oblasti chemie potravin, mikrobiologie a hygieny potravin. Vlastní potravinářská legislativa je doplněna výkladem o systémech zajišťování jakosti v potravinářství a o mechanismech kontroly jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin. Cílem studia předmětu je získat přehled o základním potravinovém právu ČR a EU. Student by měl po absolvování POTLE znát legislativu relevantní pro jakost a zdravotní nezávadnost potravin a měl by být schopen posoudit, zda je proces výroby, zpracování, distribuce, skladování a uvádění potravin do oběhu v souladu s potravinovým právem.			
Osnova předmětu:				
1. Základní právní předpisy v potravinářské legislativě a. Český zákon o potravinách b. Veterinární zákon c. Zákon o státní zemědělské a potravinářské inspekci				
2. Vybrané prováděcí předpisy v kompetenci Ministerstva zdravotnictví a. Nutriční hodnota potravin; potraviny pro zvláštní výživu; doplňky stravy, potravní doplňky b. Ozařování potravin c. Mikrobiologické požadavky na potraviny d. Kontaminující a toxikologicky významné látky e. Přídavné a pomocné látky; látky určené k aromatizaci f. Rezidua pesticidů; rezidua veterinárních léčiv a biologicky aktivních látek g. Hygienické požadavky na prodej potravin				
3. Vybrané prováděcí předpisy v kompetenci Ministerstva zemědělství a. Veterinární požadavky na živočišné produkty b. Stanovení kritických bodů při výrobě potravin c. Přehled komoditních vyhlášek				
4. Systémy zajišťování jakosti v potravinářství a. Obecný model zajišťování jakosti podle norem ISO 9000; QM systém v potravinářství				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Doporučená:				
1) Anonym, Vyhlášky č. 450/2004 Sb., 54/2004 Sb., 4/2008 Sb., 133/2004 Sb., 305/2004 Sb., 447/2004 Sb., 225/2008 Sb., 273/2000 Sb., 113/2005 Sb.; Sbírka zákonů				
2) Anonym, Zákon č. 110/1997 Sb., Sbírka zákonů				
3) Anonym, Zákon č. 146/2002 Sb., Sbírka zákonů, 2002				
4) Anonym, Zákon č. 166/1999 Sb., Sbírka zákonů				
5) Nařízení EP a Rady (ES) č. 178/2002, 852/2004				
6) Nařízení Komise č. 2073/2005				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Potravinářská mikrobiologie I			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	1/2
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 28 h Samostudium příprava na zkoušku 65 h příprava na průběžné hodnocení30 h zpracování protokolů 20 h Celkem 171 h			
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 se základními vlastnostmi mikroorganismů, jejich ekologií a významem pro produkci, zpracování, údržnost a konzervaci potravin. Posluchači získají potřebné znalosti o důležitých vlastnostech a metabolismu mikroorganismů, jejich ekologii a významu pro produkci, zpracování, údržnost a konzervaci potravin. Po absolvování předmětu budou posluchači schopni provádět základní mikrobiologické laboratorní úkony spojené s kultivací mikroorganismů a identifikací.			
Osnova předmětu:	1. Charakteristika oboru, (dotace 2/0) 2. Základní charakteristiky mikroorganismů (dotace 12/10) a. Morfologie, cytologie, genetika a způsoby rozmnožování mikroorganismů b. Dynamika růstu mikroorganismů v řízených a přirozených podmínkách c. Dělení mikroorganismů dle typu výživy. Metabolismus mikroorganismů a jeho technologický význam : mikrobiální enzymy, katabolické procesy (respirace, fermentace), procesy biosyntetické (včetně syntézy sekundárních metabolitů) d. Významné skupiny mikroorganismů 3. Mikroflora vody, vzduchu a půdy a její vliv na kvalitu rostlinných a živočišných produktů (dotace 4/4) 4. Ekologie mikroorganismů (dotace 6/10) a. Vzájemné vztahy mezi mikroorganismy a abiotickými faktory prostředí a jejich využití v potravinářských technologiích a v boji proti mikroorganismům 5. Význam mikroorganismů pro zpracování, údržnost a konzervaci potravin rostlinného a živočišného původu (dotace 8/8)			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) GÖRNER, F., VALÍK, L. <i>Aplikovaná mikrobiológia požívatin : principy mikrobiológie požívatin, potravinársky významné mikroorganizmy a ich skupiny, mikrobiológia potravinárskych výrob, ochorenia mikrobiálneho pôvodu, ktorých zárodoky sú prenášané požívatinami</i> Bratislava: Malé Centrum, 2004 Doporučená: 2) DOYLE, M. P. <i>Food Microbiology : Fundamentals and Frontiers</i> Herndon: ASM Press, 2001 3) ALBERTS, B. a kol. <i>Základy buněčné biologie : úvod do molekulární biologie buňky</i> , Ústí nad Labem: Espero Publishing, 1998 4) JIČÍNSKÁ,E.,HAVLOVÁ,J., <i>Mikrobiologická kontrola potravin a potr.surovin v legislativě EU.</i> , Praha:ÚZPI,1998 5) Šilhánková,L., <i>Mikrobiologie pro potravináře a biotechnology</i> , Praha : Academia, 2002 6) Šroubková,E., <i>Technická mikrobiologie</i> , Brno:Skriptum MZLU, 1996 7) Wilson,P., <i>Microbial Food Contamination</i> , CRS Press, 2001			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Rozvoj psychosociálních dovedností			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	3/6
Rozsah studijního předmětu	1p + 2c	hod. za týden	3	kreditů 2
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	50 (42 přímá výuka + 8 příprava na cvičení)			
Způsob zakončení	zápočet		Forma výuky	Př./cv.
Další požadavky na studenta				
Vytvoření dvou materiálů: <ul style="list-style-type: none">Psychologická charakteristika vlastní osobnosti;Vlastní životopis				
Vyučující				
Doc. PhDr. Dana Linhartová, CSc.				
Stručná anotace předmětu				
Cílem studijního předmětu je rozvinout u studentů jejich schopnosti a dovednosti psychosociální povahy potřebné pro jejich osobní a profesní kariéru. <ol style="list-style-type: none">Člověk jako bio-psycho-sociální kvalitaPsychika člověka a její determinaceDiagnostika vlastní osobnostiDiagnostika druhých lidíČlověk a sociální prostředíKomunikace v lidském prostředíPrezentace sebe samaRozvoj osobnostiStresové situace a jejich překonáváníPsychohygienaČlověk a kariéraHledání zaměstnáníZískání zaměstnáníPohovor při výběrovém řízení a jeho sebereflexe				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná: <ol style="list-style-type: none">LINHARTOVÁ, D. <i>Vysokoškolská psychologie</i>. Brno: MZLU, 2008, 151 s. ISBN 978-80-7375-172-2SIEGEL, Z. <i>Jak úspěšně hledat a získat zaměstnání</i>. Praha: Grada, 2005, 165 s. ISBN 80-247-1388-8SMÉKAL, V. <i>Pozvání do psychologie osobnosti: člověk v zrcadlení</i>. Brno: Barrister & Principál, 2009, 523 s. ISBN 978-80-87029-62-6 Doporučená: <ol style="list-style-type: none">JÍŘINCOVÁ, B. <i>Efektivní komunikace pro manažery</i>. Praha: Grada, 2010, 138 s. ISBN 978-80-247-1708-1PAVLÍČKOVÁ, H. <i>Manažerská psychologie</i>. Ostrava, Key Publishing, 2008. 77 s. ISBN 978-80-87071-79-3VAŠINA, L., STRNADOVÁ, V. <i>Psychologie osobnosti</i>. Hradec Králové: Gaudeamus, 2009, 299 s. ISBN 978-80-7041-491-0				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Skladování a zpracování ovoce a zeleniny			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	3/6
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 exkurze 4 h konzultace 2 h		Samostudium příprava na zkoušku 40 h příprava na průběžné hodnocení30 h příprava prezentace 5 h zpráva z exkurze, výjezdu, praxe 2 h zpracování protokolů 20 h Celkem 159 h	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Příprava prezentace, zpráva z exkurze/výjezdu/praxe, zpracování protokolů			
Vyučující	prof. Ing. Jan Goliáš, DrSc.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Student získá vědomosti o fyziologických, technických a technologických principech skladování ovoce a zeleniny, látkových změnách vedoucích k zvyšování jakosti během chladírenského skladování v různých režimech úpravy okolní atmosféry. Bude znát praktické aplikace konzervace pro zpracování na hotové výrobky, pomazánky a biotechnologické úpravy mléčným kvašením s uvedením výrobkového rozsahu. Osnova předmětu: 1. Fyziologické a technologické aspekty skladování (dotace 2/2) a. hemibioza, plynné složka, metabolické cykly, b. respirační kvocient, klimakterický, neklimakterický typ ovoce c. stavová rovnice ideálního plynu 2. Vnější vlivy na skladované plodiny (2/2) a. teplotní závislost, dýchání, vliv ambientní atmosféry, b. vnitřní atmosféra plodu, teplotní závilost c. výpočet intenzity dýchání, stanovení dýchání d. etylen, fyziologický vliv, obsah v atmosféře, účinek na zeleninu 3. Obsah vody v ambientní atmosféře (2/2) a. výpar, vnitřní a vnější podmínky výparu b. předpověď výparu podle difuzních rovnic, vyjádření vlhkosti 4. Změny vzduchu v chladírenské komoře (dotace 2/2) a. měrná vlhkost vzduchu, entalpie, b. diagram- i,x, regulace vlhkosti v chladírně 5. Technika chlazení (dotace 2/2) 6. Chladicí výkony (dotace 2/2) a. výpočet užitečného chladicího výkonu b. chladiva, freony, dehydrátory, kondenzovaná voda, výpočet ztráty vody na výparníku 7. Tepelná bilance chladírenské komory (2/2) a. pohyb vzduchu v komoře, nucené větrání, vyjádření vnitřní cirkulace b. větrání venkovním vzduchem, ztráty tepla větráním 8. Tepelné ztráty (dotace 2/2) a. výparníky, chladicí výkon výparníku b. odvedení tepla ze sklizených plodin c. odvedení dýchacího tepla, ostatní ztráty, provoz chladicího zařízení 9. Prostorové řešení chladírny (dotace 2/2) a. chladicí komory, komunikační plochy, dispoziční řešení 10. Chladicí systémy (dotace 2/2) a. dispozice chladicích systémů b. stavební prvky pro plynotěsnou komoru 11. Technická zařízení pro úpravu atmosféry (dotace 2/2) a. komory pro řízenou atmosféru, b. plynotěsnost komory, plynotěsná zábrana c. faktory ovlivňující plynotěsnost komory d. zkoušky plynotěsnosti 12. Tvorba plynné směsi (dotace 2/2) a. scrubery, podmínky stabilizace plynné směsi b. biologický způsob, doby, časové průběhy c. nebiologický způsob, LO, ULO, LECA d. upravená směs v neplynotěsných komorách e. obsah plynů pro ovocné a zeleninové druhy 13. Jakost hlavních sterilovaných výrobků (2/2) Technologické odchylky u kompotů z meruněk a broskví Výpočet nálevu sladkokyselého, praktické výpočty Jakost kompotů z třešní, švestek, jahod, hrušek, jablek Požadavky na sterilovanou zeleninu, jakost výrobků 14. Rosolované výrobky I (dotace 2/2) Jakost pomazánek, organoleptické vlastnosti Chemické složení pomazánek, způsoby konzervace Příprava technického pektinu Vlastnosti pektinů pro rosolování			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná: 1) GOLÍÁŠ, J. <i>Skladování a zpracování : Základy chladírenství. I.</i> Brno, Vysoká škola zemědělská, 1980 2) GOLÍÁŠ, J., NĚMCOVÁ, A. <i>Skladování a zpracování ovoce a zeleniny : (návody do cvičení).</i> Brno Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2009 3) KYZLINK, V. <i>Teoretické základy konzervace potravin.</i> Bratislava, SNTL/Alfa, 1988 Doporučená: 1) JONGEN, W. <i>Fruit and vegetable processing : improving quality.</i> Boca Raton, CRC Press, 2002 2) ASHURST, P. R., ARTHEY, D. <i>Fruit processing : nutrition, products, and quality management.</i> Gaithersburg, Maryland, Aspen Publishers, 2001 3) SOMOGYI, L. P. / . <i>Processing Fruits: Science and Technology -Volume 1: Biology, Principles, and Applications</i> Lancaster, Technomic Publishing Co., 1996				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Sýrašství			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	3/6
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 Celkem 140 h	
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"> Úvod do výroby sýrů <ol style="list-style-type: none"> Historie sýrašství Srovnání výroby sýrů ve světě a u nás Legislativní požadavky na výrobní sýrů Kvalita kravského, kozího, ovčího a buvolího mléka na výrobu sýrů Úprava mléka na výrobu sýrů <ol style="list-style-type: none"> Tepelné ošetření Standardizace mléka Úprava mléka před zasyřením Syřidla <ol style="list-style-type: none"> Výroba syřidel Použití syřidel Výpočet dávky a síly syřidla Kontrola kvality syřidel Sýrašské startovací kultury <ol style="list-style-type: none"> Vhodný výběr startovacích kultur Kontrola kvality startovacích kultur Problematika fágů ve výrobě Zrání sýrů <ol style="list-style-type: none"> Výtěžnost sýrů Vady sýrů, mikrobiologického a technologického charakteru Výroba sýrů kyselých <ol style="list-style-type: none"> Sortiment Balení, Skladování, Trvanlivost Výroba sýrů sladkých <ol style="list-style-type: none"> Základní rozdělení sladkých sýrů podle použité technologie Výroba sýrů čerstvých a termizovaných, výroba tvarohových dezertů. Výroba sýrů bílých Výroba sýrů tvrdých Výroba sýrů s plísní Výroba sýrových specialit Výroba tavených sýrů Zpracování syrovátky 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: <ol style="list-style-type: none"> FOX, P. F. a kol. <i>Cheese : chemistry, physics, and microbiology /. General aspects</i>. Volume 1. Amsterdam Elsevier 2004 FOX, P. F. a kol. <i>Cheese : chemistry, physics, and microbiology /. Major cheese groups</i> . Volume 2. Amsterdam Elsevier 2004 Doporučená: <ol style="list-style-type: none"> TAMIME, A. Y. <i>Brined cheeses</i> Oxford Blackwell Pub. 2006 CARROLL, R. <i>Home cheese making : recipes for 75 homemade cheeses</i>. North Adams, MA. Storey Books 2002 <i>Praktikum pro faremní zpracovatele mléka - výroba sýrů</i>, ČZU Praha, 2006 LAW, B. A. <i>Technology of cheesemaking</i>. Sheffield, Academic Press, 1999 			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technologie cereálií			
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 16 h laboratorní práce 12 h odborná exkurze 6 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 56 h příprava na průběžné hodnocení20 h příprava prezentace 4 h zpráva z exkurze, výjezdu, praxe 4 h zpracování protokolů 10 h zpracování seminární práce 10 h Celkem 168 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Příprava prezentace, zpracování protokolů, zpracování seminární práce, zpráva z exkurze, výjezdů, praxe			
Vyučující	doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Cílem je získat znalosti a dovednosti z oblasti technologie cereálií. Důraz je kladen na průmyslové zpracování mouky, pekárenské technologie, výrobu těstovin, trvanlivého pečiva, snack výrobků a cukrářskou technologii. Osnova předmětu: 1. Obiloviny, význam, produkce, nákup, posklizňová úprava, skladování. Cereální suroviny. (dotace 4/4) 2. Technologie mlynářství, příjem obilí, příprava k mletí, mletí, skladování a vlastnosti mouk, obchodní mouky, zbytky a odpady mlýnského průmyslu, zpracování ostatních zrnin. (dotace 8/8) 3. Pekárenská technologie. (dotace 4/12) 4. Zlepšovací prostředky v pekárenské a cukrářské technologii. (dotace 2/0) 5. Moderní způsoby prodlužování životnosti pekařských výrobků, podmínky nutné pro dobrou kvalitu výrobků při použití moderních postupů chlazení a mražení. (dotace 2/0) 6. Technologie výroby těstovin. (dotace 2/4) 7. Technologie trvanlivého pečiva, snack výrobků. (dotace 4/0) 8. Cukrářské technologie (dotace 2/0)			

Studijní literatura a studijní pomůcky
Povinná: 1) KUČEROVÁ, J. <i>Technologie cereálií</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2004 2) PŘÍHODA, J., SKŘIVAN, P., HRUŠKOVÁ, M. <i>Cereální chemie a technologie : Cereální chemie, mlýnská technologie, technologie výroby těstovin</i> . I. Praha, Vysoká škola chemicko-technologická, 2003 3) PŘÍHODA, J., HRUŠKOVÁ, M. <i>Hodnocení kvality : aplikace doporučených přístrojů, metod a interpretace výsledků pro praxi</i> . Praha, Svaz průmyslových mlýnů České republiky, 2007 4) MUCHOVÁ, Z. <i>Technológia spracovania cereálií</i> . SPU v Nitre, SPU v Nitre, 2007 Doporučená: 1) PŘÍHODA, J. <i>Cereální chemie a technologie III : Technologie trvanlivého pečiva a snack výrobků</i> . Praha, VŠCHT, 1991 2) PŘÍHODA, J., HUMPOLÍKOVÁ, P., NOVOTNÁ, D. <i>Základy pekárenské technologie</i> . Praha, Pekař a cukrář, 2003 3) PELIKÁN, M. <i>Zpracování obilovin a olejnin</i> . Brno, MZLU, 1996 4) KALETUNÇ, G., BRESLAUER, K. J. <i>Characterization of cereals and flours : properties, analysis, and applications</i> . New York, Marcel Dekker, 2003 5) KILCAST, D. <i>Texture in food : Solid foods</i> . Volume 2, Cambridge, Woodhead Publishing, 2004 6) CAUVAIN, S. P., YOUNG, L. S. <i>Baking problems solved</i> , Boca Raton, CRC Press, 2001

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technologie drůbežářského průmyslu			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	3/5
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 exkurze 6 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 72 h příprava na průběžné hodnocení 20 h zpracování protokolů 12 h Celkem 168 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování protokolů			
Vyučující	prof. Ing. Jana Simeonovová, CSc.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Poskytnout znalosti o složení, vlastnostech a jakosti surovin a produktů drůbežářského průmyslu. Naučit dovednostem k hygienickému technologickému zpracování drůbeže, vajec a dalších minoritních živočišných produktů (med, ryby, králíci, zvěřina). Získat dovednosti v analytické činnosti v laboratoři i v orientaci v příslušné legislativě a odběratelsko-dodavatelských vztazích.			
Osnova předmětu:				
1. Vejce a jejich zpracování (dotace 10/12) a. Význam vajec ve výživě lidí, tvorba vejce b. Vlastnosti a složení vajec, jakost vajec c. Nákup vajec, třídění a zpracování 2. Drůbeží maso, jakost, vlastnosti a jeho zpracování (dotace 10/6) a. Produkce drůbežího masa, jakost b. Jateční zpracování c. Masná výroba d. Správná výrobní praxe a hygiena v provozu e. Zpracování vedlejších produktů 3. Složení a zpracování rybího masa (dotace 2/4) a. Produkce ryb, jakost, zpracování 4. Složení a zpracování králíků a zvěřiny (dotace 2/0) 5. Složení a zpracování medu a včelích produktů (dotace 4/6) a. Produkce, původ, jakost, analýzy, exkurze				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná: 1) SIMEONOVÁ, J., MÍKOVÁ, K., INGR, I., KUBIŠOVÁ, S. <i>Technologie drůbeže, vajec a minoritních živočišných produktů</i> . MZLU v Brně, MZLU v Brně, 1999				
Doporučená: 2) STEINHAUSEROVÁ, I. a kol. <i>Produkce a zpracování drůbeže, vajec a medu</i> . Brno, Veterinární a farmaceutická univerzita, 2003 3) SNÍŽEK, J. <i>Základy chovu netradiční drůbeže</i> . Praha, Institut výchovy a vzdělávání Ministerstva zemědělství ČR, 1999 4) BELL, D. D. <i>Commercial Chicken Meat and Egg Production</i> . Massachusetts, Kluwer Academic Press				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technologie kvasného průmyslu			
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		Samostudium	
	přednáška	28 h	příprava na zkoušku	50 h
	cvičení	14 h	příprava na průběžný test	12 h
	laboratorní práce	14 h	příprava prezentace	8 h
	odborná exkurze	10 h	zpracování protokolů	12 h
			zpracování seminární práce	20 h
			Celkem 168 h	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Příprava prezentace, zpracování projektu, zpracování seminární práce				
Vyučující				
doc. Ing. Dr. Luděk Hřivna				
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu: Cílem předmětu je prohloubit znalosti studentů o surovinách zpracovávaných ve sladařském, pivovarském, lihovarském, drožděnském průmyslu. Rozšířit základní znalosti o výrobě SCP biomasy, výrobě organických kyselin a vína a předat širší hlubší informace o jednotlivých kvasných technologiích.V praktické části pak prohloubit dovednosti při realizaci rozborů surovin a výrobků výše zmíněných technologií kvasného průmyslu.				
Osnova předmětu:				
1. Charakteristika a význam kvasného průmyslu. Sladařství, sladovnický ječmen jako surovina, látkové složení, hodnocení.Výroba sladu, nákup, třídění zrna, máčení, klíčení, pochody při klíčení. (dotace 2/2)				
2. Klíčení na humnech, v pneumatických sladovadlech. Hvozďení zeleného sladu, pochody při hvozďení, odkličování a úprava sladu. Hodnocení sladů, speciální slady. (dotace 2/2)				
3. Pivovarnictví. Suroviny k výrobě piva (slad, chmel, voda).Výroba mladiny. Pochody ve varně (vystírání, rmutování, scezování, vaření mladiny chlazení). (dotace 3/2)				
4. Spilka, hlavní kvašení, pochody při kvašení, pivovarské kvasinky. Dokvašování a zrání piva. Úprava piva před stáčením (filtrace, stabilizace, pasterace). Hodnocení piva. Zbytky a odpady při výrobě sladu a piva. (dotace 3/4)				
5. Moderní pohled na výrobu sladu a piva, nové technologie. Obchod se sladem. (dotace 2/2)				
6. Technologie výroby líhu. Suroviny pro výrobu líhu. Mikroorganismy v lihovarnictví, lihové kvašení. (dotace 2/2)				
7. Výroba líhu v zemědělském lihovaru. Příprava záparsy, kvašení, destilace, pochody při destilaci. Výroba líhu v průmyslových lihovarech. Rafinace surového líhu. (dotace 2/2)				
8. Výroba líhu ze sulfitových louhů. Výroba ovocných destilátů. Výroba konzumních lihovin a jejich hodnocení. Užití etanolu.Výpalky. (dotace 2/2)				
9. Výroba pekařského droždí. Úprava melasy, fermentační postup, zahušťování kvasničného mléka. Hodnocení droždí. (dotace 2/2)				
10. Výroba kvasničné biomasy (SCP) z různých substrátů (melasa sulfitové louhy, hydrolyzáty dřeva aj.). Speciální kvasné výroby. (dotace 2/2)				
11. Výroba organických kyselin (citrónová, mléčná, octová). Výroba organických rozpouštědel, aminokyselin, antibiotik, enzymů kvasnou cestou. (dotace 2/2)				
12. Vinařství. Kultivary vinné révy. Faktory ovlivňující vlastnosti a složení hroznů. Vinařské oblasti. Sběr hroznů, výroba a úprava moštu. (dotace 2/2)				
13. Kvašení moštu, pochody při kvašení. Školení a ošetřování vína. Výroba bílého a červeného vína. Šumivé vína. Hodnocení vína. (dotace 2/2)				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) BASAŘOVÁ, G. a kol. <i>Pivovarství : teorie a praxe výroby piva</i> . Praha, Vydavatelství VŠCHT, 2010				
2) RYCHTERA, M., UHER, J., PÁČA, J. <i>Lihovarství, droždářství a vinařství - II. Část</i> . Praha, VŠCHT, 1991				
3) RYCHTERA, M., UHER, J., PÁČA, J. <i>Lihovarství, droždářství a vinařství. I. Část</i> . Praha. VŠCHT, 1991				
4) GÖLLES, A., RYCHTERA, M. <i>Ušlechtilé destiláty : praktická kniha o pálení</i> . Praha, Ivo Železný, 2001				
5) KOSAŘ, K., PROCHÁZKA, S. <i>Technologie výroby sladu a piva</i> . Praha, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2000				
Doporučená:				
1) PEHLE, T. <i>Lexikon aperitivů a digestivů</i> . AdAm Studio Praha, Rebo Productions CZ, spol. s r.o., 2006				
2) Hamrová,L., <i>Technologie zemědělského lihovarnictví.</i> , Praha SNTL, 1988				
3) Pelikán, M., Dudáš, F., Míša, D., <i>Technologie kvasného průmyslu.</i> , ES MZLU Brno, skriptum, 1996				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technologie masa			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	2/3
Rozsah studijního předmětu	2p + 3c	hod. za týden	5	kreditů 7
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 28 h cvičení 32 h laboratorní práce 10 h odborná exkurze 6 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 74 h příprava na průběžné hodnocení 35 h zpráva z exkurze 2 h Celkem 189 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpráva z exkurze			
Vyučující	doc. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	Zaměření předmětu: Cílem předmětu je získání přehledu a znalosti o produkci, ustájení a zpracování jatečných zvířat, jejich jakostní klasifikaci a zpeněžení, bourání jatečně upravených těl, technologii masných výrobků a kritériích jakosti masa a masných výrobků. Absolvováním předmětu student získá dovednosti spojené s řízením technologického postupu získávání suroviny a výroby konkrétního výrobku, dovednosti s plánováním systému kontroly jakosti technologických procesů a potravinářských výrobků. Na základě výsledků kontroly dovede sjednat nápravní opatření. Osnova předmětu: 1. Přednášky: <ul style="list-style-type: none"> • Produkce a spotřeba masa ve světě a v ČR. Vlivy na spotřebu masa. Maso ve výživě člověka. • Svalová tkáň, histologická a morfologická struktura, funkce svalu. • Postmortální změny, autolýza, proteolýza. • Jakost masa, rizika z masa, veterinární zákon. • Jatečná zvířata, masná užitkovost. Welfare v chovu jatečných zvířat. Zákon na ochranu zvířat proti týrání. • Vnitřní a vnější vlivy na kvalitu jatečných zvířat a masa. • Jateční zpracování skotu a ovcí. Jateční zpracování prasat. • Jakostní klasifikace. Chlazení a zmrazování masa. Bourání. • Masná výroba - suroviny, operace, tradiční členění. • Výroba masných výrobků - pečené, trvanlivé, konzervy, polokonzervy. • Zpracování živočišných tuků. (dotace 14/0) 2. Cvičení: <ul style="list-style-type: none"> • Podmínky udělení zápočtu, zkoušky, doporučená literatura, plán exkurze, maso v lidské výživě, spotřeba masa v ČR a ve světě, trendy společnosti. • Chemické složení masa, metody stanovení základních složek. • Fyzikální vlastnosti masa, stanovení fyzikálních parametrů, smyslové a technologické vlastnosti, výživová hodnota masa. • Veterinární zákon a jeho prováděcí vyhlášky. Zákon na ochranu zvířat proti týrání. • Nákup skotu, prasat, ovcí. • Bourání - výsek, výroba, označování. Suroviny pro masnou výrobu, legislativa, obaly v masné výrobě. • Vady masných výrobků. 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: 1) INGR, I. <i>Produkce a zpracování masa</i> . V Brně, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2003 2) INGR, I. <i>Zpracování zemědělských produktů</i> . Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2003 3) PIPEK, P. <i>Technologie masa I</i> . Praha, VŠCHT, 1995 4) PIPEK, P. <i>Technologie masa II</i> . Kostelní Vydří, Karmelitánské nakl., 1998 Doporučená: 1) STEINHAUSER, L. a kol. <i>Hygienu a technologii masa</i> , Brno. LAST, 1995 2) STEINHAUSER, L. <i>Hygienu masa a masných výrobků</i> Brno. VFU, 2002 3) STEINHAUSER, L. a kol. <i>Produkce masa</i> . Tišnov, Last, 2000 4) JENSEN, W. K., DEVINE, C. <i>Encyclopedia of meat sciences : A-F. Volume I</i> . San Diego, CA, Elsevier, 2004			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technologie sacharidů			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	3/5
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 6
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka		Samostudium	
	přednáška	28 h	příprava na zkoušku	50 h
	cvičení	14 h	příprava na průběžný test	12 h
	laboratorní práce	14 h	příprava prezentace	10 h
	odborná exkurze	8 h	zpracování protokolů	12 h
			zpracování seminární práce	20 h
			Celkem 168 h	
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Příprava prezentace, zpracování protokolů, zpracování seminární práce			
Vyučující				
doc. Ing. Dr. Luděk Hřivna				
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu:				
Cílem předmětu je prohloubit znalosti studentů o chemii sacharidů, surovinách potřebných pro výrobu škrobu a sacharózy včetně technologií, pomocí kterých jsou v současnosti z těchto surovin získávány. Předat informace o hlavních surovinách cukrovinkářského průmyslu a jejich uplatnění při výrobě jednotlivých druhů čokoládových a nečokoládových cukrovinek. Naučit a získat základní dovednosti při analýzách surovin škrobářenského a cukrovarnického průmyslu a výrobků cukrovinkářského průmyslu.				
Osnova předmětu:				
1. Chemie sacharidů, rozdělení, názvosloví, fyzikální a chemické vlastnosti, oxidace a redukce, reakce v kyselém a zásaditém prostředí, glukosidy, aminocukry aj. (dotace 2/2)				
2. Významné monosacharidy, oligosacharidy, polysacharidy, charakteristika, polysacharidy zásobní, stavební, pektiny aj. (dotace 2/2)				
3. Brambory a jejich zpracování. Historie, význam a užití brambor, produkce v ČR,anatomické a chemické složení bramborové hlízy, kvalita brambor. (dotace 2/2)				
4. Výrobky z brambor.Požadavky na surovinu, úprava před zpracováním, výrobky vlhké, zmrazené, smažené, sušené, směsné. Zpracovatelské linky. (dotace 2/2)				
5. Technologie škrobářství. Požadavky na surovinu, výroba bramborového škrobu. Výroba škrobu z pšenice a kukuřice. (dotace 2/2)				
6. Výrobky ze škrobu. Deriváty škrobu, škrobové hydrolyzáty, dextriny, modifikované škroby, škrobový sirup, glukosa a jejich užití v potravinářství a jiných odvětvích. (dotace 2/2)				
7. Technologie cukrovarství. Historie, význam, současný stav, produkce cukru a cukrovky, anatomická stavba a chemické složení cukrovky. (dotace 2/2)				
8. Technologická jakost cukrovky. Nákup a příjem cukrovky, skladování, doprava a praní řepy v cukrovaře. (dotace 2/2)				
9. Výroba sladkých řízků, žezáčky, těžení difúzní šťávy, extraktory. Vápenka, epurace, čištění řepné šťávy, čerání, saturace, filtrace. (dotace 2/2)				
10. Lehká šťáva, odpařování šťáv, odparka, těžká šťáva, vaření cukrovin, základy krystalizace, postup vaření. (dotace 2/2)				
11. Chlazení a odstředování cukrovin, surovárenské produkty. Výroba bílého zboží, afinace, kléry, odbarvování, rafinace, výrobní schémata. Výroba rafinády. (dotace 2/2)				
12. Rafináda, požadavky. Balení a skladování, kontrola výroby, zbytky a odpady cukrovarské výroby, melasa a její využití. Výroba třtinového cukru. (dotace 2/2)				
13. Technologie výroby čokolády a cukrovinek. Kakaové boby a jejich úprava. výroba kakaové hmoty, čokoládové hmoty a její zušlechťování, temperace, formování. výroba kakaového prášku. (dotace 2/2)				
14. Cukrovinky nečokoládové. Cukrovinky s nevykrystalizovanými cukry, osataní cukrovinky, dražé, orientální cukrovinky. (dotace 2/2)				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) PELIKÁN, M., HŘIVNA, L., HUMPOLA, J. <i>Technologie sacharidů</i> . Brno, MZLU v Brně, 1999				
2) KUČEROVÁ, J. <i>Technologie sacharidů : návody do cvičení</i> . Brno, MZLU v Brně, 2007				
Doporučená:				
1) CUI, S. <i>Food carbohydrates. Chemistry, Physical properties and applications</i> . USA, CRC Press, Taylor and Francis group 2005				
2) Bretschneider, R., Čopíková, J., <i>Technologie cukrovinek</i> , VŠCHT Praha, Skriptum, 1984				
3) Bretschneider, R., <i>Technologie cukru</i> , SNTL Praha, 1980, 432s				
4) Čopíková, J., <i>Chemie sacharidů</i> , VŠCHT Praha, Skriptum, 1996				
5) Kodet,J., Bábora,K., <i>Modifikované škroby,dextriny, lepidla</i> , SNTL Praha, 1991, 326 s.				
6) Kolektiv, <i>Praktická příručka zákona č.110/1997 Sb.</i> , Agrospoj s r.o.,Praha 2001, 305 s.				
7) Sochor, V., <i>Zušlechťené výrobky z brambor</i> , Škrobárny Havl.Brod, 1979				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technologie tuků			
Typ předmětu	Povinný		doporučený ročník / semestr	3/6
Rozsah studijního předmětu	2p + 2c	hod. za týden	4	kreditů 5
Jiný způsob vyjádření rozsahu zátěže studenta	Přímá výuka přednáška 26 h cvičení 18 h seminář 2 h laboratorní práce 10 h Samostudium příprava na zkoušku 44 h příprava na průběžné hodnocení25 h příprava prezentace 5 h zpracování protokolů 6 h zpracování seminární práce 4 h Celkem 140 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování seminární práce, zpracování protokolů, příprava prezentace			
Vyučující	Ing. Tomáš Gregor, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Předmět Technologie tuků si klade za cíl seznámit studenta s tuky a jejich chemickým složením, chováním a modifikacemi. Dále s problematikou tuků a olejů s možností jejich uplatnění ve výživě člověka a v neposlední řadě i jeho dalších činnostech. V prvních částech bude řešena problematika složení tuků, jejich syntéza, chemismus a chování. V dalších částech je probíráno získávání tuků z různých surovin rostlinného i živočišného původu, úprava a rafinace tuků, jejich ztužování, výroba margarínů, výrobky z tuků jak pro potravinářské, tak i pro průmyslové využití. Na závěr bude diskutována problematika tukového průmyslu ve vztahu k životnímu prostředí člověka. Student by měl po absolvování předmětu získat znalosti o chemické složení tuků, ve vztahu k jejich fyzikálnímu chování. Dále student získá vědomosti o surovinách s obsahem tuků jak rostlinných tak živočišných, a o jejich významu pro výrobu a zpracování tuků jak pro potravinářské, tak i další průmyslové použití jako je výroba mýdel, pracích prostředků, detergentů, nátěrových hmot a podobně.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Úvod, význam tuků pro člověka, chemie tuků (dotace 2/2)2. Suroviny pro výrobu tuků (dotace 2/2)3. Technologie získávání tuků z rostlin (dotace 2/2)4. Technologie získávání tuků z živočichů. (dotace 2/2)5. Rafinace a čištění tuků. (dotace 4/4)6. Výrobky z tuků, ztužování tuků. (dotace 2/2)7. Upravené jedlé tuky a emulgátory. (dotace 2/2)8. Hodnocení tuků, štěpení tuků, glycerol. (dotace 4/4)9. Výroba mýdla, vosky. (dotace 2/2)10. Výroba detergentů a pracích prostředků. (dotace 2/2)11. Oleje a tuky pro průmyslové využití. (dotace 2/2)12. Vliv tukového průmyslu na životní prostředí, závěr. (dotace 2/2)			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná:				
1) ČEPIČKA, J. <i>Obecná potravinářská technologie</i> . Praha, VŠCHT, 1995				
2) KADLEC, P. a kol. <i>Technologie potravin II</i> . Praha, Vysoká škola chemicko-technologická, 2002				
3) PÁNEK, J. a kol. <i>Základy výživy</i> . Praha, Svoboda Servis , 2002				
4) FREJ, D. <i>Zdravé tuky omega : chrání před nemocemi srdce, rakovinou, cukrovkou a podporují hubnutí</i> . Praha, EB, 2004				
5) KOTOVICOVÁ, J., BROTON, J. <i>Problematika odstraňování tuků z odpadních vod</i> , Konference o odpadech biodegradabilních 1, Brno, s. 112--115				
6) LOS, J. <i>Technika pro výrobu potravinářských tuků a olejů</i> . Potravinářská technika, 2005				
Doporučená:				
1) HOLEČEK, M. <i>Regulace metabolismu cukrů, tuků, bílkovin a aminokyselin</i> . Praha, Grada, 2006				
2) DOSTÁLOVÁ, J. <i>Význam tuků a vývoj jejich spotřeby u nás a ve světě</i> . Praha, ÚVTIZ, 1991				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Včelí produkty			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	3/5
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 2 h</p> <p>laboratorní práce 4 h</p> <p>práce v terénu 2 h</p> <p>odborná exkurze 2 h</p> <p>konzultace 2 h</p> <p>Samostudium</p> <p>příprava na zkoušku 60 h</p> <p>příprava na průběžné hodnocení 20 h</p> <p>příprava prezentace 5 h</p> <p>zpracování protokolů 14 h</p> <p>zpracování projektů 2 h</p> <p>zpracování seminární práce 10 h</p> <p>Celkem 169 h</p>			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta	Zpracování projektu, zpracování seminární práce, zpracování protokolů, příprava prezentace			
Vyučující	Ing. Antonín Přidal, Ph.D.			
Stručná anotace předmětu	<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Cílem předmětu je vést posluchače k pochopení úplného významu včelích produktů tak, aby porozuměli jejich vzniku, složení, vlastnostem, šetrnému získávání a zpracování, hodnocení, hygieně a především jejich finalizaci. Výsledkem učení jsou vysoce specializované znalosti, pokročilé dovednosti vycházející obsahově z názvu předmětu. Absolventi jsou odborně kompetentní k samostatnému řízení odborné činnosti při zajišťování a posuzování produkce a zpracování včelích produktů, a vyžadují nové strategické přístupy. Jsou kompetentní nést odpovědnost za přínos k profesním znalostem a postupům.</p> <p>Cílem je seznámit posluchače též i se zvláštními biologickými účinky včelích produktů, po nichž neustále vzrůstá poptávka. To vše v návaznosti na základy biologie včely medonosné. Zásadní důraz je ve výuce přitom kladen na praktičnost. Tedy aby poskytnuté informace byly propojeny a souvislosti mezi nimi byly logické a tak se staly využitelné v praxi při samostatném rozhodování a organizaci provozu zpracování včelích produktů.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Úvod - současnost včelařství a jeho význam pro společnost 2. Biologie včely medonosné - vybrané kapitoly 3. Charakteristika a technologie včelích produktů 4. Hodnocení a zkoušení včelích produktů 5. Hygiena produkce včelích produktů 6. Historie včelařství 7. Seminární cvičení a udělení zápočtu 8. Syllabus podrobně na URL: http://user.mendelu.cz/apridal/syllabus.htm 			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) PŘIDAL, A. <i>Včelí produkty</i>. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2003 2) PŘIDAL, A. <i>Včelí produkty</i> : cvičení. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2003 <p>Doporučená:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Crane E. (ed.) 1976: <i>Honey - a comprehensive survey</i>. London, 608 stran. 2) Aktuální podrobný seznam základní a rozšiřující studijní literatury s komentářem je na: http://user.mendelu.cz/apridal/s_text.htm 			

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Vinařství			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	3/5
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 35 h příprava na průběžné hodnocení 23h Celkem 100 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující				
Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.				
Stručná anotace předmětu				
<p>Zaměření předmětu:</p> <p>Seznámit posluchače s biochemickými aspekty výroby přírodních a šumivých vín v návaznosti na mikrobiální aspekty výroby, školení a stabilizaci vín. Poznatky budou orientovány tak, aby posluchač byl schopen nejen víno vyrobit, ale také rozpoznat vady, nemoci, zákalý vín, identifikovat je a případně jim předcházet.</p> <p>Osnova předmětu:</p> <p>1. Historické kořeny vinařství u nás i ve světě. Odrůdy révy vinné pro výrobu bílých a červených vín, charakteristika odrůdových vín. Technologie zpracování hroznů (sklizeň, lisy a zařízení na zpracování hroznů). Řízená a spontánní fermentace révových moštů. Školení a zrání révových vín. Filtrační technologie ve fyzikální a biologické stabilizaci vín. Technologie výroby červených vín. Technologie výroby šumivých vín. Mikrobiologie hroznů a vín. Technologie výroby speciálních vín. Ve cvičeních se posluchači seznámí s látkovým složením révových vín, s testováním organických a naorganických zákalů, identifikací chorob a vad vína se systémy a senzorickým posuzováním vína. (dotace 0/0)</p>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p>Povinná:</p> <p>1) STEIDL, R., RENNER, W. <i>Moderní příprava červeného vína</i>. Valtice, Národní salon vín, 2003</p> <p>2) STEIDL, R. <i>Sklepní hospodářství</i>. Valtice, Národní salon vín, 2002</p> <p>3) KRAUS, V., KUTTELVAŠER, Z., VURM, B. <i>Encyklopedie českého a moravského vína</i>. Praha, Melantrich, 1997</p> <p>4) BALÍK, J. <i>Vinařství : návody do laboratorních cvičení</i>. Brno, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2006</p> <p>5) ŠVEJCAR, V. <i>Vinařství - školení a láhování vína</i>. Brno, VŠZ, 1989</p> <p>6) ŠVEJCAR, V. <i>Vinařství - základy technologie</i>. Brno, Vysoká škola zemědělská, 1986</p> <p>Doporučená:</p> <p>1) STEIDL, R., RENNER, W. <i>Problémy kvašení vín</i>. Valtice, Národní salon vín, 2004</p> <p>2) ŠVEJCAR, V. <i>Vinařství : biochemie vína</i></p> <p>3) ŠVEJCAR, V., MINÁRIK, E. <i>Vinařství III : Chemie, mikrobiologie a technologie speciálních vín</i>. Brno, Vysoká škola zemědělská 1971</p> <p>4) ŠVEJCAR, V. <i>Vinařství IV : Přehled výroby červených vín</i>. Brno, Vysoká škola zemědělská, 1971</p> <p>5) <i>Compendium of international methods of wine and must analysis</i> : Volume 1, Paris, O.I.V. 2006</p> <p>6) <i>Compendium of international methods of wine and must analysis</i> : Volume 2, Paris, O.I.V. 2006</p> <p>7) RIBÉREAU-GAYON, P., TRADUCTION, A. a kol. <i>Handbook of enology : The chemistry of wine stabilization and treatments</i>. Volume 2. Chichester, John Wiley & Sons, 2005</p> <p>8) RIBÉREAU-GAYON, P., BRANCO, J. M. a kol. <i>Handbook of enology : The microbiology of wine and vinifications</i>. Volume 1. Chichester, John Wiley & Sons, 2005</p> <p>9) JACKSON, R. S. <i>Wine tasting : a professional handbook</i>, San Diego, Academic Press, 2002</p>				

D – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Zoohygienu a prevence chorob			
Typ předmětu	Povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	3/6
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 6 h konzultace 2 h Samostudium příprava na zkoušku 60 h příprava na průběžné hodnocení 16 h Celkem 140 h			
Způsob zakončení	Zkouška		Forma výuky	Př., cv.
Další požadavky na studenta				
Vyučující				
Dr. Ing. Zdeněk Havlíček				
Stručná anotace předmětu				
Zaměření předmětu: Podat posluchačům přehled a naučit je posoudit a zhodnotit hygienu stájového prostředí. Důraz bude kladen na hygienu vody, půdy a asanaci prostředí v chovu hospodářských zvířat. V další části discipliny budou posluchači seznámeni s nejčastějšími infekčními, neinfekčními chorobami hospodářských zvířat a jejich dopadem na kvalitu potravin a surovin živočišného původu a vliv na zdraví lidí.				
Osnova předmětu: 1) Úvod, historie zoohygieny, cíle a význam. Faktory stájového mikroklimatu (dotace 2/2) 2) Termoregulace u zvířat. Hygienu půdy, samočistící procesy v půdě, vliv lidské činnosti na půdy, dopad na rostliny, zvířata a člověka. Hygienicky významné prvky (dotace 2/2) 3) Voda a její význam pro organismus zvířat, spotřeba vody, hygienické parametry a druhy vod, vyšetřování vod a napájení zvířat (dotace 2/2) 4) Hygienu zemědělských staveb, dokumentace, zásady při výběru stavebního místa a výstavbě stájí. Větrání stájí, osvětlení stájí. Veterinárně ochranná pásma a pásma hygienické ochrany (dotace 2/2) 5) Protinákazová ochrana zvířat, karanténní stáj, izolační stáj, kafilerní box, vstupní a vjezdová dezinfekce, černobílý provoz v chovu zvířat (dotace 2/2) 6) Asanace stájí a farem živočišné výroby - preventivní a ohnisková. Dezinfekce, dezinsekce a deratizace (dotace 2/2) 7) Problematika odpadů ze živočišné výroby. Kejda, tekutý hnůj, slátnatý hnůj, silážní šťávy (dotace 2/2) 8) Příprava zvířat na pastvu, péče o paznechty, kopyta. Zákony welfare a zákony o ochraně zvířat (dotace 2/2) 9) Technologie a hygienu v chovu skotu a malých přežvýkavců. Hygienická a technologická kázeň v prvovýrobě mléka (dotace 2/2) 10) Hygienu a technologie v chovu prasat a drůbeže (dotace 2/2) 11) Nejčastější neinfekční choroby v chovech hospodářských zvířat - dopad na zdravotní stav a kvalitu potravin a surovin živočišného původu (dotace 2/2) 12) Nejčastější infekční choroby hospodářských zvířat - bakteriální, virové. Dopad na zdravotní stav, kvalitu a hygienu potravin a možné nebezpečí pro člověka (dotace 2/2) 13) Nejčastější parazitární choroby hospodářských zvířat (dotace 2/2) 14) Preventivní programy v chovech hospodářských zvířat a zásady při přepravě, nákupu, výstavách, prodeji a porážení hospodářských zvířat (dotace 2/2)				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Doporučená: 1) HEJLÍČEK, K. a kol., Epizootologie, Brno, 1987 2) KOVÁČ, G. a kol., Choroby hovädzieho dobytku, Prešov, 2001 3) KURSA, J. a kol., Zoohygienu a prevence chorob hospodářských zvířat, JU České Budějovice, 1998 4) MINKS, J. a kol., Ochrana životního prostředí před škodlivými vlivy pocházejícími ze zvířat, 1998 5) VEČEREK, V. a kol., Právní předpisy Rady Evropy na ochranu zvířat, 1997 6) ZEMAN, J., Zoohygienu, Brno, 1999				

E – Personální zabezpečení studijního programu (studijního oboru) – souhrnné údaje												
Vysoká škola	Mendelova univerzita v Brně											
Součást vysoké školy	Agronomická fakulta											
Název studijního programu	Chemie a technologie potravin											
Název studijního oboru	Technologie potravin											
Název pracoviště	celkem	prof. celkem	přepoč. počet p.	doc. celkem	přepoč. počet d.	odb. celkem	as.	z toho s věd. hod.	lektori	asistenti	vědečtí pracov.	THP
211 Ústav biologie rostlin	27	1	1	1	1,0	4		4	0	1	16	3
215 Ústav aplikované a krajinné ekologie	35	1	1,0	3	2,5	11		11	0	2	11	7
219 Ústav pěstování, šlechtění rostlin a rostlinolékařství	35	4	4,0	3	3,0	6		6	0	0	20	2
221 Ústav agrochemie, půdoznalství, mikrobiologie a výživy rostlin	28	1	1,0	4	4,0	8		8	0	1	8	6
223 Ústav morfologie, fyziologie a genetiky zvířat	20	2	2,0	2	2,0	3		3	0	2	7	4
224 Ústav zoologie, rybářství, hydrobiologie a včelařství	26	2	2,0	4	4,0	4		4	0	0	12	4
228 Ústav techniky a automobilové dopravy	27	2	2,0	9	8,2	3		3	0	0	8	5
234 Ústav technologie potravin	26	3	3,0	3	3,0	9		9	0	0	5	6
235 Ústav chovu a šlechtění zvířat	31	5	5,0	3	2,2	6		6	0	1	8	8
239 Ústav chemie a biochemie	51	2	2,0	5	4,2	8		8	0	3	30	3
311 Ústav regionální a podnikové ekonomiky	20	3	3	2	1,5	6		6	0	4	1	4

412 Ústav matematiky	13	0	0	1	1,0	8	8	0	3	0	1
554 Ústav šlechtění a množení zahradnických rostlin	22	1	0,5	1	1	3	3	-	1	5	11
556 Ústav vinohradnictví a vinařství	9	-	-	1	1	2	2	-	3	-	3
555 Ústav posklizňové technologie zahradnických produktů	8	1	1	1	1	1	1	-	2	-	3
711 Oddělení sociálních věd	11	0	0	2	2	4	4	0	5	0	0

F – Související vědecká, výzkumná, vývojová, umělecká a další tvůrčí činnost	
Vysoká škola	Mendelova univerzita v Brně
Součást vysoké školy	Agronomická fakulta
Název studijního programu	Chemie a technologie potravin
Název studijního oboru	Technologie potravin
Informace o tvůrčí činnosti vysoké školy související se studijním oborem (studijním program)	
Název akce:	Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků VIII.
Pořadatel a garant:	AF MENDELU Brno (Ústav chovu a šlechtění zvířat, ústav technologie potravin) květen 2011
Název akce:	XXXVI. Seminář o jakosti potravin a potravinových surovin - "Ingrovy dny"
Pořadatel a garant:	MENDELU (ústav technologie potravin) březen 2010
Název akce:	Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků
Pořadatel a garant:	MENDELU (ústav technologie potravin, ústav chovu a šlechtění zvířat) květen 2010
Název akce:	Jakost a efektivnost produkce regionálních a malých pivovarů
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:	XXXV. Seminář o jakosti potravin a potravinových surovin – „Ingrovy dny“
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:	XXXIV. Seminář o jakosti potravin a potravinových surovin
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:	3. ročník soutěže Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2008
Pořadatel a garant:	MZLU v Brně (ústav technologie potravin), VFU Brno, Regionální agrární komora JmK 2.9.2008
Název akce:	Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků V.
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
Ústav technologie potravin každoročně pořádá seminář o jakosti potravin a potravinových surovin „Ingrovy dny“ a seminář „Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků“.	
MendelNet – každoroční konference pro doktorandy a studenty navazujícího magisterského studia pořádá děkanát AF MENDELU	

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
234 Ústav technologie potravin	2B 08069 – 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
234 Ústav technologie potravin	NAZV 1G 58038 – Inovace pěstitelských technologií sladovnického ječmene vývojem diagnostických metod pro vyhodnocení struktury porostu, zdravotního a výživného stavu	B	2005 – 2009
234 Ústav technologie potravin	NAZV QG60066 – Prevence průniku toxických esterů kyseliny fialové do krmiv, produktů a potravin	B	2006 – 2008
234 Ústav technologie potravin	CZ.1.07/2.3.00/09.0081 – Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství partneři: Výzkumný ústav mlékárenský, s.r.o., Výzkumný ústav pro chov skotu, s.r.o., Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích	OP VK	2009 – 2012
239 Ústav chemie a biochemie	GA ČR 525/06/0864 – Revize taxonomické distribuce isoflavonoidů nositel grantu: VŠCHT Praha	B	2006 – 2008
234 Ústav technologie potravin	9503/OS2100381 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



**Agromická
fakulta**

6. února
Brno

Akreditační komise

**Bakalářský 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:

Dr. Ing. Zdeněk Havlíček	do 31. 12. 2014
prof. Ing. Alžběta Jarošová, Ph.D.	na dobu neurčitou
Ing. Hana Šulcerová, Ph.D.	do 31. 12. 2014

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

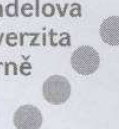
Děkuji za pochopení.

prof. Ing. Ladislav Zeman, CSc.

děkan AF MENDELU

Děkanát
Agromická 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					ZF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Mojmír Baroň					Tituly	Ing., PhD.
Rok narození	1982	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2012
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Vinařství							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
Vzdělání: 2001 – 2006 Ing. Vysoká škola chemicko-technologická v Praze Obor: Technologie organických látek 2006 - 2009 Ph.D. Mendelova univerzita v Brně, Postgraduální studium, presenční forma Praxe: 2008 – dosud asistent, odborný asistent na Ústavu vinohradnictví a vinařství							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
1. BAROŇ, M. Yeast Assimilable Nitrogen in South Moravian Grape Musts and its Effect on Acetic Acid Production during Fermentation. <i>Czech Journal of Food Sciences - Potravinářské vědy</i> . 2011. sv. 29, č. 6, s. 603-609. ISSN 1212-1800. 2. KUMŠTA, M., BÁBÍKOVÁ, P., SOTOLÁŘ, R., BAROŇ, M. Antiradical activity and phenolics substances of a new crossing of red grapevine varieties. In HORNA, A. Vitamins, Nutrition, Diagnostic 2009, The Abstract Book. 1. vyd. Pardubice: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009, s. 68. ISBN 978-80-7318-809-2 3. BAROŇ, M., KUMŠTA, M. The influence of assimilable nitrogen on antiradical activity in grape musts. In HORNA, A. Vitamins, Nutrition, Diagnostic 2009, The Abstract Book. 1. vyd. Pardubice: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009, s. 83. ISBN 978-80-7318-809-2 4. BAROŇ, M., KUMŠTA, M., BÁBÍKOVÁ, P., SOTOLÁŘ, R. Interspecific vs. traditional varieties for rosé wines production. <i>Acta universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis</i> . 2010. sv. LVIII, č. 5, s. 21-26. ISSN 1211-8516 5. BAROŇ, M. Člen komise expertů MZe ČR pro hodnocení a zatřídování vín. 2010 6. BAROŇ, M. Možnosti stanovení asimilovatelného dusíku v hroznech a jeho význam pro kvalitu vína. In SOTOLÁŘ, R., BÁBÍKOVÁ, P. Odras vědy a výzkumu ve vinohradnické a vinařské praxi. 1. vyd. Ediční středisko MENDELU v Brně: Mendelova univerzita v Brně, 2010, s. 13-20. ISBN 978-80-7375-400-6.							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. – Zahradnické inženýrství				řízení na VŠ	
						MENDELU	
Rok udělení (prof...)	2011					ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						-	-
		datum				11. 1. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Stanislav Bartoň				Tituly	doc., RNDr., CSc.	
Rok narození	1957	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
—							
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Aplikace výpočetní techniky							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1976 – 81 Fyzika pevných látek, Př.f. UJEP Brno, 1981 – 86 Chirana Brno, samostatný vývojový pracovník 1986 – 90 Form Brno, (výzkumný ústav tvářecí techniky), samostatný výzkumný pracovník, 1990 – dodnes MENDELU Brno							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> Krumpholtz, T., Bartoň, S.: Stanovení trajektorie vozidla po zásahu řidiče do řízení. [CD-ROM]. In Kvalita a spolehlivost technických systémů - Zborník vedeckých prác. s. 186--191. ISBN 978-80-552-0595-3. (50%, MENDELU) Bartoň, S., Severa, L., Buchar, J.: New algorithm for biological objects' shape evaluation and data reduction. <i>Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis : Acta of Mendel University of agriculture and forestry Brno = Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně</i>. 2010. sv. 58, č. 1, s. 13--20. ISSN 1211-8516. (35%, MENDELU) Bartoň, S.: <i>Vyhodnotenie parametrov meraní zostatkového výkonu vyhoretého jadrového paliva. Závěrečná výzkumná zpráva, GA SR</i>. (100%, MENDELU) Bartoň, S.: Exact vectorization of bitmap in biological modelling. In HŘEBÍČEK, J. <i>Proceedings of the 6th Summer school on Computational Biology</i>. 1. vyd. Brno: Masaryk University, Brno, 2010, s. 86--96. ISBN 978-80-7204-698-0. (100%, MENDELU) Peter, S., Pavol, T., Pavol, V., Bartoň, S.: The Methodology of Spent Fuel Containers Nuclear Safety Proving by Simulation. In <i>CECIIS, 20th Central European Conference on Information and Intelligent Systems</i>. 1. vyd. Croatia: University of Zagreb, 2009, s. 293--296. ISSN 1847-2001. (25%, MENDELU) Bartoň, S.: Three dimensional modelling of the peach in Maple. In CHLEBOUN, J. <i>Programs and Algorithms of numerical Mathematics</i>. 1. vyd. Praha: Matematický ústav AV ČR, 2008, s. 7--14. ISBN 978-80-85823-55-4. (100%, MENDELU) Bartoň, S., Pavol, T.: Stanovení zbytkového výkonu jaderného paliva. [online]. 2008. s. 1--12. URL: http://www.mtf.stuba.sk/docs/internetovy_casopis/2008/8/barton.pdf. (50%, MENDELU) 							
Působení v zahraničí							
1992 – 93 IFW ETH Zürich, Švýcarsko, 993 Waterloo Maple, Kanada – spolupráce na vývoji programu Maple							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		doc. - Teorie stavby strojů				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)						MENDELU	
1993						ohlasy publikací	
Podpis přednášejícího						mezinár.	tuzem.
						4	8
		datum				26. 8. 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 vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2014
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Obecná hygiena potravin Potravinářská legislativa 1							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
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 2004 – 2009 doktorské studium oboru Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů, Mendelu v Brně							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
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 senzorické a texturní vlastnosti. <i>Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis</i> . 2007. sv. 55, č. 5, s. 45--50. ISSN 1211-8516. 60 % AF MENDELU 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							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů				řízení na VŠ	
						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)		2009				ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						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	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Chemie potravin - CV Chemie potravin - P							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
Analytická chemie PF UJEP (dnes Masarykova univerzita) Brno. 1974-1994 Výzkumný ústav veterinárního lékařství, Brno 1994-2009 VUT v Brně, fakulta chemická 2009-dosud Mendlova univerzita v Brně, fakulta agronomická							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> 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., Matůš P., Bujdoš M: Application of New Rein Gels for measuring Mercury by Diffusive Gradients in a Thin-films Technique, Analytical Sciences, 25, 575-578, (2009), 10%, VUT 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 							
Působení v zahraničí							
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	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						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	Radek Filipčík					Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1979	typ vzť.	pp.	rozsah	40	do kdy	05/2014
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Chov hospodářských zvířat 3							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
2003 – Ing., AF MZLU v Brně – Všeobecné zemědělství 2003 - 2007 Ph.D. studium absolvent doktorského SP AF MZLU v Brně – Obecná zootechnika 2007 - doposud odborný asistent AF MENDELU, Ústav chovu a šlechtění zvířat							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> Filipčík, R., Šubrt, J., Dračková, E., Dufek, A.: The changes of fatty acids composition in beef of charolaise bulls slaughtered at different weight. Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendelianae Brunensis : Acta of Mendel University of agriculture and forestry Brno. 2011. sv. 59, č. 6, s. 135-140. ISSN 1211-8516. 40 % MENDELU Filipčík, R., Šubrt, J., Bjelka, M.. The factors influencing beef quality in bulls, heifers and steers. Slovak Journal of Animal Science. 2009. sv. 42, č. 2, s. 54-61. ISSN 1337-9984. 60 % MENDELU Filipčík R., Šubrt J., Bjelka M., Hošek M., Puklová P: Vliv kategorie skotu na jakostní parametry jatečně upraveného těla. Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. 2008. 5, 5, 45-50. ISSN 1211-8516 30 % MENDELU Pavlík A., Filipčík R., Jelínek P., Bjelka M., Šubrt J. Parameters of the internal environment of beef cattle during fattening and their correlation to the quality of beef. Acta Veterinaria Brno. 2008. 77, 4, ISSN 0001-7213 20 % MENDELU Máchal, L., Šváblová, L., Severa, L., Filipčík, R.: Relationship of early laying, number and weight of laid eggs to fertility and hatchability of eggs in initial laying lines of hens. Archiv Tierzucht : Archives animal breeding. 2010. sv. 53, č. 2, s. 216-224. ISSN 0003-9438. 20 % MENDELU Puklová, P., Šubrt, J., Skrip, D., Filipčík, R.: Embryonic mortality in holstein cows. Acta universitatis agriculturae et silviculturae Mendelianae Brunensis. 2011. sv. 59, č. 23, s. 211-218. ISSN 1211-8516. 30 % MENDELU 							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo vědecké hodnosti		Ph.D. – Obecná zootechnika				řízení na VŠ	
						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)		2007				ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						5	8
		datum				14. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					ZF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Jan Goliáš				Tituly	prof., Ing., DrSc.	
Rok narození	1939	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2012
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Skladování a zpracování ovoce a zeleniny							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1962: Zahradnictví, Vysoká škola zemědělská v Brně, Agronomická fakulta (Ing.)							
1962-1968: Velkovýkrmny Hodonín (6 let),							
1968: Vysoká škola zemědělská v Brně, Zahradnická fakulta v Lednici - dosud							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> GOLIÁŠ, J. Skladování ovoce v řízené atmosféře. 1. vyd. Praha: Nakladatelství Brázda, 2011. 128 s. ISBN 978-80-209-0386-0. GOLIÁŠ, J., LÉTAL, J., DOKOUPIL, L.: Influence of maturity on volatile production and chemical composition of fruits of six apricot cultivars. Journal of Applied Botany and Food Quality, Agewandte Botanik. 2011. sv. 84, č. 1, s. 76-84. ISSN 1613-9216. GOLIÁŠ, J., HÍC, P., KAŇOVÁ, J.: Effect of low oxygen storage conditions on volatile emissions and anaerobic metabolite concentrations in two plum fruit cultivars. Horticultural Science. 2010. sv. 37, č. 4, s. 145-154. ISSN 0862-867X. GOLIÁŠ, J. FRUHWIRT, M., MRÁZOVÁ, V. :Effects of modified atmospheric cool storage conditions on the quality of sweet cherries. Mitteilungen Klosterneuburg. 2010. sv. 60, č. 2, s. 278-286. ISSN 0007-5922. MIKULÍKOVÁ, R., GOLIÁŠ, J., MRÁZOVÁ, V.: SPME-GC-MS analysis of volatile compounds in Czech white from five grape varieties. Mitteilungen Klosterneuburg, 2009. sv. 59, č. 59, s. 158-164. ISSN 0007-5922. GOLIÁŠ, J., FRUHWIRT, M.: Formation of anaerobic products in sweet cherries and their partial release into ambient atmosphere under low oxygen storage. Journal of Applied Botany and Food Quality, Agewandte Botanik. 2008, č. 82, s. 5-10. ISSN 0949-5460. GOLIÁŠ, J. MÝLOVÁ, P., NĚMCOVÁ, A.:A comparison of apple cultivars regarding ethylene production and physico-chemical changes during cold storage. Horticultural Science. 2008. sv. 35, č. 4, s. 137-144. ISSN 0862-867X. BLAŽEK, J., OPATOVÁ, H., GOLIÁŠ, J., HOMUTOVÁ, I.: Ideotype of apples with resistance to storage diseases. Horticultural Science (Prague), 2007, 34, (3): 108-114. ISSN 0862-867X . GOLIÁŠ, J., PRYČEK, J., MÝLOVÁ, P. : Influence of storage and infection with Gloeosporium album Osterw. on release of volatile compounds from different apple cultivars. Mitteilungen Klosterneuburg, 2007, (57): 163-169. ISSN 0007-5922 . GOLIÁŠ, J.: Postharvest response of plum fruits (Prunus domestica L.) to Low oxygen atmosphere storage. Acta Horticultural, 2007, (734): 431- 440. ISSN 0567-7572 . GOLIÁŠ, J., NĚMCOVÁ, A., ČANĚK, A., KOLENČÍKOVÁ, D. 2007: Storage of sweet cherries in low oxygen and high carbon dioxide atmospheres. Hort.Sci.(Prague), 34, (1): 26-34. ISBN: 0007-5922 . 							
Působení v zahraničí							
V roce 1997 (duben-květen) hostující profesor na Martin Luther Univerzita Halle (Saale), Německo, Vědecké společnosti: Česká vědecká zahradnická společnost, Česká společnost chemická Praha, Společnost pro výživu Praha, Sekce pro posklizňovou technologii ISHS v ČR, Komise evropské integrace při MZe ČR Praha Vědecké společnosti zahraniční: Deutsche Gesellschaft für Qualitätsforschung (Pflanzliche Nahrungsmittel), Eurofin Working group Plums and Prune (Norsko)							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		1978 – CSc., 1992 – Doc., 1993 – DrSc.				řízení na VŠ	
						MZLU v Brně, ČZU Praha	
Rok udělení (prof...)		1993				ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						65	23
		datum				5.12.2011	

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	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Technologie tuků							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
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						
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> 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 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 & beverage industry. 2010. sv. 56, č. 3, s. 152--159. ISSN 0023-5830. 15 % AF MENDELU 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 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 & beverage industry. 2010. sv. 56, č. 2, s. 69--73. ISSN 0023-5830. 15 % AF MENDELU Breierová, E., Márová, I., Gregor, T., Čertík, M.: Enhanced antioxidant formula based on a selenium-supplemented carotenoid-producing yeast biomass. Chemistry & biodiversity. 2008. sv. 5, č. 3, s. 440--446. ISSN 1612-1872. 25 % AF MENDELU 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 							
Působení v zahraničí							
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							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti				Ph.D. – Chemie a biotechnologie potravin		řízení na VŠ	
						VUT Brno	
Rok udělení (prof...)		2004				ohlasy publikací	
Podpis přednášejícího						mezinár.	tuzem.
				datum		22	-
						14. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU				LDF		
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Petr Hasil				Tituly	Mgr., Ph.D.	
Rok narození	1982	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	05/2015
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Matematika							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
Vzdělání: 2010, Ph.D., Matematická analýza, MU, PřF, 2006, Mgr., Matematická analýza, MU, PřF, 2004, Bc., (Obecná) Matematika, MU, PřF. Praxe: 6.2010 - dosud, MENDELU, úvazek 1.0 (od 7.2010 odborný asistent), 9.2008 - 5.2010, MENDELU, úvazek 0.5 (asistent).							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
Typ publikace				Počet			
Publikace s IF				4			
Publikace bez IF - SCOPUS				2			
Konference s aktivní účastí				8			
Hlavní publikace (vše na MENDELU, podíl: jediný autor - 100%, dva autoři - 50%): 1. P. Hasil, <i>Conjugacy of self-adjoint difference equations of even order</i> . Abstract and Applied Analysis. 2011. sv. 2011, č. 814962, s. 1-16. ISSN 1085-3375. 2. P. Hasil, <i>Criterion of p-criticality for one term 2n-order difference operators</i> . Archivum Mathematicum. 2011. sv. 47, č. 2, s. 99-109. ISSN 0044-8753. 3. O. Došlý - P. Hasil, <i>Critical higher order Sturm-Liouville difference operators</i> . Journal of Difference Equations and Applications. 2011. sv. 17, č. 9, s. 1351-1363. ISSN 1023-6198. 4. O. Došlý - P. Hasil, <i>Critical oscillation constant for half-linear differential equations with periodic coefficients</i> . Annali di Matematica Pura ed Applicata . 2011. sv. 190, č. 3, s. 395-408. ISSN 0373-3114.							
Publikace k výuce: P. Zemánek - P. Hasil, <i>Sbírka řešených příkladů z matematické analýzy I</i> (2. vydání). Elportál, 2010, online, 522 s., ISSN 1802-128X.							
Působení v zahraničí							
2009, Universität Ulm, Spolková republika Německo, 3 měsíce výuky (1 semestr, Lineární Algebra), asistent.							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti				Ph.D. - Matematická analýza		řízení na VŠ	
						MU Brno	
Rok udělení (prof...)				2010		ohlasy publikací	
						mezinár. tuzem.	
Podpis přednášejícího						4 (Scopus) -	
				datum		16. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				AF	
Název SP		Chemie a technologie potravin/Technologie potravin					
Jméno a příjmení		Ladislav Havel				Tituly	prof., RNDr., CSc.
Rok narození	1953	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2018
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Anatomie a fyziologie rostlin							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1977 - biologie, MU, PřF 1977 - RNDr., obor fyziologie rostlin - MU, PřF 1977-1988 Ústav experimentální botaniky AV ČR Praha, pracoviště Olomouc, (11 let) 1983 - CSc. - obor fyziologie rostlin 1988 – dosud MENDELU, Ústav biologie rostlin, (23 let)							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> Petřek, J., Havel, L., Petřlová, J., Adam, V., Potěšil, D., Babula, P., Kizek, R. (2007): Analysis of salicylic acid in willow barks and branches by an electrochemical method. <i>Russian J. Plant Physiol.</i> 54: 553-558. 30%. Víteček, J., Petřlová, J., Petřek, J., Vojtěch, A., Havel, L., et al. (2007) Application of fluorimetric analysis of plant esterases to study of programmed cell death and effects of cadmium (II) ions. <i>Biol. Plant.</i>, 51:551-555. 30% Šupálková, V., Beklová, M., Baloun, J., Singer, C., Sures, B., Adam, V., Húska, D., Pikula, J., Rauscherová, L., Havel, L., Zehnálek, J., Kizek, R. (2008): Affecting of aquatic vascular plant <i>Lemna minor</i> by cisplatin revealed by voltammetry. <i>Bioelectrochemistry</i>. 72: 59-65. 10% Diopan, V., Shestivska, V., Adam, V., Macek, T., Mackova, M., Havel, L., Kizek, R. (2008) Determination of content of metallothionein and low molecular mass stress peptides in transgenic tobacco plants. <i>Plant cell tissue and organ culture</i>. 94: 291-298. 15%. Adam, V., Baloun, J., Húska, D., Kryštofová, O., Beklová, M., Zehnálek, J., Havel, L., Kizek, R. (2008) Investigation of effects of glutathione synthesis inhibition on early somatic embryos treated with cadmium (II) ions. <i>Toxicology Letters</i>. 180: 76. 10% Vejsadová, H., Vlašínová, H., Havel, L. (2008) Preservation of a rare bog pine genotypes using micropropagation techniques. <i>Acta Universit. Agricult. et Silvicult. Mendelianae Brunensis</i>. 66: 197-206. 30% Babula, P., Adam, V., Opatřilová, R., Zehnálek, J., Havel, L., Kizek, R. (2008) Uncommon heavy metals, metalloids and their plant toxicity: a review. <i>Environ. Chem. Lett.</i> 6: 189-213 15%. Wünschová, A., Beňová, V., Vlašínová, H., Havel, L. (2009) Dormancy of <i>Nicotiana benthamiana</i> seeds can be broken by different compounds. <i>Biologia</i>. 2009. sv. 64, č. 2, s. 705-710. 30% Sochor, J., Ryvolová, M., Kryštofová, O., Salaš, P., Hubálek, J., Adam, V., Trnková, L., Havel, L., et al. Porovnání vlivu kadmiových iontů na raná somatická embrya jedle a smrku. <i>LCaŘ Listy cukrovarnické a řepářské : odborný časopis pro obor cukrovka-cukr-líh</i>. 2010. sv. 126, č. 11, s. 401. ISSN 1210-3306. 10% Kryštofová, O., Shestivska, V., Zítka, O., Havel, L., et al. Tolerance rostlin lnu k působení kadmiových iontů. <i>LCaŘ Listy cukrovarnické a řepářské : odborný časopis pro obor cukrovka-cukr-líh</i>. 2010. sv. 126, č. 11, s. 403. ISSN 1210-3306. 10% Húska, D., Adam, V., Havel, L., et al., Význam a vliv mědi na rostliny. <i>LCaŘ Listy cukrovarnické a řepářské : odborný časopis pro obor cukrovka-cukr-líh</i>. 2010. sv. 126, č. 11, s. 389--390. ISSN 1210-3306. 10% 							
Všechny publikace prováděny na MENDELU, v případě spoluautorství P. Babuly, částečně na FaF VFU Brno.							
Působení v zahraničí							
Institut fyziologii rstenij, Moskva, Rusko, 5 měsíců, University of Nottingham Trent University, Velká Británie, 4 měsíce, University of California, Davis, USA 17 měsíců, Řada dalších pobytů nepřekračující 3 měsíce v celku							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		CSc.- Fyziologie rostlin (1983) doc.- Genetika (1988), Zemědělská botanika (1996) prof.- Zemědělská botanika				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)		1998				MZLU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						552	cca 43
						datum	10. 11. 2011

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

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Petr Hrdlička				Tituly	doc., RNDr., CSc.	
Rok narození	1951	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
—							
Přednášky v předmětech Chemie organická - CV Chemie organická - P Chemie organická - seminář							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP 1975 - UJEP (MU) Brno, PřF 1975 - 1976 Doktorandské studium UJEP (MU) Brno, PřF, (1 rok) 1977 - 1984 VU 070 Brno (8 let) 1984 – dosud MENDELU AF, Ústav chemie a biochemie 1985 – 1986 Základy VŠ pedagogiky VŠZ v Brně 1987 - 1991 Vědecká výchova VŠZ v Brně							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let (vše MENDELU) 1. Hrdlička, P., Kula, E.: Changes in Element Content of Birch Leaves (<i>Betula pendula</i> Roth) in Polluted Air . <i>Polish J. of Environ. Stud.</i> 2011. Vol. 20, No. 3 p. 661-670 (50%, MENDELU) 2. Hrdlička, P., Kula, E.: The content of total sulphur and sulphur forms in birch (<i>Betula pendula</i> Roth) leaves in the air-polluted Krušné hory mountains. <i>Trees</i> . 2009. Vol. 23, No. 3, p. 531-538 (50%, MENDELU) 3. Klejdus, B., Lojková, L., Kula, E., Hrdlička, P., Buchta, I., Kubáň, V.: Supercritical Fluid Extraction of Amino Acids from Birch (<i>Betula pendula</i> Roth) Leaves and their Liquid Chromatographic Determination with Fluorimetric Detection. <i>Journal of Separation Sciences</i> . 2008. sv. 31, č. 6, s. 1-15 (20%, MENDELU) 4. Hrdlička P., Kula E. (2007): Effect of liming on element content in leaves of birch (<i>Betula pendula</i> Roth). In: <i>Forestry Research in the Ore Mts.</i> Reviewed Proceedings from the National Scientific Workshop, Teplice 19.4.2007, 19 – 25 (50%, MENDELU) h-index: 3 (Web of Science)							
Působení v zahraničí —							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		RNDr. - Anorganická chemie (1976) CSc. - Zemědělská a lesnická fytopatologie a ochrana rostlin (1991) doc. - Zemědělská chemie				řízení na VŠ MZLU v Brně ohlasy publikací	
Rok udělení (prof...)	2006					mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						29	18
		datum				24. 8. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Luděk Hřivna				Tituly	Doc., Dr., Ing.	
Rok narození	1963	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současní zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Technologie kvasného průmyslu Technologie sacharidů							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
Vzdělání: 1986 - Absolvent: obor fytochemie, fakulta agronomická, VŠZ v Brně 1993 – ukončení Ph.D. Praxe: 1993 – dosud VŠZ, MZLU, MENDELU v Brně (24 let) nejdříve jako odborný asistent od roku 2011 docent							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
1. Bezděčková, A., Hřivna, L.: The effect of nitrogen fertilizing and fungicide application on the yield and selected parameters of grain quality of winter wheat. Acta univ.agric. et silvic. Mendel. Brun., 2007, LV No 1 , pp 25-38 ISSN 1211-8516 50 % AF MENDELU 2. Hřivna, L., Ryant, P., Prokeš, P. : Vliv hnojení ječmene dusíkem a sírou na výnos a technologické parametry zrna a sladu. Agrochémia. 2007. sv. XI, č. 3, s. 7--13. 30 % AF MENDELU 3. Hřivna, L., Ryant, P., Cerkal, R., Prokeš, P: Vliv výživy ječmene zinkem na výnos, technologickou jakost zrna a extrakt sladu. Agrochémia. 2008. sv. XII, č. 1, s. 11--16. 30 % AF MENDELU 4. Cerkal, R., Vejražka, K., Ryant, P., Hřivna, L., Prokeš, J., Root Capacity and its Influence on Nutrient Uptake by Maltng Barley Grain. Cereal Research Communications. 2008. sv. 36, č. 5, s. 111--114. 20 % AF MENDELU 5. Míša, P., Klem, K. Pospíšil, A., Hřivna, L., Ryant, P., Dlouhý, T. (2008): Rozhodovací pravidla pro pěstování jarního sladovnického ječmene- SLAD, AGROTEST FYTO, S.R.O. Certifikovaná metodika. 10 % AF MENDELU 6. Hřivna, L., Richter, R., Ryant, P., Příkopa, M.: The effect the previous crop and differentiated fertilisation on yields and content of N-substances in spring barley grain. Acta univ.agric. et silvic. Mendel Brun., 2009, LVII, No. 58, pp. 141-148 7. Hřivna, L., Cerkal, R.: Možnosti ovlivnění výnosu i kvality cukrovky mimokořenovou výživou. Listy cukrovarnické a řepařské. 2009. sv. 125, č. 5/6, s. 164-169. 70 % AF MENDELU 8. Babiánek, P., Vavroušová, P., Ryant, P., Hřivna, L., Cerkal, R.: The effect of selected factors of production on yields and contents of N-substances in malt barley grain. Acta univ. agric. et silvic. Mendel. Brun., 2010, LVIII, No. 2, pp. 19--26 10 % AF MENDELU 9. Hřivna, L., Gregor, T., Šottníková, V., Cerkal, R., Ryant, P., Prokeš, J., Radoch, T., Vavroušová, P. (2010): Role síry při tvorbě výnosu zrna ječmene jarního, parametrů jakosti sladu a PDMS. Kvasný průmysl (56) č.2: 69-73 10 % AF MENDELU 10. Cerkal, R., Hřivna, L., Ryant, P., Prokeš, J., Březinová-Belcredi, N., Vejražka, K., Michnová, M. Gregor, T., (2010): Zinek-vliv na růst a kořenů ječmene, technologickou kvalitu zrna a kvašení, . Kvasný průmysl (56) č.3: 153-160 10 % AF MENDELU 11. Gregor, T., Hřivna, L., Cerkal, R., Šottníková, V. (2010): Stanovení extraktu v zrně ječmene enzymatickou cestou. Certifikovaná metodika. Ed. středisko MENDELU v Brně. 26s 20 % AF MENDELU 12. Burešová I., Hřivna L., (2011): Effect of wheat gluten proteins on bioethanol yield from grain. Appl Energy, 2011, vol. 88, issue 4, pages 1205-1210 30 % AF MENDELU 13. Klem, K., Hřivna, L., Ryant, P., Míša, P. (2011): Využití diagnostických metod pro rozhodovací procesy v pěstební technologii jarního ječmene. Certifikovaná metodika. Ed. Agrotest fyto s.r.o. 88 s. 30 % AF MENDELU							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		doc. - Zpracování zemědělských produktů				řízení na VŠ	
						MENDELU	
Rok udělení (doc...)		2011				ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						8	11
		datum				31. 8. 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 vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2014
Další současní zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Chemie anorganická a analytická - CV Chemie anorganická a analytická - seminář							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
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)							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
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 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 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 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							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		CSc. - Analytická chemie				řízení na VŠ	
						MU v Brně	
Rok udělení (prof...)		1987		ohlasy publikací			
				mezinár.		tuzem.	
Podpis přednášejícího				datum		14. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení – přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					FRRMS	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Jaroslav Jánský				Tituly	doc., Ing., CSc.	
Rok narození	1952	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		Rozsah	
VŠP v Jihlavě				jp.		20	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Podniková ekonomika							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1976-1980 interní aspirant VŠZ v Praze 1980-1986 vědecký asistent VŠZ v Brně 1986- 2005 odborný asistent MZLU v Brně 2005 – dosud docent MZLU/MENDELU							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
1. Jánský,J . (2008).: <i>Distribution of organic products in the Czech Republic</i> . In ICABR 2008, ACCRA, GHANA. Brno: Mendel University in Brno, s. 412--418. ISBN 978-80-7375-155-5, 2. Jánský, J., Poláčková, J.(2008): <i>Náklady, výnosy a rentabilita pěstování kukuřice</i> . In: ZIMOLKA, J. Kukuřice: hlavní a alternativní užitkové směry. 1. vyd. Praha: Profi Press, s. 183--190. ISBN 978-80-86726-31-1 (50% MENDELU) 3. Červinka, J., Jánský, J., Pospíšil, J.(2009): <i>Pěstování cukrovky při rozdílném způsobu zpracování půdy a její ekonomika ve vybraných oblastech JMK v letech 2005-2008</i> . In Aktuální poznatky v pěstování, šlechtění, ochraně rostlin a zpracování produktů. Referáty z konference ze dne 12. - 13. 11. 2009 v Brně. Troubsko: Výzkumný ústav pícninářský, spol. s r.o. Troubsko, s. 305-310. ISSN 0139-6013 (33% MENDELU) 4. Jánský, J., Pospíšil, J.(2010): <i>Estimation of economic demandingness of technologies used for cultivation of legume-cereal intercrops under conditions of organic farming</i> . Agricultural Economics. č. 7, s. 325-333. ISSN 0139-570X (65% MENDELU) 5. Jánský, J., Pospíšil, J.(2010): <i>Economic efficiency of legume-cereal intercrops in conditions of organic farming</i> . Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis : Acta of Mendel University of agriculture and forestry Brno. sv. 6, č. I., s. 189-197. ISSN 1211-8516 (65% MENDELU) 6. Jánský, J.(2011): <i>Analysis of life quality indicators in the area of natural resources in chosen micro-regions in the Czech Republic</i> . Acta universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis.č.4, s.105-115. ISSN 1211-8516. (100 % MENDELU)							
Působení v zahraničí							
2005 - Čína- UIBE Peking 2006 – Polsko – SGGW Warszawa 2006 – Finsko- Helsinky, 2009-Malta							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Doc. - Odvětvová a průřezová ekonomika				řízení na VŠ	
						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)	2005					ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						21	67
		datum				7. 1. 2012	

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							
Technologie masa							
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							
1. JAROŠOVÁ, A., HARAZIM J., KRÁTKÁ, L., KOLENČÍKOVÁ, D. (2010): Screening of phthalic acid esters in feed ingredients, premixes and feed additives in the Czech republic. Environmental Chemistry Letters, 8:387-391(DOI 10.1007/s 10311-009-0237-7). ISSN 1804-0152, 60 % MENDELU 2. JAROŠOVÁ, A., HARAZIM J., SUCHÝ, P., KRÁTKÁ, L., STANCOVÁ, V., (2009): The distribution and accumulation of phthalates in the organs and tissues of chicks after the administration of feedstuffs with different phthalate concentrations. Vet. Med. – Czech., 54 (9), 427 – 434. ISSN 0375-8427, 60 % MENDELU 3. HARAZIM J, JAROŠOVÁ, A., KRÁTKÁ, L., STANCOVÁ, V., SUCHÝ, P. (2008): Contamination of feedstuffs with phthalic acid esters. TOXICOLOGY LETTERS, 180, p. 67. 50 % MENDELU 4. ZELENKA, J., JAROŠOVÁ, A., SCHNEIDEROVÁ, D. (2008): Influence of n-3 and n-6 polyunsaturated fatty acids on sensory characteristics of chicken meat. Czech journal of animal science. 53 (7), 299-305. ISSN 1212-1819. 30 % MENDELU 5. JAROŠOVÁ, A., (2010): Možné cesty vstupu ftalátů do rostlin – review. Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. 58 (2), 299-302. ISSN 1211-8516. 100 % MENDELU 6. JAROŠOVÁ, A., STANCOVÁ, V., HARAZIM, J., SUCHÝ, P. (2010): Migrace ftalátů z plastové nádže do rostlinných olejů jako součástí krmných směsí používaných k výkrmu kuřecích brojlerů. Potravinářstvo - Food Science (tištěná verze). (4), (2), 35-38. ISSN 1338-0230. 30 % MENDELU 7. JAROŠOVÁ, A., (2010): Zhodnocení výskytu ftalátů (1992–2009) v obalových materiálech a plastech, zdravotnických materiálech a krvi pacientů, v krmivech a potravinách a ve tkáních jatečných zvířat a ryb. Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. 58 (4), 263-268. ISSN 1211-8516. 100 % MENDELU							
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 MENDELU	
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 I							
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							
1. 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 2. 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 3. Vyskočil, I., Doležal, P., Doležal, J., Pyrochta, V., Kalhotka, L., Stanovení kvality fermentace pI., 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 4. 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 5. 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 Proceedings from 5th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries (5th CMAPSEEC). 2008. s. 2026. ISBN 978-80-7375-209-5. (15%) AF MENDELU 6. 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 7. 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 8. Lev, J., Kalhotka, L., Černý, M. Water filtration by nanotextile 2. [CD-ROM]. In Conference proceedings NANOCON 2010. s. 171176. ISBN 978-80-87294-19-2. (30%) AF MENDELU 9. 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 10. Kalhotka, L., Němcová, M., Vyletěllová, 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 11. 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 12. Kalhotka, L., Hůlová, M., Přichystalová, J. Important groups of microorganisms in raw goat milk and fresh goat cheeses determined during lactation. [CD-ROM]. In Proceedings of the International Conference Soil, Plant and Food Interactions 2011. s. 599--606. ISBN 978-80-7375-534-8. (80%) AF MENDELU							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů				řízení na VŠ MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)		2007				ohlasy publikací mezinár.	
Podpis přednášejícího						tuzem.	
		datum				23 8. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Bořivoj Klejdus				Tituly	prof., RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1958	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2023
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
nejdou							
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Chemie anorganická a analytická - P Biochemie v TP							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1989 – UJEP Brno, přírodovědecká fakulta, obor biochemie, Mgr. 1999 – MZLU v Brně, obor „Zemědělská chemie“, Ph.D. 2004 – UP Olomouc, habilitační řízení pro obor „Analytická chemie“, doc. 2007 – UP Olomouc, profesorské řízení pro obor „Analytická chemie“, prof. 2008 – UP Olomouc, „Analytická chemie“, RNDr. Praxe: 1989-1995 Výzkumný ústav výživy zvířat Pohořelice, výzkumný pracovník 1996- dosud MENDELU v Brně, vysokoškolský profesor							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
Od roku 1999-dosud 93 vědeckých prací s IF, 20 vědeckých prací bez IF, h – index 23 Od roku 2006-2011 49 vědeckých prací s IF, <ol style="list-style-type: none"> Kovacik J, Klejdus B 30%, Backor M. Nitric oxide signals ROS scavenger-mediated enhancement of PAL activity in nitrogen-deficient <i>Matricaria chamomilla</i> roots: side effects of scavengers. <i>FREE RADICAL BIOLOGY AND MEDICINE</i> 46 12 1686-1693 2009. (IF 6.145) MENDELU Klejdus B 70%, Kopecky J, Benesova L, et al. Solid-phase/supercritical-fluid extraction for liquid chromatography of phenolic compounds in freshwater microalgae and selected cyanobacterial species. <i>JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A</i> 1216 763-771 2009. (IF 4.154) MENDELU Klejdus B 70%, Vacek J, Lojkova L, et al. Ultrahigh-pressure liquid chromatography of isoflavones and phenolic acids on different stationary phases. <i>JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A</i> 1195 52-59 2008 (IF 3.641) MENDELU Stratil P, Klejdus B 30%, Kuban V. Determination of phenolic compounds and their antioxidant activity in fruits and cereals <i>TALANTA</i> 71 4 1741-1751 2007. (IF 3.374) MENDELU Klejdus B 60%, Lojkova L, Kosina P, et al. Liquid chromatographic/electrospray mass spectrometric determination (LC/ESI-MS) of chelerythrine and dihydrochelerythrine in near-critical CO₂ extracts from real and spiked plasma samples <i>TALANTA</i> 72 4 1348-1356 2007. (IF 3.374) MENDELU Vacek J, Klejdus B 40%, Petřlova J, et al. A hydrophilic interaction chromatography coupled to a mass spectrometry for the determination of glutathione in plant somatic embryos. <i>ANALYST</i> 131 10 1167-1174 2006. (IF 3.174) MENDELU Navrhovatel grantu: 1 (GAČR) 1 (FRVŠ A) Spolunavrhovatel: 3 (1 GAČR, 1 IGA, 1 FRVŠ) Člen řešitelského týmu: 5 (GAČR) CEITEC MENDELU (Central European Institute of Technology, European Center of Excellence)							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti	Doc. Analytická chemie (2004) prof. Analytická chemie					řízení na VŠ	
						UP Olomouc	
Rok udělení (prof...)	2007					ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						1218	198
						datum	22. 11. 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 Péče o životní prostředí							
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"> 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 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% ŠPAČEK I., KOTOVICOVÁ J.: Recyklace heterogenních PVC odpadů. Ivo Špaček, Jana Kotovicová Waste Forum č. 3/2010. 2010. Elektronický časopis. 50 % AF MENDELU 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 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 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 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% 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 KOTOVICOVÁ, J.: Možnosti řízení environmentálních aspektů na příkladu textilní výroby. <i>Acta Environmentalica Universitatis Comenianae (Bratislava)</i>. 2011. sv. vol.19, s. 202--208. ISSN 1335-0285 100% AF MENDELU 							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		doc. - Technologie odpadů				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)						MZLU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár. tuzem.	
						9	17
		datum				1. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející

Název VŠ / součásti	MENDELU				AF		
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Ivo Křivánek				Tituly	doc., RNDr., CSc.	
Rok narození	1961	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Fyzika							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
<p>1987 státní závěrečná zkouška na Přír.fak. UJEP Brno,(Masarykova univerzita nyní) odborná fyzika, obor fyzikální elektronika a optika – <i>promovaný fyzik</i>, 1987 státní rigorózní zkouška – titul <i>RNDr.</i> 1989-1990 mimořádné studium na LF Masarykovy univerzity, předmět, „<i>Obecná biologie</i>“, 1987-9 asistent, výzkum a vývoj urychlovačů pro lékařské účely, pracoviště INCENTRUM Brno, Chirana Stará Turá, 1989 technik elektronik, katedra fyziologie a morfologie hosp. zvířat AF VŠZ Brno.</p>							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> Filípek, J., Křivánek I. Animated Physical Principles of Mechanical Engineering, [DVD-ROM]. In PRAE 2011, Nitra, s. 44--47. ISBN 978-80-552-0662-2 (50%) AF MENDELU Křivánek, I., Severa, L., Buchar, J., Nedomová, Š. Dielectric properties of materials at microwave frequencies, [CD-ROM]. In Physics - Research and Education 2009. ISBN 978-80-552-0264-8. (25%) AF MENDELU Řezáč, P., Borkovcová, M., Křivánek, I. Effect of weaning to oestrus interval and equine chorionic gonadotropin on vaginal electrical impedance during peri-oestrus in sows, <i>Reproduction in Domestic Animals</i>. [online]. 2009. sv. 44, s. 932--936. URL: http://www3.interscience.wiley.com/cgi-bin/fulltext/121506227/PDFSTART. (33%) AF MENDELU Řezáč, P., Křivánek, I., Urban, T., Borkovcová, M., Poschl, M. Relationship of vaginal impedance with speed of return to oestrus after weaning, oestrous behaviour, parity and lactation length in cyclic sows, <i>Animal reproduction science</i>. 2009. sv. 114, č. 4, s. 238--248. ISSN 0378-4320. (20%) AF MENDELU Křivánek, I. Dielectric properties of materials at microwave frequencies, <i>Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně</i>. 2008. sv. LVI, č. 5, s. 125--131. ISSN 1211-8516. (100%) AF MENDELU Křivánek, I. Impedance pattern of vaginal and vestibular mucosa in cyclic goats, <i>Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně</i>. 2008. sv. LVI, č. 4, s. 109--114. ISSN 1211-8516. (100%) AF MENDELU Severa, L., Máchal, L., Křivánek, I. Machatková, M., Mamica, O. Characteristic of selected rheological parameters of stallion ejaculate <i>Archiv Tierzucht : Archives animal breeding</i>. 2008. sv. 51, č. 1, s. 16--22. ISSN 0003-9438 (20%) AF MENDELU Severa, L., Křivánek, I., Máchal, L. On the specific conductivity of stallion ejaculate. <i>Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity</i>. 2007. sv. LV, č. 4, s. 63--68. ISSN 1211-8516. (33%) Nedomová, Š., Buchar, J., Křivánek, I. The effect of the egg`s shape on the stress distribution in the eggshell at internal pressure loading <i>Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně</i>. 2007. sv. 55, č. 1, s. 129--142. ISSN 1211-8516 Havlíček, M., Severa, L., Křivánek, I. On the Influence of Temperature and Chemical Properties on Viscosity of Moravian Wines <i>Acta Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně</i>. 2007. č. 1, s. 59. ISSN 1211-8516. (33%) AF MENDELU 							
Působení v zahraničí		1992 studijní pobyt na univerzitě v Káhiře- Egypt s názvem „ <i>Fyzikální vlastnosti potravin</i> “ v rámci MŠMT v délce 3 měsíce.					
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		doc. - Zemědělská a potravinářská technika	řízení na VŠ				
			MZLU v Brně				
Rok udělení (prof...)	2009		ohlasy publikací				
			mezinár.	tuzem.			
Podpis přednášejícího			3	-			
		datum	8. 11. 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 současní zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Hodnocení zemědělských produktů							
Technologie cereálií							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1968 – 1973 Obor fyto technický, VŠZ Brno, AF							
1974 – 1980 Výzkumný šlechtitelský ústav píce ní nářský, 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							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> 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 & 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 Potravinářstvo - Food Science (elektronická verze). 2011. sv. 5, č. 1, s. 319--322. (30 %) AF MENDELU 							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů (1999)			řízení na VŠ		
					MZLU v Brně		
Rok udělení (prof...)		2009			ohlasy publikací		
		doc. - Zpracování zemědělských produktů			mezinár.		tuzem.
Podpis přednášejícího					datum		11 12
							8. 9. 2011

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				ICV	
Název SP		Chemie a technologie potravin/Technologie potravin					
Jméno a příjmení		Dana Linhartová				Tituly	doc., PhDr., CSc.
Rok narození	1954	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu Rozvoj psychosociálních dovedností							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP 1973 – 1978 FF UJEP Brno, obor pedagogika – psychologie; 1979 FF UJEP Brno, PhDr., obor Pedagogika; 1991 FF MU Brno, CSc., obor pedagogika; 1997 FF UK v Praze, kurz ČŽV – Metody aplikované sociální psychologie; 1982 – 2006 MZLU v Brně (dříve VŠZ), Katedra pedagogiky, Ústav inženýrské pedagogiky, Ústav humanitních věd – Oddělení pedagogiky; 2007 – doposud MZLU (nyní MENDELU) v Brně, Institut celoživotního vzdělávání - ředitelka vysokoškolského ústavu (od 2010), Oddělení vzdělávání učitelů.							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let 1. LINHARTOVÁ, D., DANIELOVÁ, L. Vysokoškolská pedagogika v podmínkách Mendelovy univerzity v Brně. [CD-ROM]. In Sborník z mezinárodní vědecké konference ICOLLE 2011. s. 143 - 161 . ISBN 978-80-7375-535-5. 50 % MENDELU 2. LINHARTOVÁ, D., DANIELOVÁ, L. Analýza a rozvoj klíčových kompetencí studentů učitelství odborných předmětů. [CD-ROM]. In <i>Inovácie v pedagogicko – psychologickéj príprave budúcich učiteľov stredných</i> . s. 24 - 33, 2010. ISBN 978-80-552-0462-8. 50 % MENDELU 3. LINHARTOVÁ, D. Vybrané obsahové a metodické změny bakalářského studijního oboru Učitelství odborných předmětů na Mendelově univerzitě v Brně. [CD-ROM]. In <i>ICOLLE 2010 : Sborník příspěvků z mezinárodní konference</i> . s. 157 - 165. ISBN 978-80-7302-154-2. 100 % MENDELU 4. LINHARTOVÁ, D., DANIELOVÁ, L., MÁCHAL, P. <i>Vybrané problémy celoživotního vzdělávání v evropském kontextu</i> . 1. vyd. Brno: Konvoj, spol. s r.o., 2010. 102 s. ISBN 978-80-7302-160-3. 40 % MENDELU 5. LINHARTOVÁ, D., DANIELOVÁ, L., PŘIBYL, M., LOUKOTOVÁ, J. K problematice profilu absolventa studijního programu Specializace v pedagogice na MZLU v Brně. In <i>Mezinárodní vědecká konference celoživotního vzdělávání 2009</i> . Brno: Ureas s.r.o., 2009, s. 54 – 61. ISBN 978-80-254-5330-8 30 % MENDELU 6. LINHARTOVÁ, D. <i>Vysokoškolská psychologie</i> . 1. vyd. Brno: MZLU, 2008, 151 s. 100 % MENDELU 7. LINHARTOVÁ, D. <i>Zvyšování profesní kapacity akademických pracovníků v různorodých univerzitních podmínkách. Modul 2 – část 1</i> . 1. vyd. Brno: MZLU, 2008, 138 s. ISBN 978-807375-149-4 100 % MENDELU 8. LINHARTOVÁ, D. K hodnocení vysokoškolské výuky. In <i>Firma a konkurenční prostředí 2008, Sekce 9: Firma a vzdělanostní kapitál. Sborník příspěvků z mezinárodní vědecké konference, Brno 13. – 14. března 2008</i> . Brno: MSD, spol.s.r.o., 2008, s. 482 – 487. ISBN 978-80-7392-022-7 100 % MENDELU 9. LINHARTOVÁ, D. Současný stav učitelského vzdělávání na MZLU v Brně. In <i>Příprava techniků na vzdělávání a řízení lidí. Sborník z mezinárodního vědeckého semináře, Praha 10. a 11. září 2007</i> . Praha: ČVUT, Masarykův ústav vyšších studií, 2008, s.108 – 118. ISBN 978-80-01-04046-1 100 % MENDELU 10. LINHARTOVÁ, D. Pedagogical and Psychological Aspects of Education in Forestry and Wood Technology. <i>FORTECHENVI 2008. Proceedings, 3rd International Scientific Conference, Prague May 26 –30, 2008</i> . Brno: MZLU, 2008, s. 321 – 326. ISBN 978-80-7375-182-1 100 % MENDELU LINHARTOVÁ, D. Možnosti zvyšování profesní kapacity akademických pracovníků. In <i>Firma a konkurenční prostředí 2007, Sekce 8: Firma a vzdělanostní kapitál. Sborník příspěvků z mezinárodní vědecké konference, Brno 8. – 9. března 2007</i> . Brno: MSD, spol. s.r.o., 2007, 48 – 52. ISBN 978-80-86633-90-9 100 % MENDELU							
Působení v zahraničí 1994 Iowa State university, Ames, Iowa, USA 1997 Wageningen Agricultural University, Wageningen, Holandsko 1999 Aston University Birmingham, Birmingham, Velká Británie							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		CSc. – Pedagogika (FF MU v Brně) - 1990 doc. – Pedagogika (Pedagogická fakulta UKF v Nitre)				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)		2009				UKF v Nitre	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						10	31
		datum				4. 12. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti		MENDELU				AF	
Název SP		Chemie a technologie potravin/Technologie potravin					
Jméno a příjmení		Antonín Přidal				Tituly	Ing., Ph. D.
Rok narození	1972	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
nejdou							
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Včelí produkty							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1991-1996 magisterský obor zootechnika, MZLU AF 1996-1999 doktorský obor speciální zootechnika – specializace včelařství, MZLU AF 1996-1999 Výzkumný ústav pícninářský - samostatný vědecký pracovník (3 roky; 0,5–1,0) 1997-2000 Ústav zoologie a včelařství MZLU - technik (3 roky) od 2000 – dosud Ústav zoologie, rybářství, hydrobiologie a včelařství MENDELU – odborný asistent 1,0							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
1. PŘIDAL A. 2007: Parazitismus, nemoci včel a názvosloví živočichů. Moderní včelař 4(1):27-29. (100 %, MENDELU) 2. STRAKA J., BOGUSCH P., PŘIDAL A. 2007: Apoidea: Apiformes (včely). In: Bogusch P., Straka J. & Kment P. (eds.): Annotated checklist of the Aculeata (Hymenoptera) of the Czech Republic and Slovakia. Acta Entomologica Musei Nationalis Pragae, Supplementum 11:1-300, pp. 241-299. (30 %, MENDELU) 3. PŘIDAL A., KOMZÁKOVÁ O. 2009: Faunistic record in the Czech Republic – 276 (Hymenoptera: Apoidea, Apidae). Klapalekiana 45(1):119-120. (50 %, MENDELU) 4. PŘIDAL A., SVOBODA J. 2010: Queen introduction into the queenright honey bee colony. Acta universitatis agriculturae et silviculturae mendelianae Brunensis 58(5):307-311. (50 %, MENDELU) 5. PŘIDAL A. 2008: Včely rodu Apis – jejich taxonomie, rozšíření, srovnávací bionomie a hospodářský význam. In: Čermák K., Kašpar F., Přidal A., Titěra D. a Veselý V.: Včely v novém tisíciletí, Výzkumný ústav včelařský spol. s r.o. 2008, pp. 45-119. [ISBN 978-80-87196-00-7] (100 %, MENDELU) 6. PŘIDAL A., SVOBODA J. 2011: Kyselina mravenčí aplikovaná metodou MITEGONE™ – dílčí výsledky. Moderní včelař 8(1):21-25. (50 %, MENDELU) 7. PŘIDAL A., SVOBODA J. 2011: Kyselina mravenčí aplikovaná metodou MITEGONE™ významně snižuje početnost roztočů ve včelstvu. Moderní včelař 8(2):56-59. (50 %, MENDELU) 8. KULA E., PŘIDAL A. 2011: Srovnání populací čmeláků Sněžníku a Jizerských hor (Hymenoptera: Bombini). Sborník Oblastního muzea v Mostě, řada přírodovědná, 2011, č. 33, (v tisku) (ISSN 1214-2573) (50 %, MENDELU) 9. PŘIDAL A., VERSELÝ P. 2011: Changes in the composition of the bee populations of the Mohelno Serpentine Steppe within last 70 years (Hymenoptera: Apiformes). Acta univ. agric. silvic. 59(5): (v tisku). (80 %, MENDELU)							
Působení v zahraničí							
Pobyty kratší než 1/4 roku.							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - speciální zootechnika				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)		1999				MZLU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						18	10
		datum				13. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Doubravka Rožnovská					Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1980	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2013
Další současní zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Konzervace potravin							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1998 - 2003 magisterské studium na MZLU Brno, Agronomická fakulta, obor Chemie a technologie potravin, 2003 - 2006 doktorské studium na MZLU Brno, ZF Lednice, obor Zahradnická produkce, studium přerušeno, v 5/2007 státní rigorózní zkoušky, v 5/2008 obhajoba disertační práce od 1. 1. 2007 nástup jako asistentka na Ústav technologie potravin, AF, MZLU Brno od 30. 5. 2008 jako odborná asistentka							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> Goliáš, J., Němcová, A., Čaněk, A., Kolenčíková, D.: Storage of sweet cherries in low oxygen and high carbon dioxide atmospheres. Horticultural science. 2007. sv. 34, č. 1, s. 26-34. ISSN 0862-867X. 25 % MENDELU Jarošová, A., Harazim, J., Krátká, L., Kolenčíková, D.: Úroveň kontaminace ftaláty u vybraných krmných surovin, doplňkových látek a premixů. Maso. 2008. sv. 19, č. 1, s. 84-86. ISSN 1210-4086. 25 % MENDELU Jarošová, A., Harazim, J., Krátká, L., Kolenčíková, D.: Screening of phthalic acid esters in feed ingredients, premixes and feed additives in the Czech republic. Environmental Chemistry Letters. 2010. sv. 8, č. 4, s. 387-391. ISSN 1610-3653. 30 % MENDELU Sládková, P., Rejchrtová, E., Komprda, T., Rožnovská, D.: <i>In vitro</i> inhibition activity of the spice mix used in the "paprikáš" sausages. Acta univ. agric. et silvic. Mendel. Brun., 2011, LIX, No. 6, pp. 313-316. 20 % MENDELU Přednáška na výukovém kurzu Ovocný strom v krajině, Mendelova univerzita v Brně, Technologie zpracování ovoce, 2 h, 100 % MENDELU 							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Zahradnická produkce				řízení na VŠ	
						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)	2008					ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						-	-
		datum				23. 11. 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	12/2014
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Pěstování LAKR							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
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							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> 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 : vedecký časopis pre fytotechniku a zootechniku = the scientific journal for phytotechnics and zootechnics. 2011. sv. 14, č. 1, s. 9--12. ISSN 1335-258X. Na MENDELU, částečně IREL, spol. s r.o., podíl: 40 % 3. Růžicková, G., Žabčiková, H. Morphological and growth variability of some milk thistle genotypes [<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 %. 							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti	Ph.D. – Speciální produkce rostlinná					řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)	2005						MZLU v Brně
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						4	0
	datum					7. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					ZF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Petr Salaš				Tituly	doc., Dr., Ing.	
Rok narození	1963	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2014
Další současný zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
nejdou							
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Pěstování ovoce a zeleniny							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1986: Zahradnictví, VŠZ Brno, Zahradnická fakulta (Ing.) 1991: Zahradnictví, VŠZ Brno, Zahradnická fakulta (Dr.) 1991–dosud: VŠZ (MZLU, MENDELU) Brno, Zahradnická fakulta (20 let pedagogické praxe)							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> Salaš, P., Sochor, J., Litschmann, T., Sasková, H.: Studie fotosyntetické odezvy <i>Acer campestre</i> pěstovaného na aridním stanovišti. Úroda, vědecká příloha. 2011. sv. LIX, č. 10, s. 538-549. ISSN 0139-6013 (40%, MENDELU). Kremláčková, Š., Salaš, P., Boček, S.: Verification of the effects of Lignohumat B and Synergín in organic strawberry production. Acta univ. agr. et silv. Mendeliana Brunensis. 2011. sv. LIX, č. 3, s. 101-110 (30%, MENDELU). Rop, O., Sochor, J., Juríková, T., Zítka, O., Mlček, J., Salaš, P. a kol.: Effect of five different stages of ripening on chemical compounds in medlar (<i>Mespilus germanica</i> L.). Molecules. 2011. sv. 1, č. 16, s. 74-91. ISSN 1420-3049 (5%, MENDELU). Salaš, P. a kol.: Vztah mezi průtokem mízy mladých dřevin a meteorologickými a morfologickými parametry na písčitéch půdách. Úroda 12, 2010, vědecká příloha, s. 739–742, ISSN: 0139-6013 (40%, MENDELU) Sochor, J., Ryvolová, M., Kryštofová, O., Salaš, P. a kol.: Fully Automated Spectrometric Protocols for Determination the Antioxidant Activity: Advantages and Disadvantages. Molecules 2010, 15, 1-x manuscripts; doi:10.3390/molecules150x000x, ISSN 1420-3049 (5%, MENDELU) Sloup, J., Salaš, P.: Effects of soil conditioners on the quality of nursery production. Acta horticulturae. 2009. sv. LVII, č. 4, s. 103–108. ISSN 0567-7572 (50%, MENDELU) Salaš, P. a kol.: Vliv pomocných půdních látek na fyziologické charakteristiky dřevin. In Salaš, P. (ed.), Travníky 2009. Agentura Bonus, 2009, s. 56–61. ISBN 978-80-86802-14-5 (40%, MENDELU). Salaš, P. a kol.: Opatření v sadech a vinohradech vedoucí ke zvýšení biodiverzity a udržitelnosti systému. In: Šarapatka, B., Niggli, U. Zemědělství a krajina – cesty k vzájemnému souladu. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2008, s. 107–142. ISBN 978-80-244-1885-8. (20%, MENDELU) Říha, M., Salaš, P., Řezníček, V.: Study of propagation of <i>Berberis thunbergii</i> L. by cuttings, with using less-known methods of stimulation, Acta univ. agric. et silvic. Mendel. Brun., 2007, LV, No 4, pp. 53-62, ISSN 1211-8516 (50%, MENDELU) Soldatov, I. Salaš, P.: Hybridization of domestic prunes with black apricot (<i>Prunus domestica</i> L. x <i>Armeniaca dasycarpa</i> Ehrh.). Acta univ. agric. et silvic. Mendel. Brun., 2007. sv. LV, č. 5, s. 147–154. (40%, MENDELU) Salaš, P., Sloup, J.: The use of substance retaining water in soil for nursery production, Acta horticulturae et regioteecturae, ročník 10, no. I., Nitra, 2007, s. 12–16, ISSN 1335-2563 (60%, MENDELU) 							
Působení v zahraničí							
Pouze krátkodobé stáže, max. měsíc							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Dr. – Zahradnictví (1991) doc. - Zahradnictví				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)		2004				MZLU v Brně	
Podpis přednášejícího						ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
						6	11
		datum				23. 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	
-				-		-	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Technologie drůbežářského průmyslu							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
<p>Vzdělání:</p> <p>1972 – 1977 - Vysoká škola zemědělská v Brně</p> <p>1980 - 1983 - studijní pobyt VŠZ Brno</p> <p>1984- 1988 doktorské studium - obhájila kandidátskou disertační práci v oboru Zpracování zemědělských produktů na AF VŠZ v Brně a byl udělen titul kandidátky zemědělských a lesnických věd.V roce 1985 absolvovala dvousemestrální kurz vysokoškolské pedagogiky.</p> <p>V roce 1995 se habilitovala na AF MZLU v Brně v oboru Technologie živočišných produktů a byl udělen titul docent</p> <p>Praxe:</p> <p>1977 - 1980 technik pro produkci a zpracování živočišných produktů (vajec a drůbeže) ve Společném zemědělském podniku Rajhradice</p> <p>1980 studijní pobyt a návazně interní aspirantura na VŠZ v Brně, na Katedra reprodukce, zoohygieny a technologie živočišných výrobků, oddělení technologie potravin.</p> <p>Od roku 1985 vysokoškolská učitelka</p> <p>od roku 1995 docentka</p> <p>od roku 2006 profesorka na Ústavu technologie potravin AF MZLU v Brně.</p> <p>Od roku 2001 do roku 2003 byla vedoucí Ústavu technologie potravin AF MZLU v Brně</p> <p>Od roku 2005 do roku 2010 garant oboru Technologie potravin.</p>							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> 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%) 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%) 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%) 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%). 							
Působení v zahraničí							
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		
Rok udělení (prof)	2006				MENDELU		
				ohlasy publikací			
				mezinár.		tuzem.	
Podpis přednášejícího						21	46
				datum		3. 9. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející							
Název VŠ / součásti	MENDELU					AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin						
Jméno a příjmení	Zbyšek Sládek				Tituly	Prof., MVDr., Ph.D.	
Rok narození	1968	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2033
Další současní zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Morfologie a fyziologie hospodářských zvířat							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
1993 - Všeobecné veterinární lékařství - VFU 1993-1994 Výzkumný ústav veterinárního lékařství - 100 % 1.10.1994 – odborný asistent VŠZ v Brně od roku 2002 – docent MZLU v Brně 2005-2009 Výzkumný ústav veterinárního lékařství - 50 % od 2009 dosud profesor AF MENDELU							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> Sládek Z, Rysanek D.: Cell death and CD14 expression in resident and inflammatory polymorphonuclear leukocytes from virgin bovine mammary gland. <i>Res Vet Sci.</i> 2011 Apr;90(2):226-34. 50 % AF MENDELU Sládek Z, Rysanek D.: Apoptosis of resident and inflammatory macrophages before and during the inflammatory response of the virgin bovine mammary gland. <i>Acta Vet Scand.</i> 2010 Feb 9;52:12. 50 % AF MENDELU Sládek Z, Rysanek D.: Expression of macrophage CD44 receptor in the course of experimental inflammatory response of bovine mammary gland induced by lipopolysaccharide and muramyl dipeptide. <i>Res Vet Sci.</i> 2009 Apr;86(2):235-40. 50 % AF MENDELU Sláma, P., Sládek, Z., Ryšánek, D., Langrová, T. Effect of <i>Staphylococcus aureus</i> and <i>Streptococcus uberis</i> on apoptosis of bovine mammary gland lymphocytes. <i>Research in Veterinary Science.</i> 2009. sv. 87, č. 2, s. 233--238. ISSN 0034-5288. 25 %, MENDELU Sláma, P., Sládek, Z., Ryšánek, D. Effect of muramyl dipeptide on apoptosis of bovine mammary gland lymphocytes in vitro. <i>Slovak Journal of Animal Science.</i> 2009. sv. 42, č. S1, s. 90--93. ISSN 1337-9984. 25 %, MENDELU 							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		doc. – Morfologie a fyziologie hospodářských zvířat (2002) prof. - Anatomie a fyziologie zvířat				řízení na VŠ	
						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)		2008				ohlasy publikací	
Podpis přednášejícího						mezinár.	tuzem.
						46	4
		datum				10. 11. 2011	

G – Personální zabezpečení - přednášející						
Název VŠ / součásti	MENDELU				AF	
Název SP	Chemie a technologie potravin/Technologie potravin					
Jméno a příjmení	Pavčina Smutná (Hrstková)				Tituly	Dr., Ing.
Rok narození	1971	typ vzť.	pp.	rozsah	40	do kdy 12/2014
Další současní zaměstnavatelé				typ prac. vztahu	rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu						
Pěstování a výživa rostlin						
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP						
Vzdělání: 1989-1994 - Vysoká škola zemědělská v Brně, AF, obor fyto technický 1995-1998 - Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, obor Speciální produkce rostlinná, Ph.D. studium Praxe: 1994 - 1998 technický pracovník pro výuku 1998 - 2002 inženýrsko technický pracovník pro výzkumod 2003 akademický pracovník – odborný asistent.						
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Chloupek O, Both Z, Dostál V, Hrstková P, Středa T, Betsche T, Hrušková M, Horáková V (2008): Better bread from vigorous grain? Czech Journal of Food Sciences 26: 402-412. (10%) AF MENDELU 2. Ehrenbergerová J, Březinová Belcredi N, Kopáček J, Melišová L, Hrstková P, Mauchová S, Vaculová K, Paulíčeková I (2009): Antioxidant enzymes in barley green biomass. Plant Foods for Human Nutrition 64 (2): 122-128. (10%) AF MENDELU 3. Hrstková P (2009): The Performance of Selected Winter Wheat Varieties Under Water Deficient Conditions. Cereal Res Comm 37: 317-320. AF MENDELU 4. Holková L, Mikulková P, Hrstková P, Prášil IT, Bradáčová M, Prášilová P, Chloupek O (2010): Allelic Variations at Dhn4 and Dhn7 are Associated with Frost Tolerance in Barley. Czech Journal of Genetisc and Plant Breeding 46 (4): 149-158. (20%) AF MENDELU 5. Hrstková P, Vejražka K (2010): Effects of drought on grain quality parameters in winter wheat. Növénytermelés 59 (3): 219-222. ISSN 0546-8191. (80%) AF MENDELU 6. Ehrenbergerová J, Cerkal R, Hrstková P, Elzner P, Marková J, Vaculová K (2010): Popis lokalit a metodika polních pokusů projektu 1M0570 (v letech 2005 a 2007-2008). Kvasný průmysl 56 (2): 54-59. (15%) AF MENDELU 7. Holková L, Mikulková P, Hrstková P, Prášil IT, Bradáčová M, Chloupek O (2010): Dehydriny jako stresové proteiny související s tolerancí k mrazu u ječmene. Kvasný průmysl 56 (2): 83-87. (20%) AF MENDELU 8. Hrstková P, Holková L, Hronková M, Vlasáková E, Chloupek O (2010): Comparison of different approaches for the evaluation of response of winter wheat to drought. 61. Tagung der Vereinigung der Pflanzenzüchter und Saatgutkaufleute Österreichs 2010. (40%, přednáška). AF MENDELU 						
Působení v zahraničí						
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti	Dr. - Speciální produkce rostlinná				řízení na VŠ	
Rok udělení (prof...)	1998					MZLU v Brně
Podpis přednášejícího					ohlasy publikací	
					mezinár.	tuzem.
					28	12
					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 Šulcerová					Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1981	typ vzt.	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2012
Další současný zaměstnavatelé				typ prac. vztahu		rozsah	
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
<p>Jakost a zpracování ryb</p>							
Údaje o oboru vzdělání na VŠ a o praxi od absolvování VŠ, vč. studia v doktorském SP							
<p>Vzdělání: 09.08.1999 - 22.06.2004 Magisterský stupeň - MENDELU, AF, Chemie a technologie potravin, Technologie potravin 30.09.2005 - 29.05.2009 Doktorský stupeň - Chemie a technologie potravin, Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů, kombinovaná forma</p> <p>Praxe: 1.7.2004 – 31.8.2006 Hadač a Zapletal, spol. s r.o., výroba masa a masných výrobků, (2 roky a 2 měsíce) 2006 – dosud odborný asistent AF MENDELU</p>							
Přehled o publikační a další tvůrčí činnosti za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> ŠULCEROVÁ H., BURDYCHOVÁ R. Vliv počtu bakterií mléčného kvašení, probiotických kultur a hodnoty pH v kysaných výrobcích na jejich senzorické hodnocení. <i>Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis</i>. 2009. sv. LVII, č. 5, s. 291 – 304. ISSN 1211-8516. 50 % AF MENDELU BURDYCHOVÁ R., ŠULCEROVÁ H. Senzorické hodnocení fermentovaných salámů hercules s přídavkem probiotického kmene <i>Lactobacillus casei</i> 01. <i>Acta Universitatis agriculturae et silviculturae Mendeliana Brunensis</i>. 2009. sv. LVII, č. LVII, s. 57 – 64. ISSN 1211-8516. 50 % AF MENDELU ŠULCEROVÁ H., BURDYCHOVÁ R. Mettwurst fermented by probiotic <i>L. casei</i> and <i>L. acidophilus</i> strains. <i>Journal of International Scientific Publications: Materials, Methods & Technology</i>, Vol. 3, Part 1, pp. 152 – 159, 2009, ISSN: 1313-2539. 50 % AF MENDELU BURDYCHOVÁ R., ŠULCEROVÁ H. Application of probiotic <i>L. casei</i> in production of typical Czech fermented sausages. <i>Journal of International Scientific Publications: Materials, Methods & Technology</i>, Vol. 3, Part 1, pp. 379 – 386, 2009, ISSN: 1313-2539. 50 % AF MENDELU ŠULCEROVÁ H., BURDYCHOVÁ R. Optimalizace procesu mražení vepřového a hovězího masa pro výrobu fermentovaného „Mětského salámu“. <i>Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendeliana Brunensis</i>. 2008. sv. LVI, No. 5, pp. 211-220. ISSN 1211-8516. 50 % AF MENDELU ŠULCEROVÁ H., ŠTENCL J., ŠULCOVÁ A. Vliv způsobu a délky skladování na vlhkost a senzorickou jakost trvanlivých salámů. <i>Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendeliana Brunensis</i>. 2008. sv. LVI, No. 4, pp. 183-196. ISSN 1211-8516. 50 % AF MENDELU ŠULCEROVÁ H., ŠUSTOVÁ K. Sledování změn senzorických vlastností bílých jogurtů po dobu jejich minimální trvanlivosti. <i>Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendeliana Brunensis</i>. 2007. sv. LV, No. 5, pp. 187-196. ISSN 1211-8516. 70 % AF MENDELU 							
Působení v zahraničí							
Obor habilitačního nebo jmenovacího řízení nebo udělení vědecké hodnosti		Ph.D. - Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů				Řízení na VŠ	
						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)		2009				ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						-	-
						datum	12. 9. 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 zaměstnavatel				typ prac. vztahu		rozsah	
—							
Přednášky v předmětech příslušného studijního programu							
Laktologie Mlékárenské technologie 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							
Publikace s impakt faktorem za posledních 5 let							
<ol style="list-style-type: none"> 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 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 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 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 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 							
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)							
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	
						MZLU v Brně	
Rok udělení (prof...)		2008				ohlasy publikací	
						mezinár.	tuzem.
Podpis přednášejícího						17	57
						datum	