

Návrh habilitační komise

na jmenování

Ing. Marcely Slukové, Ph.D.

docentkou pro obor **Technologie potravin**

Složení komise:

předseda: **prof. Ing. Vladimír Filip, CSc.** (Ústav mléka, tuků a kosmetiky, FPBT VŠCHT Praha)

členové:

prof. Ing. Jaromír Lachman, CSc. (AF, ČZU Praha)

prof. RNDr. Dr. Oldřich Lapčík (FPBT VŠCHT Praha)

prof. Ing. Martin Křížek, CSc. (ZF JČU České Budějovice)

doc. MUDR. Pavel Kohout, Ph.D. (Fakultní Thomayerova nemocnice Praha)

Podle zákona č. 111/98 Sb. o vysokých školách, paragraf 72. odst.7 jmenovala komise následující **tři oponenty**:

1. prof. Ing. Pavel Kalač, CSc. (ZF JČU České Budějovice)

2. prof. Ing. Ivana Capouchová, CSc. (FAPPZ ČZU Praha)

3. doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D. (FT UTB Zlín)

Oponentům byla předložena k posouzení **habilitační práce**:

„Polysacharidy obilovin ve výživě a technologii“, jakož i všechny další předepsané doklady.

Odůvodnění návrhu:

Po obdržení všech tří oponentských posudků komise konstatovala, že všichni oponenti hodnotili práci i osobnost uchazečky velmi pozitivně a doporučili pokračování habilitačního řízení. Na základě této skutečnosti, a ve shodě s odst. 8 Zákona č.111/1998 Sb. o vysokých školách, přistoupila komise k podrobnému hodnocení uchazečky ve smyslu zákona a Rámcových kritérií pro habilitační a profesorské řízení VŠCHT Praha (Směrnice č.A/S/965/15/2018 ze dne 18.10.2018) ve strukturované formě:

a) Habilitační práce

Habilitační práce splňuje požadavky, které jsou na habilitační práci kladeny. Ze své publikační činnosti vybrala uchazečka 8 původních prací z let 2001 - 2019, na nichž demonstrovala svůj odborný přínos v oblasti cereální chemie včetně analytických metod a cereální technologie s užším zaměřením na technologické kroky, které mohou vést při zpracování obilovin k výrobě cereálních potravin s vyšší technologickou, výživovou a senzorickou hodnotou. Autorka v práci zúročila výsledky své dlouholeté

pedagogické a výzkumné činnosti v oblastech potravinářské technologie, chemie a potravinářské analytiky v průběhu technologického zpracování a s užším zaměřením na sledování změn vybraných nutrientů, jejich funkční význam a na bezpečnostní produkty. Habilitační práce dokládá odbornou erudici, systematickosti, pečlivost a současně hloubku znalosti dané problematiky. Autorka zde jasně prokazuje své přednosti a vhodné předpoklady být vysokoškolským učitelem v technologickém oboru s titulem docent.

b) Pedagogická činnost

Pedagogická činnost Dr. Slukové se rozvíjela od jejího nástupu na Ústav sacharidů a cereálií (tehdy Ústav chemie a technologie sacharidů) VŠCHT Praha v pozici odborné asistentky v roce 2003, tedy více jak 12 let. Dominujícím způsobem se podílí na výuce povinného předmětu v MSP-TP „Výroba potravin a nutriční hodnota“, který vznikl s jejím velkým přispěním a k němuž byla pod jejím vedením napsána stejnojmenná skripta (vydána 2016), dále podílem na výuce předmětů MSP-TP „Technologie potravin oboru“ v oblasti cereální chemie a technologie, opět pod jejím vedením byla napsána skripta (Cereální chemie a technologie – Zpracování obilovin – mlýnská a těstářenská výroba, 2017) a „Výpočetní metody a modelování v oboru“, je vedoucí Laboratoří oboru pro MSP-TP a analogického laboratorního cvičení v angličtině.

Pod jejím vedením byly obhájeny: 14 bakalářských a 10 diplomových prací, jako školitel-specialista se podílela na vedení 1 obhájené DDP a současně je školitelkou-specialistkou 4 doktorských disertačních prací. Je tak zapojena do všech třech studijních programů strukturovaného studia na fakultě. Jejím hlavním inovačním přínosem byl významný podíl na zavedení povinného předmětu „Výroba potravin a nutriční hodnota“, který je vyučován od r.2009 a podíl na inovaci technologického bloku cereální technologie v předmětu „Technologie potravin oboru II) v MSP. S tím úzce souvisí její autorský/spoluautorský podíl na 2 skriptech a dále celkem 11 kapitolách v monografiích, z toho 2 kapitoly v angličtině. Rámcová kritéria VŠCHT jsou tak nejen splněna, ale podstatným způsobem překročena.

c) Vědecká a výzkumná činnost

Vědecká a výzkumná činnost Dr. Slukové je zaměřena na význam a charakterizování polysacharidů a oligosacharidů v lidské výživě a na vliv procesních parametrů a technologických postupů zpracování škrobových a neškrobových polysacharidů, včetně rozvíjení nových analytických postupů a zkušebních metod – jako je např. aplikace FT-IR spektroskopie pro detekci potravinářských hydrokoloidů a polysacharidů v různých matricích. V oblasti technologie se jedná o sledování změn β -glukanů, dalších zdrojů vlákniny, změn škrobu s důrazem na sledování nutriční hodnoty a její změny. V oblasti inženýrských procesů se věnuje využití procesu extruze a membránových procesů v oblasti svého zájmu.

Seznam publikovaných prací zahrnuje do září 2019 23 prací v impaktovaných časopisech dle WoS, z toho 18 v angličtině; 10 prací v neimpaktovaných časopisech s recenzním řízením, 11 kapitol v monografiích, 78 článků v časopisech bez recenzního řízení, článků ve sbornících. Souhrnně to představuje 123 prací, z toho 53 ve světovém jazyce. K tomu ještě 3 osobně přednesené přednášky na mezinárodní konferenci v angličtině, 14 osobně přednesených přednášek na národních konferencích. Rozložení 23 publikací dle WoS do kvartilů plně odpovídá, dle názoru komise, technologickému oboru habilitace: 5 publikací v Q1; 3 publikace v Q2; 10 publikací v Q3 a 5 publikací v Q4.

Dr. Sluková byla odpovědnou řešitelkou grantu FRVŠ v období 2002-2003 a spoluřešitelkou 4 národních grantových projektů. Komise konstatuje, že rámcová kritéria ve vědecké a výzkumné oblasti jsou splněna: 24 výstupů v impaktovaných časopisech s celkovou hodnotou IF 36,35 (min.počet výstupů 20), počet citací bez autocitací je dle WoS 239 (stav únor 2019) - požadovaná hodnota SCI je 30.

d) Technická realizační činnost

V této oblasti je Dr. Sluková autorkou/spoluautorkou, 3 poloprovozních řešení a ověřených metodik a 2 užitečných vzorů. Komise považuje za podstatné, že všechny 4 řešené grantové projekty od NAZV MZe ČR a jejich výstupy byly orientovány pro přímé využití v průmyslové praxi (Vliv reformulace na trvanlivost a fyzikálně chemické vlastnosti potravin, využití potenciálu metabolitů divokých kmenů BMK a kvasinek k potlačení fungální kontaminace cereálních výrobků, vývoj nových plodin s cílem produkce potravin s vyšší výživovou hodnotou, nové technologické postupy pro produkci potravin zvyšující jejich kvalitu, bezpečnost a konkurenceschopnost a nutriční hodnotu). Velmi významná je spolupráce uchazečky s průmyslovými partnery a 2 průmyslovými svazy ČR a s tím související vzdělávací a popularizační činnost. Kdyby byly stanoveny na VŠCHT minimální požadavky pro tuto činnost, jistě by v případě Dr. Slukové byly splněny.

e) Organizační a odborná činnost

Dr. Sluková je národní delegátkou v AACCI (USA) od roku 2013, předsedkyně komise pro „Obiloviny v lidské výživě při ČTPP Potravinářské komory ČR a členkou její další komise, členkou Hodnotící komise 16.2.1 MZe ČR, členkou Společnost pro výživu a ČSCH. Dr. Sluková je od září 2017 pověřena vedením Ústavu sacharidů

Závěr:

Na základě jednomyslného tajného hlasování ze dne 18. září 2019 a komplexního posouzení všech podkladů, odborné a morální způsobilosti, a zejména všech tří pozitivních oponentských posudků, doporučuje habilitační komise vědecké radě FPBT pokračovat v habilitačním řízení Ing. Marcely Slukové, Ph.D. Komise pověřuje svého předsedu prof. Filipa přednesením tohoto stanoviska na nejbližším zasedání vědecké rady Fakulty potravinářské a biochemické technologie Vysoké školy chemicko-technologické v Praze s doporučením jmenovat Ing. Marcelu Slukovou, Ph.D., po ukončení úspěšného habilitačního řízení, docentkou pro obor technologie potravin.

V Praze dne 18. září 2019

Podpisy členů komise:

předseda: **prof. Ing. Vladimír Filip, CSc.**

členové:

prof. Ing. Jaromír Lachman, CSc.

prof. RNDr. Dr. Oldřich Lapčík

prof. Ing. Martin Křížek, CSc.

doc. MUDR. Pavel Kohout, Ph.D.