



VYSOKÁ ŠKOLA
CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ
V PRAZE

Žádost o udělení akreditace oboru habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem

OBOR ŘÍZENÍ

Chemie a analýza potravin

Praha 2023

A-I – Základní údaje o žádosti o akreditaci

Název vysoké školy:	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
Název součásti vysoké školy:	Fakulta potravinářské a biochemické technologie - FPBT
Obor řízení:	Chemie a analýza potravin
Typ řízení:	habilitační řízení, řízení ke jmenování profesorem
Schvalující orgán:	Vědecká rada fakulty, Rada pro vnitřní hodnocení
Datum schválení žádosti:	11. 4. 2023
Odkaz na elektronickou podobu žádosti:	https://www.vscht.cz/nau/HJ304
Odkaz na relevantní vnitřní předpisy:	https://www.vscht.cz/nau/dokumenty
Odkaz na údaje o zahájených a uskutečněných řízeních:	https://www.vscht.cz/nau/habilitace https://www.vscht.cz/uredni-deska/habilitace

B-I – Charakteristika oboru řízení	
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
Součást vysoké školy	Fakulta potravinářské a biochemické technologie - FPBT
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin
Typ oboru řízení	habilitační řízení, řízení ke jmenování profesorem
Charakteristika a vymezení oboru řízení	
Chemie a analýza potravin představuje tradiční obor z oblastí vzdělávání chemie a potravinářství, které se na VŠCHT Praha promítají v mnoha akreditovaných studijních programech ve všech stupních studia (bakalářském, magisterském i doktorském stupni). Existence tohoto oboru pro habilitační a jmenovací řízení je tedy logickým vyústěním výzkumných a pedagogických aktivit realizovaných na Fakultě potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha. Klíčovými zaměřenými výzkumu a vzdělávání oboru Chemie a analýza potravin jsou zejména (i) studium procesů probíhajících při výrobě a skladování potravin s ohledem na nutriční faktory i nežádoucí reakční produkty, (ii) hodnocení autenticity a průkaz falšování potravin, potravinářských surovin a doplňků stravy, (iii) hodnocení přítomnosti pozitivně působících biologicky aktivních látek v kombinaci s přírodními toxiny a antinutričními faktory, (iv) studium potravin a potravinářských surovin z pohledu přítomnosti environmentálních kontaminantů a pesticidů, včetně posouzení expozice člověka pomocí biomonitoringu markerových metabolitů v lidských tkáních a tělesných tekutinách, a (v) studium celkového in vitro / in vivo biologického efektu v závislosti na různých druzích diety či intervence vybranými bioaktivními látkami pomocí popisu změn v metabolomu modelových buněčných linií či organismů (včetně člověka). Pro dosažení výše uvedených výzkumných záměrů jsou v rámci výzkumu i výuky aplikovány špičkové instrumentální platformy, nejčastěji na bázi kapalinové / plynové chromatografie ve spojení s nejpokročilejšími typy hmotnostní spektrometrie, a to jak pro cílovou analýzu, tak pro chemický fingerprinting a necílový screening, které jsou v současné době vyhledávaným trendem umožňujícím charakterizaci různých typů vzorků potravin, potravinových surovin, vzorků životního prostředí i lidských biologických vzorků. Tvůrčí činnost uchazečů, habilitovaných docentů a jmenovaných profesorů v oboru Chemie a analýza potravin je multidisciplinární a zahrnuje chemii potravin, potravinářské technologie, organickou chemii, analytickou chemii i biochemii. Výstupy tvůrčí činnosti představují zejména publikace ve vědeckých impaktovaných časopisech, certifikované metodiky, patenty, ověřené technologie nebo funkční vzorky. Ústav analýzy potravin a výživy, který tento obor na VŠCHT Praha zajišťuje, disponuje špičkovým instrumentálním vybavením, které je využíváno nejen ve výzkumu, ale i při výuce v rámci všech stupňů studia. Uvedené výzkumné oblasti jsou řešeny v řadě národních i mezinárodních projektů (FP4-7, Horizon 2020, Horizon Europe), do kterých se pracoviště dlouhodobě zapojuje. Pracoviště spolupracuje s jinými univerzitami v rámci ČR i zahraniční a neméně důležitá je i spolupráce s partnery z aplikační sféry (průmyslu), případně kontrolních orgánů. Toto vše umožňuje realizovat pedagogické i vědecko-výzkumné aktivity na vysoké úrovni.	

C-I – Požadavky na uchazeče o habilitační řízení/řízení ke jmenování profesorem	
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
Součást vysoké školy	Fakulta potravinářské a biochemické technologie - FPBT
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin
Schvalující orgán	Vědecká rada VŠCHT Praha
Schváleno dne	11. 05. 2017
Účinnost od	16. 05. 2017
Požadavky kladené na uchazeče habilitačního řízení	
Habilitační řízení na VŠCHT Praha probíhá v souladu s § 71 a 72 zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách, a v souladu s čl. 29 Statutu Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Podrobnosti postupu při habilitačním řízení a řízení ke jmenování profesorem a procesní požadavky na uchazeče jsou stanoveny ve vnitřním dokumentu VŠCHT Praha „Řád habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze“ ze dne 11. října 2018, který byl schválen podle § 9 odst. 1 písm. b) zákona o vysokých školách Akademickým senátem dne 18. září 2018 a podle § 36 odst. 2 zákona o vysokých školách registrován MŠMT dne 11. října 2018 pod čj. MSMT-32584/2018. Procesní podrobnosti a metodické pokyny k postupu při zahájení, průběhu a ukončení habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem jsou popsány v oběžníku č. B/O/965/1/2019 Metodický pokyn k vnitřnímu předpisu VŠCHT Praha „Řád habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze“, jehož přílohami jsou formulář návrhu na zahájení habilitačního řízení a formulář návrhu na zahájení řízení ke jmenování profesorem. Požadavky na uchazeče o habilitační řízení zahrnující rámcové požadavky v oblastech posuzovaných aktivit byly schváleny Vědeckou radou VŠCHT Praha dne 11. 5. 2017 a zveřejněny jako účinné v dokumentu č.j. 965/13/2017 (Rámcová kritéria pro habilitační řízení a řízení ke jmenování profesorem na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze). Tento dokument byl, v souladu s novým systémem evidence vnitřních dokumentů, převeden do podoby Směrnice č. A/S/965/15/2018. Uchazeč o titul docent musí být absolventem VŠ s dosaženým akademickým vědeckým titulem Ph.D., Dr., CSc. nebo ekvivalentním, s doloženou délkou systematické pedagogické práce v bakalářském a/nebo magisterském a/nebo doktorském studiu minimálně 3 roky, přičemž se počítá výuka předmětů (přednášky, cvičení) i vedení laboratoří. Přihlíží se i k pedagogickým aktivitám v kurzech dalšího vzdělávání. Uchazeč uvádí vedení studentských prací (závěrečné bakalářské a magisterské práce; školitel nebo školitel-specialista doktorských dizertačních prací), přičemž kvantitativním parametrem je vedení minimálně pěti obhájovaných magisterských prací. Uchazeč je autorem nebo spoluautorem alespoň jedné lektorované učebnice, skript nebo elektronických studijních pomůcek. V oblasti vědecko-výzkumné činnosti uchazeč o titul docent dokládá výstupy vědecko-výzkumného a inovačního charakteru v celkovém počtu alespoň 20 a minimálně 30 citačních ohlasů bez autocitací. Fakulty mohou pro řízení, pro která mají platnou akreditaci, rámcová kritéria dle Směrnice č. A/S/965/15/2018 zpřesnit a blíže specifikovat; pro habilitační řízení, které je předmětem této žádosti, fakulta dále upravuje rámcová kritéria dokumentem „Upřesnění Rámcových kritérií pro habilitační a jmenovací řízení na VŠCHT Praha pro řízení vedená na FPBT“. Tento dokument specifikuje Rámcová kritéria v oblasti Vědecko-výzkumné činnosti a inovací tak, že pro splnění kritéria součtu výstupů vědecko-výzkumného a inovačního charakteru jsou uvažovány: 1) Recenzované původní a referátové vědecké práce v časopisech, kterým byl v době publikování práce přiřazen impaktní faktor, nebo byly evidovány v databázi Web of Science s IF 0, 2) Významné vědecké monografie a kapitoly v nich, 3) Udělené patenty.	
Požadavky kladené na uchazeče řízení ke jmenování profesorem	
Řízení ke jmenování profesorem na VŠCHT Praha probíhá podle § 73 a 74 zákona o vysokých školách a v souladu s čl. 29 Statutu VŠCHT Praha. Podrobnosti postupu při habilitačním řízení a řízení ke jmenování profesorem a procesní požadavky na uchazeče jsou stanoveny ve vnitřním dokumentu VŠCHT Praha „Řád habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze“ ze dne 11. října 2018, který byl schválen podle § 9 odst. 1 písm. b) zákona o vysokých školách Akademickým senátem dne 18. září 2018 a podle § 36 odst. 2 zákona o vysokých školách registrován MŠMT dne 11. října 2018 pod čj. MSMT-32584/2018. Procesní podrobnosti a metodické pokyny k postupu při zahájení, průběhu a ukončení habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem jsou popsány v oběžníku č. B/O/965/1/2019 Metodický pokyn k vnitřnímu předpisu VŠCHT Praha „Řád habilitačního řízení a řízení ke jmenování profesorem na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze“, jehož přílohami jsou formulář návrhu na zahájení habilitačního řízení a formulář návrhu na zahájení řízení ke jmenování profesorem. Požadavky na uchazeče o řízení ke jmenování profesorem zahrnující rámcové požadavky v oblastech posuzovaných aktivit byly schváleny Vědeckou radou VŠCHT Praha dne 11. 5. 2017 a zveřejněny jako účinné v dokumentu č.j. 965/13/2017 (Rámcová kritéria pro habilitační řízení a řízení ke jmenování profesorem na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze). Tento dokument byl recentně, v souladu s novým systémem evidence vnitřních dokumentů, převeden do podoby Směrnice č. A/S/965/15/2018. Uchazeč o titul profesor musí být jmenovaným docentem na základě habilitačního řízení s doloženou délkou systematické pedagogické práce v bakalářském a/nebo magisterském a/nebo doktorském studiu v délce minimálně 5 let, přičemž se počítá výuka předmětů (přednášky, cvičení) i vedení laboratoří. Přihlíží se i k pedagogickým aktivitám v kurzech dalšího vzdělávání. Uchazeč uvádí vedení studentských prací (závěrečné bakalářské a magisterské práce; školitel nebo školitel-specialista doktorských dizertačních prací), přičemž kvantitativním parametrem je vedení minimálně 2 obhájovaných dizertačních prací. Uchazeč je autorem nebo spoluautorem alespoň dvou lektorovaných učebnic, skript nebo elektronických studijních pomůcek. V oblasti vědecko-výzkumné činnosti uchazeč o titul profesor dokládá výstupy vědecko-výzkumného a inovačního charakteru v celkovém počtu alespoň 40 a minimálně 80 citačních ohlasů bez autocitací. Fakulty mohou pro řízení, pro která mají platnou akreditaci, rámcová kritéria dle Směrnice č. A/S/965/15/2018 zpřesnit a blíže specifikovat; pro řízení ke jmenování profesorem, které je předmětem této žádosti, fakulta dále upravuje rámcová kritéria dokumentem „Upřesnění Rámcových kritérií pro habilitační a jmenovací řízení na VŠCHT Praha pro řízení vedená na FPBT“. Tento dokument specifikuje Rámcová kritéria v oblasti Vědecko-výzkumné činnosti a inovací tak, že pro splnění kritéria součtu výstupů vědecko-výzkumného a inovačního charakteru jsou uvažovány: 1) Recenzované původní a referátové vědecké práce v časopisech, kterým byl v době publikování práce přiřazen impaktní faktor, nebo byly evidovány v databázi Web of Science s IF 0, 2) Významné vědecké monografie a kapitoly v nich, 3) Udělené patenty.	

D-I – Související vědecká nebo umělecká činnost			
Vysoká škola		Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	
Součást vysoké školy		Fakulta potravinářské a biochemické technologie - FPBT	
Název oboru řízení		Chemie a analýza potravin	
Přehled řešených grantů a projektů souvisejících s oborem řízení			
Řešitel/spolurešitel	Názvy grantů a projektů získaných pro vědeckou nebo uměleckou činnost související s oborem řízení	Zdroj	Období
prof. Ing. Jana Pulkrabová, Ph.D. / VŠCHT - FPBT a 200 partnerů z 28 evr. zemí	European Partnership for the Assessment of Risks from Chemicals	A EK 44	05/2022 - 04/2029
prof. Ing. Jana Pulkrabová, Ph.D. / VŠCHT - FPBT a 19 partnerů	Plastic in Agricultural Production: Impacts, Lifecycles and LONG-term Sustainability	A Evropská komise G_42	06/2021 - 05/2025
prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc. / VŠCHT - FPBT a 22 partnerů	FOODSAFETY4EU - MULTI-STAKEHOLDER PLATFORM FOR FOOD SAFETY IN EUROPE	A Evropská komise G_42	01/2021 - 12/2023
prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc. / VŠCHT - FPBT a 25 partnerů z EU a 12 z Číny	Delivering an Effective, Resilient and Sustainable EU-China Food Safety Partnership	A Evropská komise G_42	09/2017 - 02/2022
prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc. /	The European Human Biomonitoring Initiative	A Evropská komise	01/2017 - 11/2021
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších vědecké nebo umělecké činnosti s mezinárodním rozsahem			
1) Navratilova K., Hurkova K., Hrbek V., Uttl L., Tomaniova M., Valli E., Hajslova J.: Metabolic fingerprinting strategy: Investigation of markers for the detection of extra virgin olive oil adulteration with soft-deodorized olive oils. Food Control (2022) 134,108649. 2) Prusova N., Dzuman Z., Jelinek L., Karabin M., Hajslova J., Rychlik M., Stranska M.: Free and conjugated Alternaria and Fusarium mycotoxins during Pilsner malt production and double-mash brewing. Food Chemistry (2022), 369: 130926. 3) Bechynska K., Kosek V., Fenclova M., Muchova L., Smid V., Suk J., Chalupsky K., Sticova E., Hurkova K., Hajslova J., Vitek L., Stranska M.: The Effect of Mycotoxins and Silymarin on Liver Lipidome of Mice with Non-Alcoholic Fatty Liver Disease. Biomolecules (2021) 11: 1723. 4) Belkova B., Chytilova L., Kocourek V., Slukova M., Mastovska K., Kyselka J., Hajslova J.: Influence of dough composition on the formation of processing contaminants in yeast-leavened wheat toasted bread. Food Chemistry (2021) 338: 127715 5) Tomasko J., Stupak M., Hajslova J., Pulkrabova J.: Application of the GC-HRMS based method for monitoring of short- and medium-chain chlorinated paraffins in vegetable oils and fish. Food Chemistry (2021) 355: 129640. 6) Urbancova K., Sram R.J., Hajslova J., Pulkrabova J.: Concentrations of Phthalate and DINCH Metabolites in Urine Samples from Czech Mothers and Newborns. Exposure and Health (2021) 14: 17-27 7) Tsagkaris A.S., Migliorelli D., Uttl L., Filippini D., Pulkrabova J., Hajslova J.: A microfluidic paper-based analytical device (μPAD) with smartphone readout for chlorpyrifos-oxon screening in human serum. Talanta (2020) 121535. 8) Drabova L., Alvarez-Rivera G., Suchanova M., Schusterova D., Pulkrabova J., Tomaniova M., Kocourek V., Chevallier O., Elliot Ch., Hajslova J.: Food fraud in oregano: pesticide residues as adulteration markers. Food Chemistry (2019) 276:726-734. 9) Hurkova K., Uttl L., Rubert J., Navratilova K., Kocourek V., Stranska- Zachariasova M., Paprstein F., Hajslova J.: Cranberries versus lingonberries: A challenging authentication of similar Vaccinium fruit. Food Chemistry (2019) 284:162-170. 10) Schusterova D., Suchanova M., Pulkrabova J., Kocourek V., Urban J., Hajslova J.: Can occurrence of pesticide metabolites detected in crops provide the evidence on illegal practices in organic farming? Journal of Agricultural and Food Chemistry (2019) 67(22): 6102-6115.			
Informace o dalším zapojení vysoké školy do mezinárodní spolupráce související s oborem řízení			
Ústav analýzy potravin a výživy má dlouholetou tradici a úzkou spolupráci jak s tuzemskými tak i zahraničními partnery. Hlavními partnery v oblasti smluvních činností jsou společnosti reprezentující výrobce potravin a doplňků stravy (ověřování bezpečnosti a kvality výrobků, testování nových produktů, vliv nových zpracovatelských technologií, stabilitní studie apod.), řetězce supermarketů a orgány státní správy (ověřování bezpečnosti, kvality a autenticity potravinářských výrobků), dále farmaceutický sektor (vývoj nových typů léčiv), environmentální neziskové agentury a další organizace (monitorování znečištění prostředí) apod. Nejvýznamnějšími kooperujícími partnery jsou Wageningen Food Safety Research (Wageningen, Nizozemí), Queens University Belfast, (Belfast, Velká Británie), University of Natural Resources and Life Sciences (Viedeň, Rakousko), Technische Universität München (Mnichov, Německo), University of Parma (Parma, Itálie) či Barilla (Parma, Itálie). Mezi odborné aktivity vztahující se k tvůrčí a vědecké činnosti VŠCHT Praha, která souvisí s oborem habilitačního řízení a řízení k jmenování profesorem, patří pořádání konferencí, odborných seminářů a kurzů. Odborní pracovníci zapojení v zajištění oboru Chemie a analýza potravin se v posledních 5 letech podíleli na pořádání 11 mezinárodních konferencí, 19 mezinárodních workshopů a seminářů pro odbornou veřejnost, studenty, ale i aplikační sféru, a podíleli se i na popularizaci vědy účastí na různých akcích pro veřejnost. Během posledních pěti let také bylo pracovníky Ústavu analýzy potravin a výživy zpracováno 14 certifikovaných metod, 7 patentů, 6 funkčních vzorků, 6 technologií, 1 užitečný vzor. Konference pořádané za posledních 5 let - 5th FoodIntegrity Conference, Assuring the integrity of the food chain: Delivering real world solutions (2018, Nantes, France) - 9th International Symposium on RECENT ADVANCES IN FOOD ANALYSIS (RAFA 2019, Prague) Virtual event highlighting current Trends & Views on RECENT ADVANCES IN FOOD ANALYSIS (RAFA 2021, Prague, on-line) - China Intergovernmental Cooperation on S&T Innovation / EU Horizon 2020 Food, Agriculture and Biotechnology Flagship Project (2021, Beijing, China, on-line) - 10th International Symposium on RECENT ADVANCES IN FOOD ANALYSIS (RAFA 2022, Prague)			

E-I – Související doktorský studijní program							
Vysoká škola				Vysoká škola chemicko-technologická v Praze			
Součást vysoké školy				Fakulta potravinářské a biochemické technologie - FPBT			
Název oboru řízení				Chemie a analýza potravin			
Název doktorského studijního programu odpovídajícího oboru řízení (v relevantních případech oblast nebo oblasti vzdělávání)							
P2906 Chemie a technologie potravin (čtyřletý)							
Uskutečňován od		2008		Uskutečňován do		P	
Akademický rok		Počet zapsaných studentů		Počet úspěšných absolventů		Počet neúspěšných studentů	
2014/2015		21		6		14	
2015/2016		23		6		14	
2016/2017		9		13		20	
2017/2018		13		6		15	
2018/2019		13		7		11	
2019/2020		15		7		4	
2020/2021		-		7		3	
2021/2022		-		4		7	
Počet stávajících studentů							
1. rok studia	2. rok studia	3. rok studia	4. rok studia	5. rok studia	6. rok studia	7. rok studia	8. rok studia
0	0	1	13	8	6	7	0
Název doktorského studijního programu odpovídajícího oboru řízení							
P0531D130025 Potraviny a přírodní produkty (čtyřletý) – Chemie 55 % a Potravinářství 45 %							
Uskutečňován od		2019		Uskutečňován do		P	
Akademický rok		Počet zapsaných studentů		Počet úspěšných absolventů		Počet neúspěšných studentů	
2020/2021		11		0		0	
2021/2022		8		0		4	
Počet stávajících studentů							
1. rok studia	2. rok studia	3. rok studia	4. rok studia	5. rok studia	6. rok studia	7. rok studia	8. rok studia
3	7	7	0	0	0	0	0

F-I – Přehled akademických pracovníků zajišťujících obor řízení		
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	
Součást vysoké školy	Fakulta potravinářské a biochemické technologie - FPBT	
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin	
Příjmení, jméno	Akademické tituly	Rok narození
Doležal, Marek	doc. Dr. Ing.	1965
Koplík, Richard	prof. Dr. Ing.	1962
Pulkřabová, Jana	prof. Ing., Ph.D.	1980
Stránská, Milena	doc. Ing., Ph.D.	1982

F-II – Přehled akademických pracovníků s perspektivou habilitace

Příjmení, jméno	Akademické tituly	Rok narození	Rok zahájení habilitačního řízení
Džuman, Zbyněk	Ing., Ph.D.	1986	2023
Hrbek, Vojtěch	Ing., Ph.D.	1985	2023
Kosek, Vít	Ing., Ph.D.	1990	2025
Stupák, Michal	Ing., Ph.D.	1988	2024
Tsagkaris, Aristeidis	M.Sc., Ph.D	1992	2025

F-III – Členové vědecké/umělecké rady vysoké školy		
Příjmení, jméno	Akademické tituly	Považován za významného odborníka v oboru
Hajšlová, Jana	prof. Ing., CSc.	Chemie a analýza potravin
Masák, Jan	prof. Ing., CSc.	Biotechnologie
Odkaz na úplné složení vědecké/umělecké rady vysoké školy		https://www.vscht.cz/skola/vedeni-skoly/vedecka-rada

F-IV – Členové vědecké/umělecké rady součásti vysoké školy		
Příjmení, jméno	Akademické tituly	Považován za významného odborníka v oboru
Pulkrabová, Jana	prof. Ing., Ph.D.	Chemie a analýza potravin
Stránská, Milena	doc. Ing., Ph.D.	Chemie a analýza potravin
Odkaz na úplné složení vědecké/umělecké rady součásti vysoké školy		https://fpbt.vscht.cz/fakulta/vr/clenove-vr

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze						
Součást vysoké školy	FPBT						
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin						
Jméno a příjmení	Marek Doležal				Tituly	doc. Dr. Ing.,	
Rok narození	1965	typ vztahu k VŠ	PP	rozsah	40.0	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení	---		rozsah	---		do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
Univerzita Karlova				DPP		2.0	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
Ing., Chemie a technologie potravin, Technologie mléka a tuků, VŠCHT Praha, 1989 Ph.D., Chemie a technologie potravin, Chemie a analýza potravin, VŠCHT Praha, 1998							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
Aktuálně: docent I, VŠCHT Praha 2010 - 2017 (8 let), Docent, VŠCHT Praha, ČR 1998 - 2010 (13 let), Odborný asistent, VŠCHT Praha, ČR							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Chemie a analýza potravin	2010	VŠCHT Praha		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		1057.0	1078.0	2.0	
---	---	---					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Institute		Vedoucí práce			Konzultant		
		Bc.	Mgr.	Ph.D.	Bc.	Mgr.	Ph.D.
Universita Karlova v Praze		4					
VŠCHT Praha		21	25	1	7	12	1
Vyučuje následující doktorské předměty: Chemical and biochemical changes in food and natural products, Chemické a biochemické změny v potravinách a přírodních produktech, Speciální senzorická analýza, Special sensory analysis							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Pohořelá B., Gramblička T., Doležal M., Dvořáková D., Pulkrabová J., Kouřimská L., Ilko V., Pánek J. (2022): Nutritional Quality and Assessment of Contaminants in Farmed Atlantic Salmon (<i>Salmo salar</i> L.) of Different Origins., J. Food Qual. 9318889. (13%) Kyselka J., Matějková K., Šmidrkal J., Berčíková M., Pešek E., Bělková B., Ilko V., Doležal M., Filip V. (2018): Elimination of 3-MCPD fatty acid esters and glycidyl esters during palm oil hydrogenation and wet fractionation. Eur. Food Res. Technol. 244, 1887-1895. (11%) Panovská Z., Ilko V., Doležal M. (2021): Air Quality as a Key Factor in the Aromatisation of Stores: A Systematic Literature Review. Appl. Sci. 11:7697. (33%) Pohořelá B., Poláchová A., Růžicková M., Doležal M., Pulkrabová J., Pánek J. (2022): Nutritional evaluation of the full-day diet. Czech J. Food Sci. 40: 118–129. (17%) Sabolová M., Zeman V., Lebedová G., Doležal M., Soukup J., Réblová Z. (2020): Relationship between the fat and oil composition and their initial oxidation rate during storage at slightly elevated temperature. Czech J. Food Sci. 38: 404–409. (17%) Komentář k "ostatní": patenty							
Působení v zahraničí							
Podpis	---			datum	---		

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze						
Součást vysoké školy	FPBT						
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin						
Jméno a příjmení	Zbyněk Džuman				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1986	typ vztahu k VŠ	PP	rozsah	40.0	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
Ph.D., Chemie a technologie potravin, Chemie a analýza potravin, VŠCHT Praha, 2017							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
Aktuálně: odborný asistent II, VŠCHT Praha 2014 - 2017 (3 roky), Vědecký pracovník, VŠCHT Praha, ČR							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
---	---		---		WOS	Scopus	ostatní
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		1118.0	1135.0	---
---	---		---				
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Instituce		Bc.	Vedoucí práce Mgr.	Ph.D.	Bc.	Konzultant Mgr.	Ph.D.
VŠCHT Praha		7	9		8	12	4
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Džuman Z., Jonatova P., Stránská-Zachariášová M., Prusová N., Brabenec O., Nováková A., Fenclová M., Hajslová J. (2020): Development of a new LC-MS method for accurate and sensitive determination of 33 pyrrolizidine and 21 tropane alkaloids in plant-based food matrices. <i>Analytical and Bioanalytical Chemistry</i> 412 (26): 7155–7167. (75%) Jonatova P., Džuman Z., Prusová N., Hajslová J., Stránská-Zachariášová M. (2020): Occurrence of ochratoxin A and its stereomeric degradation product in various types of coffee available in the Czech market. <i>World Mycotoxin Journal</i> 13 (1): 97–107. (40%) Prusová N., Džuman Z., Jelinek L., Karabin M., Hajslová J., Rychlík M., Stránská M. (2022): Free and conjugated <i>Alternaria</i> and <i>Fusarium</i> mycotoxins during Pilsner malt production and double-mash brewing. <i>Food Chemistry</i> 369, article No 130926.. (40%) Steiner D., Humpel A., Stammering E., Schoeberl A., Pachschoell G., Sloboda A., Swoboda C., Rigg J., Zhang D.W., Wang Y.H., Davis J., Sulyok M., Krska R., Quinn B., Greer B., Elliott C.T., Džuman Z., Hajslová J. et al. (2022): An Interlaboratory Comparison Study of Regulated and Emerging Mycotoxins Using Liquid Chromatography Mass Spectrometry: Challenges and Future Directions of Routine Multi-Mycotoxin Analysis including Emerging Mycotoxins. <i>Toxins</i> 14 (6), article No 405. (15%) Tsagkaris A.S., Hrbek V., Džuman Z., Hajslová J. (2022): Critical comparison of direct analysis in real time orbitrap mass spectrometry (DART-Orbitrap MS) towards liquid chromatography mass spectrometry (LC-MS) for mycotoxin detection in cereal matrices. <i>Food Control</i> 132, article No 108548.. (25%)							
Působení v zahraničí		2014 (1 měsíc), Vědecký pracovník, Covance Laboratories, USA					
		2012 (1 měsíc), Vědecký pracovník, Covance Laboratories, USA					
Podpis	---				datum	---	

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze						
Součást vysoké školy	FPBT						
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin						
Jméno a příjmení	Jana Hajšlová				Tituly	prof. Ing., CSc.	
Rok narození	1952	typ vztahu k VŠ	PP	rozsah	40.0	do kdy	31. 08. 2027
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
Ing., Technologie mléka a tuků, VŠCHT Praha, 1975 CSc., Chemie a technologie poživatin, VŠCHT Praha, 1979							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
Aktuálně: profesor, VŠCHT Praha 1997 - 2017 (21 let), Profesor, VŠCHT Praha, ČR 1990 - 2012 (23 let), Tajemník ústavu, VŠCHT Praha, ČR 1990 - 1997 (8 let), Docent, VŠCHT Praha, ČR 1979 - 1989 (10 let), Odborný asistent, VŠCHT Praha, ČR 1975 - 1978 (4 roky), Vědecký pracovník, VŠCHT Praha, ČR							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
Chemie a analýza potravin	1990		VŠCHT Praha		WOS	Scopus	ostatní
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		12429.0	14561.0	---
Chemie a analýza potravin	1997		VŠCHT Praha				
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Instituce		Bc.	Vedoucí práce Mgr.	Ph.D.	Bc.	Konzultant Mgr.	Ph.D.
VŠCHT Praha		57	48	53	14	10	
Vyučuje následující doktorské předměty: Gas Chromatography in Analysis of Foods and Natural Products, Plynová chromatografie v analýze potravin a přírodních produktů							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Garcia C. J., Kosek V., Beltran D., Tomas-Barberan F. A., Hajšlova J. (2022): Production of New Microbially Conjugated Bile Acids by Human Gut Microbiota. <i>Biomolecules</i> , 12 (5). (20%) Kouba V., Hurkova K., Navrátilova K., Kok D., Benakova A., Laureni M., Vodickova P., Podzimek T., Lipovova P., van Niftrik L., Hajšlova J., van Loosdrecht M. C. M., Weissbrodt D. G., Bartacek J. (2022): Effect of temperature on the compositions of ladderane lipids in globally surveyed anammox populations. <i>Sci. Total Environ.</i> , 830, 154715 (7%) Navrátilova K., Hurkova K., Hrbek V., Uttl L., Tomaniova M., Valli E., Hajšlova J. (2022): Metabolic fingerprinting strategy: Investigation of markers for the detection of extra virgin olive oil adulteration with soft-deodorized olive oils. <i>Food Control</i> , 134, 108649 (15%) Rektorisova M., Hrbek V., Tomaniova M., Cuhra P., Hajšlova J. (2022) Supercritical fluid chromatography coupled to high-resolution tandem mass spectrometry: an innovative one-run method for the comprehensive assessment of chocolate quality and authenticity. <i>Anal. Bioanal. Chem.</i> 210, 112933, (20%) Steiner D., Humpel A., Stamminger E., Schoeberl A., Pachschoell G., Sloboda A., Swoboda C., Rigg J., Zhang D. W., Wang Y. H., Davis J., Sulyok M., Krska R., Quinn B., Greer B., Elliott C. T., Dzuman Z., Hajšlova J., Malachova A. (2022): An Interlaboratory Comparison Study of Regulated and Emerging Mycotoxins Using Liquid Chromatography Mass Spectrometry: Challenges and Future Directions of Routine Multi-Mycotoxin Analysis including Emerging Mycotoxins. <i>Toxins (Basel)</i> , 14 (6) 406. (5%)							
Působení v zahraničí		1994 (4 měsíce), Studijní pobyt, Institute of Food Research, Norwich., UK 1994 (6 měsíců), Studijní pobyt, Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition, New York, USA 1991 - 1992 (4 měsíce), Studijní pobyt, National Food Administration, Uppsala, Švédsko 1986 - 1987 (5 měsíců), Studijní pobyt, Free University of Amsterdam, Nizozemsko					
Podpis	---				datum	---	

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze						
Součást vysoké školy	FPBT						
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin						
Jméno a příjmení	Vojtěch Hrbek				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1985	typ vztahu k VŠ	PP	rozsah	40.0	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
Ph.D., chemie a technologie potravin, chemie a analýza potravin, VŠCHT Praha, 2017							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
Aktuálně: odborný asistent II, VŠCHT Praha Odborný asistent II ("postdoc"), Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Ústav analýzy potravin a výživy							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
---	---		---		WOS	Scopus	ostatní
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		512.0	676.0	8.0
---	---		---				
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Institute	Bc.	Vedoucí práce Mgr.		Ph.D.	Bc.	Konzultant Mgr.	Ph.D.
VŠCHT Praha	14	9		0	11	16	3
Vyučuje následující doktorské předměty: Kapalinová chromatografie v analýze potravin a přírodních produktů, Liquid chromatography in Analysis of Foods and Natural Products							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Birse N., Chevallier O., Hrbek V., Kosek V., Hajslová J., Elliott C. (2021). Ambient mass spectrometry as a tool to determine poultry production system history: A comparison of rapid evaporative ionisation mass spectrometry (REIMS) and direct analysis in real time (DART) ambient mass spectrometry platforms. Food Control, 123, 107740. (25%) Hrbek V., Zdenkova K., Jilková D., Cermakova E., Jiru M., Demnerova K., Hajslova J. (2020). Authentication of meat and meat products using triacylglycerols profiling and by DNA analysis. Foods, 9(9), 1269. (50%) Navratilova K., Hrbek V., Kratky F., Hurkova K., Tomaniova M., Pulkrabova J., Hajslova J. (2019). Green tea: authentication of geographic origin based on UHPLC-HRMS fingerprints. Journal of Food Composition and Analysis, 78, 121-128. (50%) Rektorisova M., Hrbek V., Jiru M., Ovesna J., Hajslova J. (2020). Variability in S-Alk(en)yl-L-Cysteine Sulfoxides in Garlic within a Seven-Month Period Determined by a Liquid Chromatography–Tandem Mass Spectrometry Method. Plant Foods for Human Nutrition, 75(3). (50%) Tsagkaris A. S., Hrbek V., Dzuman Z., Hajslova J. (2022). Critical comparison of direct analysis in real time orbitrap mass spectrometry (DART- Orbitrap MS) towards liquid chromatography mass spectrometry (LC-MS) for mycotoxin detection in cereal matrices. Food Control, 132, 108548. (30%) Komentář k "ostatní": Uplatněná certifikovaná metodika							
Působení v zahraničí		2015 (1 měsíc), Analytik, National University of Littoral, Argentina 2011 (1 měsíc), Analytik, Covance Laboratories, USA					
Podpis	---				datum	---	

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze						
Součást vysoké školy	FPBT						
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin						
Jméno a příjmení	Vít Kosek				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1990	typ vztahu k VŠ	PP	rozsah	40.0	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
Bc., Chemie, Chemie, VŠCHT Praha, 2013							
Ing., Chemie a analýza potravin, Kvalita a bezpečnost potravin, VŠCHT Praha, 2015							
Ph.D., Chemie a technologie potravin, Chemie a analýza potravin, VŠCHT Praha, 2021							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
Aktuálně: odborný asistent II, VŠCHT Praha							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
---	---		---		WOS	Scopus	ostatní
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		79.0	62.0	---
---	---		---				
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Instituce		Vedoucí práce		Konzultant			
	Bc.	Mgr.	Ph.D.	Bc.	Mgr.	Ph.D.	
VŠCHT Praha	2	3	0	5	5	0	
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Bechyňská K., Dasková N., Vrzáková N., Harant K., Heczková M., Podzimek K., Bratová M., et al. (2019). The Effect of ω-3 Polyunsaturated Fatty Acids on the Liver Lipidome, Proteome and Bile Acid Profile: Parenteral versus Enteral Administration. <i>Scientific Reports</i> 9 (1): 19097. (20%) Kosek V., Uttl L., Jirů M., Black C., Chevallier O., Tomaniová M., Elliott C. T., Hajšlová J. (2019). Ambient Mass Spectrometry Based on REIMS for the Rapid Detection of Adulteration of Minced Meats by the Use of a Range of Additives. <i>Food Control</i> 104 (October): 50–56. (75%) Kosek V., Heczková M., Novák F., Meisnerová E., Nováková O., Zelenka J., Bechyňská K., (2020). The ω-3 Polyunsaturated Fatty Acids and Oxidative Stress in Long-Term Parenteral Nutrition Dependent Adult Patients: Functional Lipidomics Approach. <i>Nutrients</i> 12 (8): 2351. (20%) Malý M., Hajšl M., Bechyňská K., Kučerka O., Šrámek M., Suttner J., Hlaváčková A., Hajšlová J., Kosek V. (2021). Lipidomic Analysis to Assess Oxidative Stress in Acute Coronary Syndrome and Acute Stroke Patients. <i>Metabolites</i> 11 (7), 412. (20%) Welten R. D., Meneely J. P., Chevallier O. P., Kosek V., Greer B., Hajšlová J., Elliott C. T. (2019). Oral Microcystin-LR Does Not Cause Hepatotoxicity in Pigs: Is the Risk of Microcystin-LR Overestimated? <i>Exposure and Health</i>, December. (10%)							
Působení v zahraničí							
Podpis	---				datum	---	

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze						
Součást vysoké školy	FPBT						
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin						
Jméno a příjmení	Jan Masák				Tituly	prof. Ing., CSc.	
Rok narození	1957	typ vztahu k VŠ	PP	rozsah	40.0	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
Ing., Potravinářská a biochemická technologie, Kvasná chemie a bioinženýrství, VŠCHT Praha, 1982 CSc., Potravinářská a biochemická technologie, Kvasná chemie a technologie, VŠCHT Praha, 1989							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
Aktuálně: profesor a děkan a vedoucí ústavu, VŠCHT Praha 2009 - 2018 (10 let), Profesor, VŠCHT Praha, ČR 2003 - 2009 (7 let), Docent, VŠCHT Praha, ČR 1988 - 2003 (16 let), Odborný asistent I, VŠCHT Praha, ČR							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
Biotechnologie	2003		VŠCHT Praha		WOS	Scopus	ostatní
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		696.0	415.0	---
Biotechnologie	2009		VŠCHT Praha				
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Instituce		Bc.	Vedoucí práce Mgr.	Ph.D.	Bc.	Konzultant Mgr.	Ph.D.
VŠCHT Praha		32	58	6	0	0	0
Vyučuje následující doktorské předměty: Biotechnologie ve farmacii, Biotechnology in pharmacy, Environmentální biotechnologie, Environmental Biotechnology, Současné trendy v biotechnologii, Trends in Biotechnology							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Hrůzová K., Patel A., Masák J., Mařáková O., Rova U., Christakopoulos P., Matsaka, L. (2020). A novel approach for the production of green biosurfactant from Pseudomonas aeruginosa using renewable forest biomass. Science of The Total Environment, 711, 135099. (15%) Kašparová P., Vaňková E., Brázdová L., Lokočová K., Mařáková O., Masák J. (2020). Antibiofilm agent pterostilbene is able to enhance antibiotics action against Staphylococcus epidermidis. Microb Pathog, 104632. (20%) Kašparová P., Vaňková E., Brázdová L., Lokočová K., Mařáková O., Masák J. (2021). Antibiofilm agent pterostilbene is able to enhance antibiotics action against Staphylococcus epidermidis. Microbial Pathogenesis, 152, 104632. (20%) Mařáková O., Kolouchová I., Lokočová K., Michailidu J., Jaroš P., Kulišová M., Řezanka T., Masák J. (2021). Rhamnolipids as a Tool for Eradication of Trichosporon Cutaneum Biofilm. Biomolecules, 11(11), 1727. (18%) Mařáková O., Michailidu J., Miškovská A., Kolouchová I., Masák J., Čejková A. (2022). Antimicrobial properties and applications of metal nanoparticles biosynthesized by green methods. Biotechnology Advances, 107905. (17%)							
Působení v zahraničí							
Podpis	---				datum	---	

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze						
Součást vysoké školy	FPBT						
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin						
Jméno a příjmení	Richard Koplík				Tituly	prof. Dr. Ing.,	
Rok narození	1962	typ vztahu k VŠ	PP	rozsah	40.0	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
Ing., Chemie a technologie potravin, Mezioborové studium chemie a analýza potravin - kvasná chemie a bioinženýrství, VŠCHT Praha, 1986 Dr., Chemie a technologie potravin, Chemie a analýza potravin, VŠCHT Praha, 1992							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
Aktuálně: profesor, VŠCHT Praha 2012 - 2017 (6 let), Profesor, VŠCHT Praha, ČR 2006 - 2012 (7 let), Docent, VŠCHT Praha, ČR 1991 - 2006 (16 let), Odborný asistent, VŠCHT Praha, ČR							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Chemie a analýza potravin	2006	VŠCHT Praha		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		359.0	387.0	1,0	
Chemie a analýza potravin	2012	VŠCHT Praha					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Institute	Bc.	Vedoucí práce Mgr.	Ph.D.	Bc.	Konzultant Mgr.	Ph.D.	
VŠCHT Praha	19	13	1	5	4		
Vyučuje následující doktorské předměty: Speciální analýza potravin a přírodních produktů, Chemické a biochemické změny v potravinách a přírodních produktech, Analýza stopových prvků v biologických materiálech, Special analysis of food and natural products, Chemical and biochemical changes in food and natural products, Trace element analysis of biological samples							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Jíru M., Stránská-Zachariášová M., Kohoutková J., Schulzová V., Krmela A., Revenco D., Koplík R., Kastanek P., Fulín T., Hajslova J. (2021).: Potential of microalgae as source of health-beneficial bioactive components in produced eggs. Journal of Food Science and Technology 58(11): 4225-4234. (10%) Ciesarova Z., Murkovic M., Cejpek K., Kreps F., Tobolkova B., Koplík R., Belajova E., Kukurova K., Dasko L., Panovska Z., Revenco D., Burcova Z. (2020): Why is sea buckthorn (Hippophae rhamnoides L.) so exceptional? A review. Food Research International 133, 109170. (10%) Fersahl M., Yankovych H., Studenyak Y., Bazel Y., Koplík R., Revenco D.: Combination of sequential injection analysis with an integrated [BF4]-potentiometric sensor for the kinetic determination of boron. (2019) Sensors and Actuators B - Chemical 297: UNSP 126778. (20%) Kana A., Loula M., Koplík R., Vosmanská M., Mestek O.: Peak bordering for ultrafast single particle analysis using ICP-MS (2019). Talanta 197: 189-198. (20%) Loula M., Kaňa A., Koplík R., Hanuš J., Vosmanská M., Mestek O.: Analysis of Silver Nanoparticles Using Single-Particle Inductively Coupled Plasma – Mass Spectrometry (ICP-MS): Parameters Affecting the Quality of Results (2019). Analytical Letters 52(2):288-307. (20%)							
Působení v zahraničí							
Podpis	---			datum	---		

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze						
Součást vysoké školy	FPBT						
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin						
Jméno a příjmení	Jana Pulkrabová				Tituly	prof. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1980	typ vztahu k VŠ	PP	rozsah	40.0	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
Ing., Chemie a technologie potravin, Chemie a analýza potravin, VŠCHT Praha, 2003 Ph.D., Chemie a technologie potravin, Chemie a analýza potravin, VŠCHT Praha, 2008							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
Aktuálně: profesor a vedoucí ústavu, VŠCHT Praha 2011 - 2013 (2 roky), Odborný asistent II ("postdoc"), VŠCHT Praha, ČR 2006 - 2011 (5 let), Vědecký pracovník, VŠCHT Praha, ČR 2003 - 2006 (3 roky), Analytik, VŠCHT Praha, ČR							
Seznam garantovaných studijních programů/oborů za posledních 10 let							
Chemie a analýza potravin a přírodních produktů - N0531A130010							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Chemie a analýza potravin	2013	VŠCHT Praha		WOS	Scopus	ostatní	
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		1865.0	2043.0	9.0	
Chemie a analýza potravin	2020	VŠCHT Praha					
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Institute	Bc.	Vedoucí práce Mgr.	Ph.D.	Bc.	Konzultant Mgr.	Ph.D.	
VŠCHT Praha	44	36	5	8	11	1	
Vyučuje následující doktorské předměty: Gas Chromatography in Analysis of Foods and Natural Products, Moderní trendy v izolačních a separačních metodách, Plynová chromatografie v analýze potravin a přírodních produktů, Recent trends in isolation and separation methods							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Jurikova M., Dvorakova D., Pulkrabova J.: The occurrence of perfluoroalkyl substances (PFAS) in drinking water in the Czech Republic: a pilot study (2022). Environmental Science and Pollution Research 29(40): 60341–60353 (25%) Polachova A., Gramblícká T., Parizek O., Sram R.J., Stupak M., Hajslova J., Pulkrabova J. (2020). Estimation of human exposure to polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) based on the dietary and outdoor atmospheric monitoring in the Czech Republic. Environmental Research 182: 108977. (25%) Schusterova D., Suchanova M., Pulkrabova J., Kocourek V., Urban J., Hajslova J. (2019). Can occurrence of pesticide metabolites detected in crops provide the evidence on illegal practices in organic farming? Journal of Agricultural and Food Chemistry 67(22): 6102-6115. (25%) Tomasko J., Hrbek V., Kourimsky T., Stupak M., Hajslova J., Pulkrabova J. (2022). Are fish oil-based dietary supplements a significant source of exposure to chlorinated paraffins? Science of the Total Environment 833: 155137. (20%) Tomasko J., Stupak M., Hajslova J., Pulkrabova J. (2021). Application of the GC-HRMS based method for monitoring of short- and medium-chain chlorinated paraffins in vegetable oils and fish. Food Chemistry 355:129640. (20%) Komentář k "ostatní": Book of Abstracts, série International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA), v letech 2007-2022; Book of Abstracts, série mezinárodních konferencí Assuring the integrity of the food chain (FOODINTEGRITY), v letech 2016-2017; Book of Abstracts, série mezinárodních konferencí Chemical Reactions in Foods (CRF), v roce 2017							
Působení v zahraničí	2003 (2 měsíce), Vědecký pracovník, NILU Tromsø, Norsko						
Podpis	---			datum	---		

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze						
Součást vysoké školy	FPBT						
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin						
Jméno a příjmení	Milena Stránská				Tituly	doc. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1982	typ vztahu k VŠ	PP	rozsah	40.0	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
Ing., Chemie a technologie potravin, Chemie a analýza potravin, VŠCHT Praha, 2006 Ph.D., Chemie a technologie potravin, Chemie a analýza potravin, VŠCHT Praha, 2011							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
Aktuálně: docent I, VŠCHT Praha 2014 - 2018 (5 let), Docent, VŠCHT Praha, ČR 2012 - 2017 (6 let), Odborný asistent I, VŠCHT Praha, ČR 2006 - 2017 (12 let), Analytik, VŠCHT Praha, ČR 2006 - 2011 (6 let), Vědecký pracovník, VŠCHT Praha, ČR							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
Chemie a analýza potravin	2014		VŠCHT Praha		WOS	Scopus	ostatní
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		2148.0	3022.0	---
---	---		---				
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Instituce		Vedoucí práce		Konzultant			
	Bc.	Mgr.	Ph.D.	Bc.	Mgr.	Ph.D.	
VŠCHT Praha	31	16	3	3	4	3	
Vyučuje následující doktorské předměty: Strategies of processing of chromatographic and mass spectrometric data, Strategie zpracování chromatografických a spektrometrických dat							
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a další tvůrčí činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Fenclova M., Novakova A., Viktorova J., Jonatova P., Dzuman Z., Ruml T., Kren V., Hajslova J., Vitek L., Stranska-Zachariasova M. (2019). Poor chemical and microbiological quality of the commercial milk thistle-based dietary supplements may account for their reported unsatisfactory and non-reproducible clinical outcomes. Scientific Reports 9: 11118. (50%) Fenclova M., Stranska-Zachariasova M., Benes F., Novakova A., Jonatova P., Kren V., Vitek L., Hajslova J. (2020). Liquid chromatography–drift tube ion mobility–mass spectrometry as a new challenging tool for the separation and characterization of silymarin flavonolignans. Analytical and Bioanalytical Chemistry 412(4): 819-832. (25%) Jiru M., Stranska-Zachariasova M., Kohoutkova J., Schulzova V., Krmela A., Revenco D., Koplik R., Kastanek P., Fulin T., Hajslova J. (2021): Potential of microalgae as source of health-beneficial bioactive components in produced eggs. Journal of Food Science and Technology 58(11): 4225-4234. (60%) Prusova N.; Behner A.; Dzuman Z.; Hajslova J.; Stranska M. (2023). Conjugated type A trichothecenes in oat-based products: Occurrence data and estimation of the related risk. Food Control 43: 109281(50%) Stranska M., Uttl L., Bechynska K., Hurkova K., Behner A., Hajslova J. (2021). Metabolomic fingerprinting as a tool for authentication of grapevine (Vitis vinifera L.) biomass used in food production. Food Chemistry 361: 130166. (70%)							
Působení v zahraničí		2011 (1 měsíc), Vědecký pracovník, Covance Laboratories, Inc. Greenfield, Indiana, USA 2007 (1 měsíc), Vědecký pracovník, Joint Research Centre, Institute for Reference Materials and Measurement, Gell, Belgie 2006 (1 měsíc), Vědecký pracovník, Joint Research Centre, Institute for Reference Materials and Measurement, Gell, Belgie					
Podpis	---				datum	---	

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze						
Součást vysoké školy	FPBT						
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin						
Jméno a příjmení	Michal Stupák				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1988	typ vztahu k VŠ	PP	rozsah	40.0	do kdy	N
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
Bc., Chemie a analýza potravin, Chemie a analýza potravin, VŠCHT Praha, 2010 Ing., Chemie a analýza potravin, Kvalita a bezpečnost potravin, VŠCHT Praha, 2012 Ph.D., Chemie a analýza potravin, Chemie a analýza potravin, VŠCHT Praha, 2018							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
Aktuálně: odborný asistent II, VŠCHT Praha							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
---	---		---		WOS	Scopus	ostatní
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		190.0	218.0	---
---	---		---				
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Instituce		Bc.	Vedoucí práce Mgr.	Ph.D.	Bc.	Konzultant Mgr.	Ph.D.
VŠCHT Praha		4	6	0	12	6	1
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Polachova A., Gramblícká T., Parížek O., Sram R.J., Stupák M., Hajslova J., Pulkrabová J. (2020) Estimation of human exposure to polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) based on the dietary and outdoor atmospheric monitoring in the Czech Republic, Environmental Research 182:108977. (14%) Tomasko J., Stupák M., Hajslova J., Pulkrabová J. (2021) Application of the GC-HRMS based method for monitoring of short- and medium-chain chlorinated paraffins in vegetable oils and fish, Food Chemistry 355 (25%) Gratz M., Sevenich R., Hoppe T., Schottroff F., Vlaskovic N., Belkova B., Chytilova L., Filatova M., Stupák M., Hajslova J., Rauh C., Jaeger H. (2021). Gentle Sterilization of Carrot-Based Purees by High-Pressure Thermal Sterilization and Ohmic Heating and Influence on Food Processing Contaminants and Quality Attributes, Frontiers in Nutrition 8: 643837. (8%) Stupák M., Goodall I., Tomaniova M., Pulkrabová J., Hajslova J. 2018). A novel approach to assess the quality and authenticity of Scotch Whisky based on gas chromatography coupled to high resolution mass spectrometry, Analytica Chimica Acta 1042: 60–70. (20%) Filatova M., Bechyňská K., Hajslova J., Stupák M. (2022). A comprehensive characterization of volatile profiles of plum brandies using gas chromatography coupled to high resolution mass spectrometry. LWT167: 113864. (25%)							
Působení v zahraničí							
Podpis	---				datum	---	

F-V – Personální zabezpečení – akademičtí pracovníci							
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze						
Součást vysoké školy	FPBT						
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin						
Jméno a příjmení	Aristeidis Tsagkaris				Tituly	, M.Sc., Ph.D	
Rok narození	1992	typ vztahu k VŠ	PP	rozsah	40.0	do kdy	31. 05. 2023
Typ vztahu k součásti VŠ, na které probíhá řízení			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Údaje o oboru vzdělání na VŠ							
Ing., Food Technology and Nutrition, Food Analysis, Agricultural University of Athens, 2015 Ing., Chemistry, Analytical Chemistry, National and Kapodistrian University of Athens, 2017 Ph.D., Food Chemistry and Technology, Food Chemistry and Analysis, VŠCHT Praha, 2020							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
Aktuálně: odborný asistent II, VŠCHT Praha							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
---	---		---		WOS	Scopus	ostatní
Obor řízení k jmenování profesorem	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		581.0	678.0	---
---	---		---				
Přehled o nejvýznamnějších vzdělávacích činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Instituce		Vedoucí práce		Konzultant			
		Bc.	Mgr.	Ph.D.	Bc.	Mgr.	Ph.D.
VŠCHT Praha		0	1	0	0	0	0
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a další tvůrčí činnostech vztahujících se k oboru řízení							
Nelis J.L.D., Tsagkaris A.S., Dillon M. J., Hajslova J., Elliot C.T.: Smartphone-based optical assays in the food safety field. Trends in Analytical Chemistry (2020), 129: 115934. (20%) Tsagkaris A.S.; Hrbek V., Dzuman Z., Hajslova J.: Critical comparison of direct analysis in real time orbitrap mass spectrometry (DART-Orbitrap MS) towards liquid chromatography mass spectrometry (LC-MS) for mycotoxin detection in cereal matrices (2022). Food Control 132: 108548. (25%) Tsagkaris A. S., Louckova A., Jaegerova T., Tokarova V., Hajslova J. (2022). The In Vitro Inhibitory Effect of Selected Asteraceae Plants on Pancreatic Lipase Followed by Phenolic Content Identification through Liquid Chromatography High Resolution Mass Spectrometry (LC-HRMS). International Journal of Molecular Sciences 23(19): 11204 (20%) Tsagkaris A.S., Migliorelli D., Uttl L., Filippini D., Pulkrabova J., Hajslova J. (2021). A microfluidic paper-based analytical device (μPAD) with smartphone readout for chlorpyrifos-oxon screening in human serum. Talanta 121535. (17%) Tsagkaris A.S., Pulkrabova J., Hajslova J., Filippini D. (2019). A Hybrid Lab-on-a-Chip Injector System for Autonomous Carbofuran Screening. Sensors 19: 5579. (25%)							
Působení v zahraničí		2020 - 2021 (15 měsíců), Odborný pracovník, VŠCHT Praha, Česká republika 2017 - 2020 (36 měsíců), Odborný pracovník, VŠCHT Praha, Česká republika 2017 (4 měsíce), Analytik, National and Kapodistrian University of Athens, Řecko					
Podpis	---				datum	---	

G-I – Hodnocení nezbytného personálního a dalšího zabezpečení a jeho rozvoje

Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
Součást vysoké školy	Fakulta potravinářské a biochemické technologie - FPBT
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin
Hodnocení nezbytného personálního a dalšího zabezpečení a jeho rozvoje	
Obor Chemie a analýza potravin má na VŠCHT Praha dlouholetou tradici a z uvedených údajů je zřejmé, že jeho další rozvoj bude v následujícím období úspěšně pokračovat. Personálně je zajištěn pěti profesory a sedmi docenty. Dva z uvedených profesorů a dva docenti jsou již důchodového věku, ale v následujících období 10 let je obor personálně zabezpečen, v horizontu pět let plánováno je habilitační řízení dalších 7 akademických pracovníků (většina ve věku nižším než 40 let), kteří v současné době pracují na VŠCHT Praha jako odborní asistenti v oboru Chemie a analýza potravin a velmi intenzivně se ve svém oboru věnují pedagogické i výzkumné činnosti. Všichni uvažovaní kandidáti již téměř splňují rámcová kritéria VŠCHT k úspěšné habilitaci. Rovněž u 2 stávajících docentů je očekáváno v nejbližších letech proběhnutí jmenovacího řízení. Z uvedeného vyplývá, že rozvoj oboru je minimálně po dobu 10 let po personální stránce kvalitně zajištěn. Pedagogičtí pracovníci podílející se na zabezpečení oboru vykazují také rozsáhlé tvůrčí aktivity; v posledních 10 letech jsou/byli řešiteli/spoluřešiteli 74 vědeckých projektů od různých poskytovatelů (EFSA, EIT Food Hub, FP7, Horizon 2020, Horizon Europe, AZV, GAČR, TAČR, MŠMT, MPO, MZe). Pracovníci Ústavu analýzy potravin a výživy, kteří se na zajištění tohoto oboru podílejí, jsou v průměru každoročně autory/spoluauctory více než 30 publikací v impaktovaných časopisech, včetně časopisů zařazených do 1. kvartilu v daném vědním oboru. Díky úzké spolupráci s aplikační sférou vznikají v rámci projektové i smluvní spolupráce průběžně certifikované metodiky, patenty, funkční vzorky a ověřené technologie. Výsledky své vědecko-výzkumné činnosti pracovníci také pravidelně prezentují na národních o mezinárodních konferencích, seminářích a workshopech. Obor je výborně zajištěn i po materiální stránce. Pracoviště disponuje špičkovým instrumentálním vybavením, a i v této oblasti bude rozvoj nadále plně podporován.	

G-II – Popis systému zajišťování kvality vzdělávací a tvůrčí činnosti	
Vysoká škola	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
Součást vysoké školy	Fakulta potravinářské a biochemické technologie - FPBT
Název oboru řízení	Chemie a analýza potravin
Odkaz na poslední zprávu o vnitřním hodnocení	https://www.vscht.cz/uredni-deska/system-zajistovani-a-vnitriho-hodnoceni-kvality https://www.vscht.cz/uredni-deska/zakladni-dokumenty/zpravy-o-vnitrim-hodnoceni-kvality-a-jej-dodatky
Stručný popis systému zajišťování kvality vzdělávací a tvůrčí činnosti	
V souladu s § 77a a 77b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a čl. 34 Statutu Vysoké školy chemicko-technologické v Praze má VŠCHT Praha zaveden systém zajišťování kvality vzdělávací, tvůrčí a s nimi souvisejících činností a vnitřního hodnocení kvality vzdělávací, tvůrčí a s nimi souvisejících činností (dále jen „systém řízení kvality“), jehož pravidla, postupy a organizaci a související dokumenty v systému řízení kvality jednotně upravuje vnitřní předpis „Pravidla zajišťování kvality vzdělávací, tvůrčí a s nimi souvisejících činností a vnitřního hodnocení kvality vzdělávací, tvůrčí a s nimi souvisejících činností Vysoké školy chemicko-technologické v Praze“ (dále jen „Pravidla“). Ústředním kontrolním a hodnotícím orgánem systému řízení kvality na VŠCHT Praha je Rada pro vnitřní hodnocení VŠCHT Praha (dále jen „RVH“). Její činnost upravuje vnitřní předpis Jednací řád RVH. VŠCHT Praha má zřízeno Oddělení hodnocení kvality, které centrálně koordinuje a metodicky zajišťuje systém řízení kvality, vede záznamy o vnitřním hodnocení kvality a zajišťuje zveřejňování výsledků zajišťování a hodnocení kvality. Toto pracoviště je organizačně podřízeno rektorovi. Metodickou podporu a koordinaci činností souvisejících se systémem řízení kvality na centrální úrovni zajišťuje prorektor pro strategie a rozvoj. Koordinaci činností souvisejících se systémem řízení kvality na úrovni fakulty pověřuje děkan zaměstnanec fakulty, zpravidla proděkana. Ředitelé dalších součástí VŠCHT Praha (Technopark Kralupy) postupují obdobně. Činnosti související se systémem řízení kvality centrálních a rovněž i účelově zřízených pracovišť VŠCHT Praha provádí jejich vedoucí. Komplexní hodnocení jednotlivých oblastí činností VŠCHT Praha se provádí v pravidelných čtyřletých intervalech na základě předložených ročních zpráv. Komplexní hodnocení je základem pro zpracování Zprávy o vnitřním hodnocení kvality vzdělávací, tvůrčí a s nimi souvisejících činnostech VŠCHT Praha (dále jen „Zpráva“), v souladu s § 77b odst. 3 písm. b) zákona o vysokých školách a v souladu s Jednacími řády RVH. Zpráva je vypracována jedenkrát za 4 roky a shrnuje nejvýznamnější zjištění vyplývající z hodnocení kvality činností VŠCHT Praha, přijatá a popřípadě navržená nápravná opatření, vyhodnocení silných a slabých stránek, příležitostí a rizik (SWOT) a doporučení pro další rozvoj. V mezidobí je ke Zprávě každoročně připojován dodatek, který podává informace o změnách v dosažené kvalitě a v řídicích opatřeních za daný konkrétní rok. Proces zajišťování kvality zahrnuje stanovení a nastavení konkrétních požadavků (standardů) na kvalitu v číselné nebo slovní podobě, a rovněž souhrn dílčích navazujících aktivit vedoucích k jejich naplnění, včetně funkčních kontrolních mechanismů pro průběžné sledování naplňování stanovených cílů a postupů realizace přijatých konkrétních nápravných opatření do vnitřních řídicích procesů a mechanismů. Systém řízení kvality je založen na vhodném propojení prvků vyhodnocování relevantních dat z vnitřních i vnějších informačních systémů a zpětné vazby (čl. 3, odst. 8 Pravidel) a sebehodnocení tak, aby ve vzdělávací a tvůrčí činnosti a souvisejících činnostech VŠCHT Praha bylo zajištěno pokrytí oblastí sledovaných měřítek kvality uvedených v Pravidlech (čl. 4, 5 a 6). Odpovědnost za zajišťování a hodnocení kvality vykonávaných činností mají všichni zaměstnanci VŠCHT Praha. Nedílnou součástí hodnocení jsou doporučení pro další rozvoj celé VŠCHT Praha nebo její hodnocené součásti, v případě zjištěných nedostatků pak návrh opatření k jejich nápravě. Součástí systému řízení kvality (čl. 3, odst. 8 Pravidel) jsou strategické dokumenty, mezi které patří zejména: (a) Strategický záměr VŠCHT Praha a každoroční plán jeho realizace, (b) Výroční zpráva o činnosti VŠCHT Praha, kterou doplňují dílčí výroční zprávy o činnosti fakult a Technoparku Kralupy a Výroční zpráva o hospodaření VŠCHT Praha, (c) Zpráva o vnitřním hodnocení kvality, (d) sebehodnotící zpráva popisující a vyhodnocující naplnění jednotlivých požadavků vyplývajících ze standardů pro institucionální akreditaci podle § 81a odst. 2 písm. d) zákona, (e) vyhodnocení naplňování Plánu na podporu strategického řízení VŠCHT Praha, (f) případně další dokumenty týkající se zajišťování kvality zpracované fakultami nebo dalšími součástmi VŠCHT Praha. Systém řízení kvality ve vzdělávací činnosti pokrývá (a) vzdělávání v bakalářských a magisterských studijních programech, (b) vzdělávání v doktorských studijních programech, (c) celoživotní vzdělávání, v tvůrčí činnosti pak (a) publikační aktivity, (b) grantové a další projektové a aktivity, (c) transfer poznatků a spolupráci s aplikační sférou a dále pokrývá řadu činností souvisejících se vzdělávací a tvůrčí činností (výčet v čl. 6, odst. 1 Pravidel). Komplexní hodnocení vzdělávací činnosti je (čl. 4 a 8 Pravidel) uskutečňováno formou hodnocení jednotlivých studijních programů a programů celoživotního vzdělávání, přičemž podkladem jsou roční Zprávy o stavu studijního programu vypracované jednotlivými garanty studijních programů. Součástí komplexního hodnocení je také hodnocení kvality přijímacího řízení. Hodnocení tvůrčí činnosti je (čl. 5 a 9 Pravidel) uskutečňováno formou hodnocení vědecko-výzkumných aktivit příslušných součástí VŠCHT Praha a zahrnuje i hodnocení činnosti Interní grantové agentury na celoškolské úrovni. Podkladem jsou roční zprávy o realizaci tvůrčí činnosti zajištěné koordinátory jmenovanými děkanem, ředitelem Technoparku Kralupy nebo prorektorem pro vědu a výzkum. Hodnocení souvisejících činností je (čl. 6 a 10 Pravidel) uskutečňováno společně za celou VŠCHT Praha, přičemž podkladem jsou roční zprávy o realizaci zajištěné koordinátorem jmenovaným rektorem. Návrh komplexní hodnotící zprávy zpracuje pracovní skupina, které předsedá prorektor, do jehož působnosti hodnocená činnost spadá. K vypracovanému návrhu mají právo se vyjádřit hodnocené subjekty, návrhy jsou podstoupeny k projednání RVH a po jejich schválení v souladu s Jednacími řády RVH jsou podkladem pro Zprávu, jejíž obsahovou náplň garantuje místopředseda RVH. Zpráva je projednána ve Vědecké radě VŠCHT Praha, schválena Akademickým senátem VŠCHT Praha. Po schválení Akademickým senátem VŠCHT Praha se Zpráva projednává ve Správní radě VŠCHT Praha. Problémy, rozpory nebo neshody (dále jen „neshoda“) zjištěné v rámci systému řízení kvality jsou identifikovány zpravidla v rámci prováděného hodnocení činností (ročního nebo komplexního), případně v reakci na aktuální zjištění při kontinuálně probíhajících zpětnovazebních procesech. Podnět (zjištění) o neshodě v pravidlech systému řízení kvality může dále vzejít rovněž od kteréhokoli zaměstnance nebo studenta VŠCHT Praha. Oznámení neshod se eviduje na jednom místě v Oddělení hodnocení kvality, které podnět postoupí buď garantovi příslušného studijního programu, nebo osobě odpovědné za řízení příslušné oblasti činností s povinností oddělení informovat členy RVH o identifikované neshodě. Zjištěná neshoda je vypořádávána na úrovni řízení dané součástí VŠCHT Praha, nebo v případě přesahu neshody přes více součástí je vypořádávána na centrální úrovni řízení VŠCHT Praha. Kritické neshody (opakované, hrozící sankcemi nebo ohrožením bezpečnosti a zdraví) bezodkladně projednává a nápravná opatření schvaluje RVH. Součástí realizace nápravného nebo preventivního opatření pro odstranění neshody je následná kontrola účinnosti provedených opatření, o kterých je informována RVH (čl. 11 Pravidel).	