

Ing. Zuzana Matejčáková, PhD.

Priezvisko, meno, titul,

Adresa U. Dr. Jána Rumana 204/73; 032 42 Pribylina

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie

Slovenská technická univerzita v Bratislave

Personálne oddelenie

Radlinského 9

812 37 Bratislava

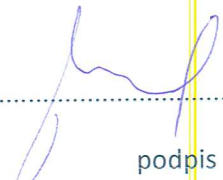
Vec: Žiadosť o účasť vo výberovom konaní na pracovné miesto *odbojový asistent (50%)*

Na základe výberového konania vyhláseného Fakultou chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave v zmysle vnútorného predpisu STU Zásady výberového konania na STU vydaného v súlade s § 15 ods.1. písm. d) Zákona č. 131/2002 Z.z. o vysokých školách, sa týmto prihlasujem do výberového konania na obsadenie pracovného miesta *odbojový asistent*
na *ÚSTAV POTRAVINÁRSKEJ A VÝŽIVY / Odd. výživy* FCHPT STU v Bratislave, s nástupom
od *1.2.2024* *a hodnotenie kvality potravín*

K žiadosti prikladám:

- životopis vo forme Europass
- prehľad vedeckej a publikačnej činnosti

v *Bratislava* dňa *10.1.2024*


.....
podpis

Súčasne týmto v súlade so Zákonom č. 18/2018 o ochrane osobných údajov a o zmene a doplnení niektorých zákonov, dávam súhlas so spracovaním a uchovaním mojich osobných údajov na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie, Slovenskej technickej univerzity v Bratislave, na účely vedenia v databáze uchádzačov o zamestnanie.

Štatistika: kategória publikačnej činnosti:

V2 – vedecký výstup publikačnej činnosti ako časť editovanej knihy alebo zborníka : 14

V3 – vedecký výstup publikačnej činnosti z časopisu: 12

O2 – odborný výstup publikačnej činnosti ako časť knižnej publikácie alebo zborníka: 7

Prehľad pedagogickej činnosti

ZS 2023/2024

Laboratórne cvičenie z potravinárskej mikrobiológie pre študentov 1. ročníka Ing. Programu I-POHYKO - 4h/týždenne; cvičiaci

História a súčasnosť potravinárskeho a kozmetického priemyslu - 2h/semester; prednášajúci

History and present of food and cosmetic industry for Erasmus - 2h/semester; prednášajúci

V rámci PhD. Štúdia som zastupovala úlohu konzultantky pri práci v mikrobiologických laboratóriách – bakalárske a diplomové práce.

Konzultácie k diplomovým prácam:

2018: Ing. Sabína Spodniaková: Dynamika rastu *Lactobacillus plantarum* v závislosti od teploty

2017: Ing. Friderika Soltészová: Využitie kultúr Fresco a *Lactobacillus plantarum* v rastlinných fermentáciách

Konzultácie k bakalárskym prácam:

2018: Bc. Dominika Jankulová: Prebiotiká-substrát vhodný pre rast a metabolizmus probiotík

Prehľad publikačnej činnosti

O2 – odborný výstup publikačnej činnosti ako časť knižnej publikácie alebo zborníka

1.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Application of Lactobacillus rhamnosus GG in functional fermented maize products. In: 26th International ICFMH Conference - FoodMicro 2018, September 3rd – 6th 2018, Berlin, Germany. Berlin: Freie Universitat Berlin, 2018, s. 139.	BFA	O2	2018
2.	MANČUŠKOVÁ, Tatiana; MEDVEĐOVÁ, Alžbeta; MATEJČEKOVÁ, Zuzana; VALÍK, Ľubomír. Inhibičný účinok baktérie mliečneho kysnutia na rast Staphylococcus aureus a Escherichia coli pri výrobe syrov zo surového mlieka. In: Celostátní přehlídka sýrů 2016. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 2016, s. 147--151. ISBN 978-80-7080-973-0.	BEE	O2	2016
3.	KOŇUCHOVÁ, Martina; MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; DUBSKÁ, Katarína; VALÍK, Ľubomír. Kombinovaný efekt teploty a aktivity vody na radiálny rast druhu Geotrichum candidum. In: Celostátní přehlídka sýrů 2016. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 2016, s. 153--158. ISBN 978-80-7080-973-0.	BEE	O2	2016
4.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; SPODNIÁKOVÁ, Sabína; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Modeling bacterial growth of Lactobacillus plantarum as a function of temperature. In: 26th International ICFMH Conference - FoodMicro 2018, September 3rd – 6th 2018, Berlin, Germany. Berlin: Freie Universitat Berlin, 2018, s. 298.	BFA	O2	2018
5.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; PELIKÁNOVÁ, Jana; VALÍK, Ľubomír. Rast a prežívanie baktérií mliečneho kysnutia v cereálnych matriciach. In: BAKOŠOVÁ, Monika; HORŇÁČEK, Michal; ORAVEC, Juraj. 16. slovenská študentská vedecká konferencia v odbore chémie a chemickej a potravinárskej technológie s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 12.11.2014. 1. vyd. Bratislava : Nakladateľstvo STU, 2014, s. 410--411. ISBN 978-80-227-4268-9.	BEF	O2	2014
6.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Rast a prežívanie baktérií mliečneho kysnutia v kukuričných kašiach. In: Zborník príspevkov z VIII. vedeckej konferencie "Mladí vedci - Bezpečnosť potravinového reťazca", Nitra, 12.-13.11.2015. Bratislava: Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, 2015, s. 184--187. ISBN 978-80-89738-06-9.	BEF	O2	2015
7.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; PELIKÁNOVÁ, Jana; VALÍK, Ľubomír. Vhodnosť kukuričných substrátov pre kyslomliečne fermentácie. In: Celostátní přehlídka sýrů 2016. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 2016, s. 83--88. ISBN 978-80-7080-973-0.	BEE	O2	2016

V2 – vedecký výstup publikačnej činnosti ako časť editovanej knihy alebo zborníka

1.	BUCHTOVÁ, Katarína; MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; KOŇUCHOVÁ, Martina. Analýza rastovej aktivity Candida parapsilosis v závislosti od teploty. In: BAKOŠOVÁ, Monika; HORŇÁČEK, Michal; ORAVEC, Juraj. Chémia a technológie pre život: 19. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 9. 11. 2017 / elektronický zdroj. 1. vyd. Bratislava: Fakulta chemickej a potravinárskej technológie, STU v Bratislave, 2017, s. 286--287. ISBN 978-80-89579-77-2.	AFD	V2	2017
2.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; SPODNIÁKOVÁ, Sabína; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Dynamika rastu izolátu Lactobacillus plantarum v modelových podmienkach. In: Čo nového v mikrobiológii, konferencia mladých mikrobiológov, Demänovská dolina, 16.-19. marec 2017. Bratislava-Praha: Československá spoločnosť mikrobiologická, 2017, s. 28. ISBN 978-80-971422-6-1.	AFH	V2	2017
3.	SPODNIÁKOVÁ, Sabína; MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Dynamika rastu Lactobacillus plantarum v závislosti od kultivačnej teploty. In: BAKOŠOVÁ, Monika; HORŇÁČEK, Michal; ORAVEC, Juraj. Chémia a technológie pre život. 18. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 9.11.2016. 1. vyd. Bratislava: Nakladateľstvo STU, 2016, s. 317--318. ISBN 978-80-227-4628-1.	AFD	V2	2016
4.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Fermentované kukuričné produkty vo vývoji nových funkčných potravín. In: Preveda 2017. Bratislava: OZ Preveda, 2017, ISBN 978-80-972360-1-4.	AFH	V2	2017
5.	MIKULAJOVÁ, Anna; MATEJČEKOVÁ, Zuzana; MOŠOVSKÁ, Silvia; HYBENOVÁ, Eva. Fermentované pohánkové výrobky vhodné pre ľudí s laktózovou intoleranciou i celiakiou - zastúpenie bioaktívnych zložiek a antioxidačné účinky. In: Recenzovaný zborník vedeckých prác Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke a veterinárske vedy pri Slovenskej akadémii vied v Bratislave. Nitra: Garmond, 2020, s. 155--158. ISBN 978-80-89703-83-8.	AED	V2	2020
6.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; PELIKÁNOVÁ, Jana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Fermentované pseudocereálne výrobky pre celiatikov s probiotickým potenciálom. In: Interaktívna konferencia mladých vedcov 2016. Bratislava: Preveda, 2016, ISBN 978-80-972360-0-7.	AFH	V2	2016
7.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; SPODNIÁKOVÁ, Sabína; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Kvantifikácia rastu Lactobacillus plantarum v modelovom prostredí UHT mlieka. In: 27. Kongres Československej spoločnosti mikrobiologické, Praha, 7.9.-9.9.2016. Praha-Bratislava: Československá spoločnosť mikrobiologická, 2016, s. 64. ISBN 978-80-270-0136-1.	AFG	V2	2016

8.	LIPTÁKOVÁ, Denisa; MATEJČEKOVÁ, Zuzana; VALÍK, Ľubomír. Lactic acid bacteria and fermentation of cereals and pseudocereals. In: Fermentation Processes. Rijeka, Croatia: InTech, 2017, s. 223--254. ISBN 978-953-51-2928-8.	AEC	V2	2017
9.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; SOLTÉSZOVÁ, Friderika; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Potenciál baktérií mliečného kysnutia pri výrobe fermentovaných potravín. In: OLEJNÍKOVÁ, Petra; MÁJEKOVÁ, Hyacinta; BUJDÁKOVÁ, Helena. Čo nového v mikrobiológii. Konferencia mladých mikrobiológov, Demänovská dolina, Slovenská republika, 15. – 18. marec 2018. Bratislava: Československá spoločnosť mikrobiologická, 2018, s. 34. ISBN 978-80-71422-7-8.	AFH	V2	2018
10.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Rast a prežívanie baktérií mliečného kysnutia v pohánkových produktoch. In: IX. vedecká konferencia Mladí vedci - bezpečnosť potravinového reťazca, Bratislava, 06.-07. december 2016. Bratislava: Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, 2016, s. 50. ISBN 978-80-89738-10-6.	AFH	V2	2016
11.	LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír; MATEJČEKOVÁ, Zuzana. Vplyv teploty a NaCl na dynamiku rastu kontaminanta <i>Mucor circinelloides</i> 29 L1. In: 27. Kongres Československé spoločnosti mikrobiologické, Praha, 7.9.-9.9.2016. Praha-Bratislava: Československá spoločnosť mikrobiologická, 2016, s. 149. ISBN 978-80-270-0136-1.	AFG	V2	2016
12.	SPODNIÁKOVÁ, Sabína; MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Vplyv teploty na dynamiku rastu izolátu <i>Lactobacillus plantarum</i> . In: BAKOŠOVÁ, Monika; HORŇÁČEK, Michal; ORAVEC, Juraj. Chémia a technológie pre život: 19. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 9. 11. 2017 / elektronický zdroj. 1. vyd. Bratislava: Fakulta chemickej a potravinárskej technológie, STU v Bratislave, 2017, s. 284--285. ISBN 978-80-89579-77-2.	AFD	V2	2017
13.	SOLTÉSZOVÁ, Friderika; MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Využitie baktérií mliečného kysnutia pri príprave fermentovaných pohánkových substrátov. In: BAKOŠOVÁ, Monika; HORŇÁČEK, Michal; ORAVEC, Juraj. Chémia a technológie pre život. 18. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou, Bratislava, 9.11.2016. 1. vyd. Bratislava: Nakladateľstvo STU, 2016, s. 468--469. ISBN 978-80-227-4628-1.	AFD	V2	2016
14.	PELIKÁNOVÁ, Jana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír; MATEJČEKOVÁ, Zuzana. Štúdium dynamiky rastu baktérií mliečného kysnutia v cereálnej matrici. XV. konference mladých vědeckých pracovníků s mezinárodní účastí, Brno, 30.5.2013 : sborník příspěvků, s. 15--17.	AFC	V2	2013

V3 – vedecký výstup publikačnej činnosti z časopisu

1.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; SOLTÉSZOVÁ, Friderika; AČAI, Pavel; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Application of Lactobacillus plantarum in Functional Products Based on Fermented Buckwheat. Journal of food science, 83. s. 1053--1062.	ADC	V3	2018
2.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; MIKULAJOVÁ, Anna; VLKOVÁ, Eva; LIPTÁKOVÁ, Denisa; MOŠOVSKÁ, Silvia; HYBENOVÁ, Eva; VALÍK, Ľubomír. Design of Bacterial Cultures in Fermented Functional Maize Product Formulation. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 69. s. 417--426.	ADC	V3	2019
3.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Evaluation of The Potential of Amaranth Flour for Lactic Acid Fermentation. Journal of Pharmacy and Nutrition Sciences, 6. s. 1--6.	ADE	V3	2016
4.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Fermentation of milk- and water-based amaranth mash. In: Acta Chimica Slovaca. 2015, s. 140--145.	ADF	V3	2015
5.	MIKULAJOVÁ, Anna; MATEJČEKOVÁ, Zuzana; MOŠOVSKÁ, Silvia; KOHAJDOVÁ, Zlatica; VALÍK, Ľubomír; HYBENOVÁ, Eva. Fermented Cranberry Fortified Buckwheat Product-Phenolic Composition, Antioxidant and Microbiological Properties. Applied Sciences, 11. s. 1--18.	ADC	V3	2021
6.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Functional probiotic products based on fermented buckwheat with Lactobacillus rhamnosus. LWT Food Science and Technology, 81. s. 35--41.	ADC	V3	2017
7.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; SPODNIÁKOVÁ, Sabína; VALÍK, Ľubomír. Characterization of the growth of Lactobacillus plantarum in milk in dependence on temperature. Acta Chimica Slovaca, 9. s. 104--108.	ADN	V3	2016
8.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; SPODNIÁKOVÁ, Sabína; KOŇUCHOVÁ, Martina; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. In vitro growth competition of Lactobacillus plantarum HM1 with pathogenic and food spoilage microorganisms. Journal of Food and Nutrition Research, 58. s. 236--244.	ADD	V3	2019
9.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; DUJMIC, Elena; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Modeling of lactic acid fermentation of soy formulation with Lactobacillus plantarum HM1. Food Science and Technology International, 25. s. 141--149.	ADC	V3	2019
10.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; SPODNIÁKOVÁ, Sabína; DUJMIC, Elena; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Modelling growth of Lactobacillus plantarum as a function of temperature: Effects of media. Journal of Food and Nutrition Research, 58. s. 125--134.	ADD	V3	2019
11.	MATEJČEKOVÁ, Zuzana; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Ľubomír. Prebiotiká a ich aplikácie v potravinárskom priemysle. Chemické listy, 112. s. 366--371.	ADC	V3	2018

12.

MATEJČEKOVÁ, Zuzana; VLKOVÁ, Eva; LIPTÁKOVÁ, Denisa; VALÍK, Lubomír. Preliminary screening of growth and viability of 10 strains of bifidobacterium spp.: Effect of media composition. Fermentation, 5. s. 1-- 11.	ADM	V3	2019
--	------------	-----------	-------------

SÚHLAS S UVEREJNENÍM ÚDAJOV

v rozsahu podľa § 76 ods. 10 písm. a) zákona o vysokých školách

Dolu podpísaný Zuzana Matysčuková v súlade s čl. 6 ods. 1 písm. a) Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/679 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom pohybe takýchto údajov (GDPR) a s § 13 ods. (1) písm. a) zákona č.18/2018 o ochrane osobných údajov

udeľujem/ neudeľujem

Fakulte chemickej a potravinárskej technológie Slovenskej technickej univerzity v Bratislave súhlas s uverejnením údajov pre účely zverejnenia a overenia výsledku výberového konania na webovom sídle

www.fchpt.stuba.sk, na ktorom sa zverejňuje výsledok výberového konania v rozsahu:

1. meno, priezvisko, rodné priezvisko,
2. akademické tituly, vedecko-pedagogické tituly, umelecko-pedagogické tituly, vedecké hodnosti,
3. rok narodenia,
4. údaje o vysokoškolskom vzdelaní, ďalšom akademickom raste a absolvovanom ďalšom vzdelávaní,
5. údaje o priebehu zamestnaní a priebehu pedagogickej činnosti,
6. údaje o odbornom alebo umeleckom zameraní,
7. údaje o publikačnej činnosti,
8. ohlasy na vedeckú alebo umeleckú prácu,
9. počet doktorandov, ktorým je alebo bol školiteľom s určením, koľkí z nich štúdium ku dňu vyhotovenia životopisu riadne skončili.

Beriem na vedomie, že tento súhlas je možné kedykoľvek odvolať zaslaním písomnej žiadosti na adresu:

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU,
Personálne oddelenie
Radlinského 9
812 37 Bratislava

Odvolaie súhlasu nemá vplyv na zákonnosť zverejnenia osobných údajov založeného na súhlase pred jeho odvolaním.

Podmienky ochrany súkromia na STU sú zverejnené na webovom sídle STU na linke:

https://www.stuba.sk/sk/pracoviska/centrum-vypoctovej-techniky/podmienky-ochrany-sukromia-nastu.html?page_id=12121

v Bratislave, dňa 10.7.2024

.....
podpis