

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie  
Slovenská technická univerzita v Bratislave  
Personálne oddelenie  
Radlinského 9  
812 37 Bratislava

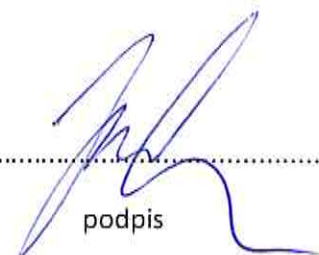
Vec: **Žiadosť o účasť vo výberovom konaní na funkčné miesto** ..... *Odborný asistent* .....

Na základe vyhláseného výberového konania v zmysle § 5 ods 3 Zákona č. 552 /2003 Z.z. o výkone práce vo verejnom záujme v znení neskorších predpisov, uverejneného na stránke Ministerstva školstva SR a na webovej stránke STU a vývesných tabuliach Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU zo dňa ..... *26.3.2024* ....., sa týmto prihlasujem do výberového konania na obsadenie funkčného miesta ..... *odborný asistent* ....., pre študijný odbor ..... *Biotechnológia* ..... na Ústav/Oddelenie ..... *biotechnológia* ..... FCHPT STU v Bratislave, s nástupom od ..... *1.9.2024* .....

K žiadosti prikladám:

- životopis vo forme Europass
- Prehľad publikačnej činnosti a vedeckej činnosti
- Prehľad pedagogickej činnosti
- doklady o vzdelaní
- výpis z registra trestov

v ..... *Bratislave* ..... dňa ..... *24.4.2024* .....

.....  
  
.....  
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.

## Europass - životopis



### Osobné údaje

Priezvisko / Meno: **Vašík Peter**  
Adresa: Pečnianska, 11, 85101, Bratislava, Slovenská republika  
Telefón: +421 911 654 444  
E-mail: [pvastik@outlook.com](mailto:pvastik@outlook.com), [peter.vastik@stuba.sk](mailto:peter.vastik@stuba.sk)  
Štátna príslušnosť: SR  
Dátum narodenia: 16.12.1995  
Pohlavie: muž

### Oblasť činnosti, o ktoré sa zaujimate / Zamestnanie

**Odborný asistent v odbore biotechnológie, špecializácia pivovarníctvo a sladovníctvo**

### Prax

09/2020-súčasnosť **Doktorand v študijnom odbore double degree-biotechnológia**  
Tvorivá činnosť pri riešení úloh rozvoja základného výskumu v oblasti biotechnológie

- Vedenie laboratórnych cvičení zo sladovníctva a pivovarníctva
- Konzultácie diplomových a bakalárskych prác
- Pedagogická činnosť v rámci predmetov Bioinformatika, Úvod do Biotechnológie a Semestrálne projekty I a II
- Zodpovednosť za chod laboratória
- Publikovanie výskumu v impaktovaných časopisoch, účasť na konferenciách

**Fakulta Chemickej a Potravinárskej Technológie STU, Radlinského 9, 812 37 Bratislava**  
**Fakulta Potravinárske a Biochemické Technologie VŠCHT, Technická 5**  
**166 28 Praha 6 – Dejvice**  
Biotechnológie, pivovarníctvo, fermentačné technológie

### Vzdelávanie a príprava

2018 - 2020 **Inžinier (Ing.)**  
**Fakulta Chemickej a Potravinárskej Technológie STU**

- Študijný odbor biotechnológie

2014 - 2018 **Bakalár (Bc.)**  
**Fakulta Chemickej a Potravinárskej Technológie STU**

- Študijný odbor biotechnológie

### Osobná spôsobilosť

Materinský jazyk **Slovenský jazyk**

Ďalšie jazyky  
Sebahodnotenie  
Európska úroveň (\*)

Anglický jazyk  
Nemecký jazyk

	Porozumenie		Hovorenie		Písanie
	Počúvanie	Čítanie	Ústna interakcia	Samostatný ústny prejav	
Anglický jazyk	B2	B2	B2	B2	B2
Nemecký jazyk	A1	A1	A1	A1	A1

(\*) Úroveň podľa Spoločného európskeho referenčného rámca (CEF)

Sociálne zručnosti a kompetencie	Dobré komunikačné schopnosti nadobudnuté počas vedenia laboratórnych cvičení, konzultácií záverečných prác, seminárnych cvičení. Komunikácia s dodávateľmi laboratórnych prístrojov a materiálu.
Organizačné zručnosti a kompetencie	Dobré organizačné schopnosti nadobudnuté počas organizácie experimentálnej činnosti záverečných prác, vedenia študentov ako konzultant a zodpovednosti za kompletný chod laboratória sladovníctva a pivovarníctva.
Technické zručnosti a kompetencie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovládanie techník práce v biotechnologickom a mikrobiologickom laboratóriu, taktiež praktické skúsenosti z pivovaru, znalosti výrobných potravinárskych zariadení</li> <li>• Obsluha prístrojov a vybavenia laboratórií</li> <li>• Analytické zručnosti, spracovanie dát, skúsenosti s HPLC-RID, GC-FID, HS-SPME-GC-MS, MALDI-TOF</li> <li>• Tvorba a úprava mikrobiologických postupov pre oblasť pivovarníctva</li> <li>• Skúsenosti s pisaním projektov (Projekt pre podporu mladých vedcov)</li> <li>• Účasť na projekte VEGA ako spoluriešiteľ</li> </ul>
Počítačové zručnosti a kompetencie	Základy programovania v: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microsoft VBA</li> <li>• Python</li> </ul> Práca s grafickým softwarom: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grapher</li> </ul> Práca so štatistickým softwarom: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Statistica</li> </ul> Ovládanie MS Office 365 (Word, Excel, PowerPoint)
Vodičský preukaz	A, B

V Bratislave dňa 25.4.2024

# Prehľad vedeckej a publikačnej činnosti

## Ing. Peter Vašík

### Publikácie v impaktovaných časopisoch:

Vašík, P.; Sulo, P.; Rosenbergová, Z.; Klemková, T.; Dostálek, P.; Šmogrovičová, D. (2023). Novel *Saccharomyces cerevisiae* × *Saccharomyces mikatae* Hybrids for Non-alcoholic Beer Production. *Fermentation*. DOI: 10.3390/fermentation9030221

Vašík, P.; Rosenbergová, Z.; Furdíková, K.; Klemková, T.; Šišmiš, M.; Šmogrovičová, D. (2022). Potential of non-*Saccharomyces* yeast to produce non-alcoholic beer. *Fems Yeast Research*. DOI: 10.1093/femsyr/foac039

Vašík, P., Šmogrovičová, D., Kafková, V., Sulo, P., Furdíková, K., Špánik, I. (2020). Production and characterisation of non-alcoholic beer using special yeast. *Kvasný průmysl*, 66(5): 336–344. DOI: 10.18832/kp2019.66.336

### Prednášky na medzinárodných konferenciách:

Vašík, P., Kadlečík, I., Kafková, V., Sulo, P., Furdíková, K., Špánik, I., Šmogrovičová, D. Potential use of non-*Saccharomyces* yeasts for production of beers with reduced ethanol content. Tomáškovy dny, 30. konferencie mladých mikrobiológů. Brno: Masarykova univerzita, online, 2021.

Vašík, P. Potential of non-*Saccharomyces* yeast to produce non-alcoholic beer. Conference of Post-Graduate Students, October, Prague, 2022.

### Postery na medzinárodných konferenciách:

Vašík, P., Šmogrovičová, D., Dostálek, P. Potential of non-*Saccharomyces* yeast to produce non-alcoholic beer. 29. Pivovarsko sladarské dny, October, Plzeň, 2022.

Šmogrovičová, D., Vašík, P., Kadlečík, I. Special yeasts for beer with reduced alcohol content. In *Beer & Society*. Leuven, Belgium: KU Leuven, 2021, s. 88.

### Príspevky v zborníkoch:

Brunner, J., Vašík, P., Hecceg, S., Šmogrovičová, D. 2023. Výroba špeciálnych pív s využitím kvasiniek s probiotickými vlastnosťami. *Chémia a technológie pre život*. 25. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou. ISBN 978-80-8208-106-3.

Galbáčová, T., Vašík, P., Šmogrovičová, D. 2023. Hybridné kvasinky na prípravu piva so zníženým obsahom alkoholu. *Chémia a technológie pre život*. 25. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou. ISBN 978-80-8208-106-3.

Kadlečík, I., Vašík, P., Klemková, T., Šmogrovičová, D. 2020. Nekonvenčné kvasinky na prípravu nealkoholických pív. *Chémia a technológie pre život*. 22. celoslovenská študentská vedecká konferencia s medzinárodnou účasťou. ISBN 978-80-8208-042-4.

**Spoluriešiteľ projektu:** VEGA 1/0063/18

Cielená selekcia kvasiniek pre produkciu alkoholických nápojov špecifických vlastností (2018 – 2021).

**Riešiteľ projektu:** Program na podporu mladých výskumníkov

Príprava nealkoholického piva pomocou netradičných kvasiniek (2023 – 2024).

### Iné aktivity:

Organizátor sekcie Biotechnológia pre podujatie: 23. celoslovenská študentská vedecká konferencia 2021 - *Chémia a technológie pre život*

# Prehľad pedagogickej činnosti

## Ing. Peter Vašík

### 1. Ročník PhD. (2020/21):

N431B2\_4B - Bioinformatika  
Výuka v seminároch/cvičeniach/laboratóriách  
2 hodiny seminárov týždenne

431L9\_4I - Laboratórne cvičenie zo sladovníctva a pivovarníctva  
Výuka v seminároch/cvičeniach/laboratóriách  
2 hodiny laboratórií týždenne

Produkcia nealkoholického piva  
Konzultant diplomovej práce  
Ivan Kadlečík, 1 konzultant

Kvasinky využiteľné na produkciu nealkoholického piva  
Konzultant diplomovej práce  
Martin Kováč, 1 konzultant

### 2. Ročník PhD. (2021/22):

N431B2\_4B - Bioinformatika  
Výuka v seminároch/cvičeniach/laboratóriách  
2 hodiny seminárov týždenne

431L9\_4I - Laboratórne cvičenie zo sladovníctva a pivovarníctva  
Výuka v seminároch/cvičeniach/laboratóriách  
2 hodiny laboratórií týždenne

N431U0\_4B - Úvod do biotechnológie  
Výuka v seminároch/cvičeniach/laboratóriách  
2 hodiny seminárov týždenne

Vplyv mutovania na obsah alkoholu a antioxidačnú aktivitu piva  
Konzultant bakalárskej práce  
Ján Brunner, 1 konzultant

Produkcia nealkoholického piva  
Konzultant bakalárskej práce  
Roman Hladun, 1 konzultant

Kvasinky využiteľné na produkciu nealkoholického piva  
Konzultant bakalárskej práce  
Patricia Melicherová, 1 konzultant

### 3. Ročník PhD. (2022/23):

Hybridné kvasinky na prípravu piva so zníženým obsahom alkoholu  
Konzultant bakalárskej práce  
Tamara Galbáčová, 1 konzultant

Potenciál nesacharomycétnych kvasiniek produkovať špeciálne pívá  
Konzultant bakalárskej práce  
Daniel Štróner, 1 konzultant

### 4. Ročník PhD. (2023/24):

N431L1\_4B - Laboratórny projekt z biotechnológie I  
Výuka v seminároch/cvičeniach/laboratóriách  
4 hodiny laboratórnej práce týždenne

N431L2\_4B - Laboratórny projekt z biotechnológie II

Výuka v seminároch/cvičeniach/laboratóriách  
4 hodiny laboratórnej práce týždenne

431L9\_4I - Laboratórne cvičenie zo sladovníctva a pivovarníctva  
Výuka v seminároch/cvičeniach/laboratóriách  
2 hodiny laboratórií týždenne

Špeciálne pivo s probiotickými vlastnosťami  
Konzultant diplomovej práce  
Ján Brunner, 1 konzultant

Vplyv surovín a podmienok fermentácie na obsah biogénnych aminov v špeciálnych pivách  
Konzultant diplomovej práce  
Nikola Smolková, 1 konzultant

Production of Non-Alcoholic Beer with Probiotic Properties  
Konzultant bakalárskej práce  
Samuel Herceg, 1 konzultant

## SÚHLAS S UVEREJNENÍM ÚDAJOV

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

Dolu podpísaný PETER VASTÍK 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

udefujem/~~neudefujem~~

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

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

v Bratislave, dňa 24. 2024

.....  
podpis 