



doc. Ing. Lenka KOUŘIMSKÁ, Ph.D.

Lenka Kouřimská je kvalifikovaným pedagogem v oblasti chemie a analýzy potravin se zaměřením na antioxidanty, oxidaci lipidů, mlékařství a senzorickou analýzu. Své zkušenosti opírá o chemické vzdělání na VŠCHT, stážích na University of Reading a předchozí působení v akreditovaných chemických laboratořích. Její jazykové vybavení jí umožňuje jednak zabezpečovat výuku v anglicky vyučovaných předmětech a dále navazovat mezinárodní kontakty se zahraničními univerzitami. Na základě těchto kontaktů mohou pak studenti lépe vyjíždět do zahraničí v rámci programu Erasmus, zúčastnit se mezinárodních studentských konferencí a letních škol. Doc. Kouřimská je členkou sekce „Safety in the Food Chain“ v Euroleague for Life Sciences, což je spojení sedmi prestižních evropských univerzit podporujících mobilitu studentů a VŠ pedagogů. Organizuje letní školy pro naše i zahraniční studenty zaměřené na kvalitu a bezpečnost potravin. Také se podílela na připomínkování mezinárodních norem pro senzorickou analýzu mléka a mléčných výrobků. Doc. Kouřimská zajišťuje předměty Kvalita a bezpečnost potravin, Sensorická analýza zemědělských produktů, Jakost a zpracování bioproduktů, Milk and Dairy Products Quality and Processing a Sensory Analysis of Agricultural Products.



Ing. Veronika LEGAROVÁ, Ph.D.

Veronika Legarová patří mezi zkušené pedagogy katedry kvality zemědělských produktů se specializací na kvalitu mléka a mléčných výrobků. Zabývá se rovněž tematikou ekologického zemědělství a hodnocením bioproduktů. Své poznatky a zkušenosti z oblasti mlékárenství předává srozumitelnou a zajímavou formou studentům bakalářského i magisterského studia jak v prezenční, tak kombinované formě studia. Během praktických laboratorních cvičení se studenty vyrábí sýry, jogurty a další mléčné výrobky. Pod jejím vedením studenti řeší rozmanitá témata bakalářských a diplomových prací. Ing. Legarová zajišťuje předměty Úvod do mlékařství, Mlékařství a Cizorodé látky a nemoci z potravin.

