

A-I – Základní informace o žádosti o akreditaci

Název vysoké školy: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Název součásti vysoké školy: Fakulta technologická

Název spolupracující instituce dle § 81 nebo § 95 odst. 4 ZVŠ:

Název studijního programu: Gastronomie a výživa

Typ žádosti o akreditaci: udělení akreditace

Schvalující orgán: Vědecká rada FT
Rada pro vnitřní hodnocení UTB

Datum schválení žádosti: Vědecká rada FT – 12.4.2023
Rada pro vnitřní hodnocení UTB – xxxx

Odkaz na elektronickou podobu žádosti:
http://akreditace.ft.utb.cz/bc_gv/ (heslo: ftakreditace)

Odkaz na studijní opory pro kombinovanou/distanční formu studia:

Odkaz na příklady smluv o zajištění odborné praxe:
http://akreditace.ft.utb.cz/smlouvy_bc_gv/ (heslo: ftakreditace)

Odkazy na relevantní vnitřní předpisy:
<https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/>

Odkaz na poslední zprávu o vnitřním hodnocení vysoké školy:
<https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/ruzne/zprava-o-vnitrim-hodnoceni-kvality-utb-ve-zline/>

ISCED F a stručné zdůvodnění:
0721 – Výroba a zpracování potravin

Studijní program Gastronomie a výživa je studijním programem zaměřeným na výrobu, přípravu, servírování a konzumaci jídel s důrazem jejich dopadu na zdraví člověka. Dle klasifikace oborů vzdělání (ISCED-F 2013) spadá studijní program do oboru 0721 *Výroba a zpracování potravin*. V případě Nařízení vlády č. 275/2016 Sb. spadá program do oblasti vzdělávání *Potravinářství*.

B-I – Charakteristika studijního programu			
Název studijního programu	Gastronomie a výživa		
Typ studijního programu	bakalářský		
Profil studijního programu	profesně zaměřený		
Forma studia	prezenční		
Standardní doba studia	3 roky		
Jazyk studia	čeština		
Udělovaný akademický titul	bakalář (Bc.)		
Rigorózní řízení	ne	Udělovaný akademický titul	---
Garant studijního programu	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.		
Zaměření na přípravu k výkonu regulovaného povolání	ne		
Zaměření na přípravu odborníků z oblasti bezpečnosti České republiky	ne		
Uznávací orgán	ne		
Oblast(i) vzdělávání a u kombinovaného studijního programu podíl jednotlivých oblastí vzdělávání v %			
Potravinařství (100 %)			
Cíle studia ve studijním programu			
<p>Cílem studia tříletého profesně zaměřeného bakalářského studijního programu Gastronomie a výživa je poskytnout teoretické vzdělání a osvojit praktické dovednosti od základů gastronomie, přes jednotlivé gastronomické technologie, regionální gastronomii a gastroturismus, až po alternativní a nové způsoby stravování. Studentovi budou dále předány základní znalosti z oblasti výživy člověka, jejího hodnocení a dopadu na zdraví člověka. Znalosti v obou zmíněných oblastech jsou postaveny na základech přírodních věd se zaměřením na gastronomii, zejména na obecném porozumění procesům, které probíhají v potravinách a pokrmích během výroby a skladování. Tyto vědomosti jsou dále rozšířeny o znalosti zaměřené především na specifika restauračních a hotelových služeb, základy společenského styku, základy legislativy a zbožíznalství potravin. Praktické zkušenosti student získá absolvováním povinné odborné praxe v podnicích veřejného stravování a u dalších subjektů zabývajících se gastronomií a výživou člověka. Tím student získá ucelený souhrn kompetencí (jak teoretických, tak praktických) pro následný výkon svého povolání. Studium je zakončeno obhajobou bakalářské práce a státní závěrečnou zkouškou.</p>			
Profil absolventa studijního programu			
Profil absolventa			
<p>Absolvent profesně zaměřeného studijního programu Gastronomie a výživa disponuje základními znalostmi a dovednostmi z oblasti vlastností potravinářských surovin a faktorů ovlivňujících proces výroby, zpracování, skladování, distribuce a prodeje potravin a pokrmů. Absolvent ovládá problematiku zásad správné výrobní a hygienické praxe na všech úrovních výroby, zpracování, servírování a prodeje pokrmů a nápojů. Absolvent má kompetence pro řízení a kontrolu přípravy a výroby pokrmů, hodnocení jejich jakosti po přípravě, v průběhu výdeje, případně během skladování. Dokáže aplikovat šetrné postupy úpravy potravin, pokrmů a hotových jídel, včetně nejnovějších technologií přípravy. Prakticky aplikuje kritéria a postupy pro vstupní, mezioperační a výstupní kontrolu potravin, pokrmů a hotových jídel. Je samostatný v řídicích, rozhodovacích a kontrolních procesech v oblasti provozu gastronomických zařízení a hotelového managementu, sestavuje kalkulace výrobků a služeb, uzavírá kontrakty na dodávky domácích surovin, produktů a zboží s garancí kvality, čerstvosti a bezpečnosti. S oblastí gastronomie úzce souvisí oblast výživy člověka, ve které je absolvent schopen stanovit, zhodnotit a popsat aktuální stravovací zvyklosti konzumenta a navrhnout změnu stravovacích návyků k dosažení zdravého životního stylu. Absolvent má znalosti z oblasti legislativy a právních předpisů v gastronomii a potravinářství, které dotváří jeho profil a usnadňuje uplatnění na trhu práce.</p> <p>Absolvent tohoto bakalářského studia má možnost rozšířit si své znalosti a dovednosti studiem dalších studijních programů se zaměřením na technologii potravin nebo jiných příbuzných oborů.</p>			
Odborné znalosti			
Absolvent prokazuje odborné znalosti:			
<ul style="list-style-type: none">ze základů přírodních věd aplikovaných v gastronomii a výživě člověka,týkající se faktorů ovlivňujících proces výroby, zpracování, skladování, distribuce a prodeje potravin a pokrmů,			

- z chemických a mikrobiologických procesů probíhajících jak v surovinách pro výrobu potravin a pokrmů, tak v průběhu výroby a následného skladování produktů,
- z oblasti antropologie, výživy a stravování člověka,
- z oblasti senzorické analýzy a kontroly potravin,
- z oblasti relevantní legislativy v gastronomické a potravinářské praxi a znalosti z řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů,
- nejmodernějších trendů v gastronomii a potravinářství (technologie, postupy),
- zásad hotelového managementu a řízení restauračního provozu,
- ze základů projektového managementu (pravidla, postupy a metody),
- z oblasti řízení procesů v oboru gastronomie a potravinářství.

Odborné dovednosti

Absolvent disponuje odbornými dovednostmi:

- aplikace poznatků z technologie získávání, výroby, zpracování, skladování, distribuce a prodeje potravin a pokrmů,
- odebrání vzorků z prostředí, potravin a pokrmů, zacházení s potravinami a pokrmů, vyšetřování a interpretování výsledků vyšetření na úrovni kvalitativních a hygienických parametrů,
- realizace postupů kontroly technologie a hygieny potravinářských a gastronomických provozů,
- hodnocení a popis kvality a bezpečnosti surovin a finálních produktů,
- realizace postupů pro zjištění stavu výživy člověka,
- zhodnocení a popsání aktuálních stravovacích zvyklostí konzumenta ve vztahu k zásadám správné výživy,
- navržení změn stravovacích návyků k dosažení zdravého životního stylu,
- vyhledání a používání právních předpisů z oblasti gastronomie a potravinářství,
- volba a aplikace vhodných postupů a technologie v souladu s nejnovějšími trendy v gastronomii a potravinářství,
- využití znalostí v oblasti hotelového a projektového managementu,
- použití základních výzkumných postupů v rozsahu potřebném pro řešení praktických problémů v gastronomii a potravinářství.

Obecné způsobilosti

Absolvent získá obecné způsobilosti:

- orientace v problému z oblasti gastronomie a výživy člověka a navržení a následné realizování jeho řešení,
- koordinace činnosti týmu dle rámcového zadání a přidělených zdrojů a odpovědnost za jeho výsledky,
- srozumitelné a přesvědčivé sdělení informace o povaze odborných problémů odborníkům i laikům a vlastní názor na jejich řešení,
- používání svých odborných znalostí, odborných dovedností a obecné způsobilosti v anglickém jazyce na úrovni B2,
- samostatné získávání dalších odborných znalostí, dovedností a způsobilostí na základě především praktických zkušeností a jejich vyhodnocení, ale také samostatným studiem teoretických poznatků oboru.

Předpokládaná uplatnitelnost absolventů na trhu práce

Ve třiletém profesně zaměřeném bakalářském studijním programu Gastronomie a výživa jsou vzdělávání specialisté pro odborné gastronomické činnosti, jako jsou činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí. Absolvent je připraven pracovat na různých pracovních pozicích (jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele) u různých gastronomických subjektů. Mohou jimi být podniky veřejného (společného) stravování, výrobní podniky v potravinářském průmyslu, obchodní potravinářské organizace, poradenská centra a státní správa se zaměřením na oblast gastronomie a výživy člověka.

Absolvent je schopen vykonávat vysoce odborné činnosti pro gastronomické služby, jako jsou služby nutričně-technologické, provozní (obchodní, marketingové, řídicí a podnikatelské), kontrolní a poradenské. Absolventi mohou pracovat na úrovni nižšího a středního managementu, např. jako manažer-specialista ve stravovacích zařízeních, manažer cateringové společnosti, manažer výroby a prodeje se zaměřením na výrobu, přípravu a servírování jídel. Dále se mohou uplatnit u firem pro zpracování potravinářských surovin, produkci a distribuci potravin.

V oblasti výživy může absolvent pracovat jako preventista nebo a edukace civilního obyvatelstva. Po absolvování příslušného pedagogického vzdělání se může uplatnit jako preventista a učitel odborných předmětů v oblasti výživy na základních, středních a na odborných školách. Absolvent se může dále vzdělávat v rámci dalšího studia na vysoké škole v oblasti gastronomických technologií.

Pravidla a podmínky pro tvorbu studijních plánů

Studijní program Gastronomie a výživa je studijní, profesně zaměřený, bakalářský studijní program vyučovaný v prezenční formě. Struktura studijního plánu je tvořena povinnými předměty a povinně volitelnými předměty. Ve studijním programu je využíván kreditový systém ECTS představující studijní zátěž 25 až 30 hodin/1 kredit. Jedna výuková hodina představuje 50 minut. V rámci bakalářského studijního programu je standardní délka studia 3 roky a student musí získat 180 kreditů.

Studijní plán je sestaven tak, aby umožnil studentům získat především obecné teoretické znalosti ve stěžejních předmětech studovaného programu (základní teoretické předměty profilujícího základu, ZT), které jsou potřebné pro výkon povolání. Dále studenti získají znalosti, které rozšíří a doplní jejich odborný profil (předměty profilujícího základu, PZ).

Pro posílení praktických zkušeností a dovedností byla do studijních plánů zařazena také povinná odborná praxe na pracovištích zaměřených na gastronomické služby. Spolupráce s těmito pracovišti je ošetřena smluvně. Podrobnější informace jsou uvedeny v části B-IV.

V rámci posílení jazykových znalostí studentů je do studijních plánů zahrnuta v rámci povinně volitelných předmětů také výuka anglického jazyka.

Podle nařízení SR/08/2022 je dále mimo výuky cizího jazyka ve studijních plánech zařazen předmět „Seminář k bakalářské práci“, který nejen seznamuje studenty s metodologií psaní bakalářské práce, ale seznamuje je s akademickým využitím internetové sítě, čímž rozvíjí dovednosti v oblasti informačních technologií. Dále je zařazen předmět „Projektový management“, který studentům představí základy projektového řízení.

Podmínky k přijetí ke studiu

Podmínky pro přijetí ke studiu jsou stanoveny Směrnicí děkana k přijímacímu řízení, která je každoročně vydávána jako vnitřní norma na Fakultě technologické. V této směrnici jsou konkretizovány požadavky pro přijetí v daném akademickém roce a je zveřejňována na úřední desce FT (<https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/smernice-dekana/>). Základní podmínkou pro přijetí do bakalářského studijního programu je úplné středoškolské vzdělání ukončené vykonáním maturitní zkoušky.

Předpokládaný počet uchazečů zapsaných ke studiu ve studijním programu

Předpokládá se přijetí přibližně 50 studentů do prvního ročníku nově akreditovaného studijního programu Gastronomie a výživa.

V současném akademicky zaměřeném bakalářském studijním programu Technologie a hodnocení potravin ve specializaci Gastronomické technologie bylo v posledních 5 letech v prezenční formě studia zapsaných: 46 studentů v roce 2018/2019, 54 studentů v roce 2019/2020, 45 studentů v roce 2020/2021, 55 studentů v roce 2021/2022 a 58 studentů v roce 2022/2023.

Návaznost na další typy studijních programů

Profesně zaměřený studijní program Gastronomie a výživa je paralelní větví ke specializaci Gastronomické technologie u studijního programu Technologie a hodnocení potravin, který je však zaměřený akademicky. Z důvodu profesního zaměření není v současnosti přímá návaznost na magisterské studium, avšak absolventi mohou pokračovat studiem jiného obdobně zaměřeného studijního programu. Předpokládá se však budoucí záměr akreditovat magisterské studijní programy, které by na akreditovaný studijní program Gastronomie a výživa přímo navazovaly.

B-IIa – Studijní plány a návrh témat prací (bakalářské a magisterské studijní programy)

Označení studijního plánu		Gastronomie a výživa – prezenční forma				
Povinné předměty						
Název předmětu	rozsah	způsob ověř.	počet kred.	vyučující	dop. roč./sem.	profil. základ
Antropologie potravin a výživy	28p+0s+42l	kl	4	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% p)	1/ZS	PZ
Matematika I	0p+56s+0l	z, zk	5	doc. Mgr. Zuzana Pátíková, Ph.D. (100% s)	1/ZS	
Seminář z matematiky	0p+28s+0l	z	2	doc. Mgr. Zuzana Pátíková, Ph.D. (100% s)	1/ZS	
Seminář z chemie	0p+28s+0l	z	2	Ing. Zdeňka Prucková, Ph.D. (100% s)	1/ZS	
Seminář z biologie	0p+28s+0l	z	2	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)	1/ZS	
Zbožiznalství potravin	28p+14s+14l	z, zk	4	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D. (50% p) Ing. Robert Gál, Ph.D. (50% p)	1/ZS	
Mikrobiologie v gastronomii	28p+14s+0l	zk	4	prof. RNDr. Leona Buňková, Ph.D. (100% p)	1/ZS	
Základy a vývoj gastronomie ve společnosti	28p+0s+14l	z, zk	4	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (90% p) Tomáš Popp – odborník z praxe (10% p)	1/ZS	PZ
Seminář k odborné praxi I	0p+14s+0l	z	2	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)	1/LS	
Základy fyziky	0p+56s+0l	z, zk	4	prof. RNDr. Petr Ponížil, Ph.D. (100% s)	1/LS	
Základy chemie	0p+56s+0l	z, zk	4	Ing. Zdeňka Prucková, Ph.D. (100% s)	1/LS	
Epidemiologie a bezpečnost potravin	28p+14s+0l	z, zk	5	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D. (100% p)	1/LS	
Technologie v gastronomii I	0p+28s+0l	kl	3	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% s)	1/LS	ZT
Technika obsluhy a služeb	14p+0s+28l	z	3	Ing. Helena Velichová, Ph.D. (100% p)	1/LS	PZ
Odborná praxe I	160 hodin	z	8	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100%)	1/LS	
Základy cukrářství	14p+0s+28l	z, zk	4	Ing. Martina Mrázková, Ph.D. (90% p) Petr Ocknecht – odborník z praxe (10% p)	2/ZS	PZ
Gastroturismus	28p+14s+0l	z, zk	4	Ing. Helena Velichová, Ph.D. (100% p)	2/ZS	PZ
Seminář k odborné praxi II	0p+14s+0l	z	2	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)	2/ZS	
Technologická zařízení ve stravovacích službách	28p+14s+0l	kl	5	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)	2/ZS	ZT
Chemické složení a hodnocení potravin a pokrmů	28p+28s+14l	kl	5	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D. (100% p)	2/ZS	ZT
Udržitelnost v gastronomii	28p+14s+0l	kl	4	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)	2/ZS	PZ
Principy prodloužení trvanlivosti pokrmů a skladování	28p+14s+14l	z, zk	5	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D. (100% p)	2/LS	PZ
Seminář k odborné praxi III	0p+14s+0l	z	2	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)	2/LS	

Technologie v gastronomii II	28p+0s+28l	z, zk	4	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)	2/LS	ZT
Regionální a světová gastronomie	28p+0s+28l	z, zk	4	Mgr. Monika Ondrášová, Ph.D. (90% p) Petr Sedlář – odborník z praxe (10% p)	2/LS	PZ
Hotelový a restaurační provoz	28p+14s+0l	z, zk	4	Ing. Helena Velichová, Ph.D. (100% p)	2/LS	PZ
Chemie potravin	28p+14s+0l	z, zk	3	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D. (100% p)	2/LS	ZT
Odborná praxe II	180 hodin	z	10	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100%)	2/LS	
Alternativní a nové způsoby stravování	28p+14s+0l	kl	4	Mgr. Martina Bučková, Ph.D. (100% p)	3/ZS	PZ
Seminář k bakalářské práci	0p+14s+0l	z	3	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)	3/ZS	
Legislativa v potravinářství I	14p+14s+0l	kl	2	MVDr. Zdeněk Polášek, Ph.D. (100% p)	3/ZS	
Výroba potravin z rostlinných surovin	28p+28s+28l	z, zk	6	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D. (100% p)	3/ZS	
Výživa a dietologie	28p+28s+0l	z, zk	4	Mgr. Martina Bučková, Ph.D. (100% p)	3/ZS	PZ
Společenský styk a diplomatický protokol	20p+10s+0l	kl	3	Ing. Helena Velichová, Ph.D. (100% p)	3/LS	PZ
Wellness gastronomie	10p+10s+0l	kl	3	Ing. Martina Mrázková, Ph.D. (100% p)	3/LS	PZ
Nutraceutika ve výživě a zdravý životní styl	20p+20s+0l	z, zk	5	Ing. Martina Mrázková, Ph.D. (100% p)	3/LS	PZ
Výroba potravin z živočišných surovin	20p+20s+20l	z, zk	6	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D. (50% p) Ing. Robert Gál, Ph.D. (50% p)	3/LS	
Bilanční výpočty	0p+20s+0l	klz	4	Ing. Simona Mrkvičková, Ph.D. (100% s)	3/LS	
Odborná praxe III a příprava bakalářské práce	160 hodin	z	18	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100%) vedoucí bakalářských prací	3/LS	
Povinně volitelné předměty						
Angličtina Ia	0p+28s+0l	kl	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	1/LS	
Angličtina Ib	0p+28s+0l	kl	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	1/LS	
Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge I	0p+28s+0l	kl	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	1/LS	
Projektový management	0p+28s+0l	z	2	Ing. Gabriela Havelková (100% s)	1/LS	
Angličtina IIa	0p+28s+0l	z, zk	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	2/ZS	
Angličtina IIb	0p+28s+0l	z, zk	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	2/ZS	
Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge II	0p+28s+0l	z, zk	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	2/ZS	
Angličtina IIIa	0p+28s+0l	kl	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	2/LS	
Angličtina IIIb	0p+28s+0l	kl	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	2/LS	
Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge III	0p+28s+0l	kl	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	2/LS	
Angličtina IVa	0p+28s+0l	z, zk	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	3/ZS	
Angličtina IVb	0p+28s+0l	z, zk	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	3/ZS	

Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge IV	0p+28s+0l	z, zk	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	3/ZS
<p>Podmínka pro splnění této skupiny předmětů: Z bloku povinně volitelných předmětů student vybírá předměty tak, aby získal nejméně 60 kreditů za každý ročník studia. V daném semestru si student zapíše vždy jednu studijní skupinu angličtiny, která zohledňuje úroveň jeho jazykových znalostí. Nárazně volí stejnou úroveň, kterou měl zapsanou v předchozích semestrech.</p>					
Součásti SZZ a jejich obsah					
<p>Obhajoba bakalářské práce</p> <p><u>Povinné předměty:</u></p> <p>Gastronomické technologie (základy a vývoj gastronomie, gastronomické technologie, úchova pokrmů, gastroturismus, cukrářství, udržitelnost v gastronomii, kvalita a bezpečnost pokrmů)</p> <p>Výživa člověka a její hodnocení (fyziologie výživy, zásady správné výživy, sestavování jídelních lístků, hodnocení výživy, alternativní a nové způsoby stravování)</p> <p><u>Povinně volitelné předměty:</u></p> <p>Chemie potravin a pokrmů (majoritní složky a minoritní složky potravin a pokrmů, aditiva, kontaminanty, vonné a chuťové látky, barviva)</p> <p>Provoz v národní a světové gastronomii (restaurační a hotelový provoz, technika obsluhy a služeb, regionální a světová gastronomie, wellness gastronomie, společenský styk a diplomatický protokol)</p> <p><i>Student si ze skupiny povinně volitelných předmětů vybere jeden předmět.</i></p>					
Další studijní povinnosti					
<p>Mezi další studijní povinnosti v rámci studijního programu patří absolvování odborné praxe v rozsahu 12,5 týdnů. Praxe musí být zaměřena na činnosti a úkoly týkající se studovaného programu. Součástí praxe ve vybrané organizaci, v níž se student seznámí s její organizační strukturou a provozem, může být i řešení zadaného projektu, případně bakalářské práce. Veškeré podmínky a dokumentace k praxi budou dostupné na webových stránkách fakulty a v kartách předmětu Odborná praxe (I, II, III) v Portálu IS/STAG.</p> <p>Pro výkon odborné praxe v gastronomických zařízeních je nutné získat zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.</p>					
Návrh témat kvalifikačních prací /témata obhájených prací a přístup k obhájeným kvalifikačním pracím					
<p><u>Návrhy témat pro bakalářské práce:</u></p> <p>Čokoláda jako základ moderní cukrařiny Charakteristika a využití léčivých rostlin s antioxidačním potenciálem v gastronomii Jedlý hmyz v konvenčním stravování Moderní technologie přípravy kávy Možnosti ovlivnění kvality čepovaného piva Nutriční složení a technologické zpracování masa kura domácího Souvislost mezi spánkovým režimem a příjmem živin Stanovení vlákniny u netradičních mouk Vybrané složky bylin a jejich vliv na senzorickou kvalitu pokrmů Zásady správné praxe při výrobě cukrářských výrobků se zaměřením na vybrané suroviny</p> <p><u>Přístup k obhájeným kvalifikačním pracím:</u> Obhájené bakalářské práce jsou uloženy v elektronické podobě v Knihovně UTB ve Zlíně a jsou v této formě veřejně přístupné. Vyhledání prací je možné na www stránkách: https://digilib.k.utb.cz, pod odkazy Digitální knihovna UTB – Disertační, diplomové a bakalářské práce UTB od roku 2006 – Kvalifikační práce dle fakult – Fakulta technologická – Ústav analýzy a chemie potravin nebo na odkazu: https://stag.utb.cz/portal/, pod odkazy Prohlížení – Kvalifikační práce.</p>					
Návrh témat rigorózních prací /témata obhájených prací a přístup k obhájeným rigorózním pracím					

Součásti SRZ a jejich obsah					

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Antropologie potravin a výživy			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+42l	hod.	70	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Klasifikovaný zápočet: - povinná aktivní účast na laboratorních cvičeních (alespoň 80 %), - úspěšné absolvování zápočtového testu minimálně na 50 % z možných bodů a na jeho základě ústní doplňkové zkoušení.			
Garant předmětu	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s antropologií výživy, základními pojmy, trávicí soustavou člověka a se základními složkami výživy. Dále se předmět zaměřuje na výživová doporučení, základy hodnocení stavu výživy a charakteristiky zdravé výživy a výživu vybraných specifických skupin. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Antropologie výživy, základní pojmy a aspekty.2. Trávicí soustava.3. Složky výživy – Makronutrienty – Sacharidy.4. Složky výživy – Makronutrienty – Lipidy.5. Složky výživy – Makronutrienty – Proteiny.6. Složky výživy – Mikronutrienty.7. Obecná výživová doporučení.8. Energetický metabolismus.9. Výpočet optimálního příjmu energie dle HBR.10. Základy hodnocení stavu výživy I.11. Základy hodnocení stavu výživy II.12. Základy výživy dětí a dospívajících I.13. Základy výživy dětí a dospívajících II.14. Výživa ve stáří.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> KUNOVÁ, V. Zdravá výživa. 2. přeprac. vyd. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3433-0. SVAČINA, Š. Klinická dietologie. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-2256-6. VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. Chemie potravin III. 3. roz. a přeprac. vyd. Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-254-6987.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> TLÁSKAL, P., BLATTNÁ, J., DLOUHÝ, P., DOSTÁLOVÁ, J., PERLÍN, C., PIVOŇKA, J., KUNOVÁ, V., ŠTIKOVÁ, O. Výživa a potraviny pro zdraví. Praha: Společnost pro výživu, 2016. ISBN 978-80-906659-0-3. WHITNEY, E.N., ROLFES, S.R. Understanding Nutrition. London: Cengage Learning, 2016. ISBN 9781337392693.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Matematika I			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+56s+0l	hod.	56	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná min. 80% docházka. Zápočet: je potřeba získat alespoň 50 % z počtu možných bodů za písemné práce, aktivitu při lekcích, domácí úkoly. Zkouška – písemná: předpokladem ke složení zkoušky je udělený zápočet, zkoušková písemka má část teoretickou (cca 25 %) a praktickou (cca 75 %).			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Mgr. Zuzana Pátíková, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit posluchače s okruhy teorie funkcí jedné reálné proměnné a lineární algebry tak, aby se orientovali v problematice diferenciálního počtu funkce jedné proměnné a základech lineární algebry, dokázali vyšetřit průběh funkce a načrtnout její graf. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Výroková logika – operace s výroky, výroková forma, kvantifikátory.2. Teorie množin – operace s množinami, kartézský součin.3. Funkce jedné reálné proměnné – definice funkce, graf funkce, definiční obor, vlastnosti funkcí (sudá, lichá, periodická, prostá), funkce složená a inverzní.4. Přehled elementárních funkcí, cyklometrické funkce.5. Polynomy a jejich vlastnosti, metody hledání celočíselných kořenů, dělení polynomu polynomem, Hornerovo schéma.6. Limita funkce a spojitost funkce – jednostranná limita, ne/vlastní limita, limita v ne/vlastním bodě, vlastnosti spojitých funkcí.7. Derivace funkce – derivace elementárních funkcí, derivace složené funkce, derivace vyšších řádů.8. Fyzikální interpretace první a druhé derivace, l'Hospitalovo pravidlo.9. Diferenciál funkce a jeho použití, tečna a normála ke grafu v bodě, diferenciál vyššího řádu, Taylorova věta.10. Průběh funkce – intervaly monotonie funkce, extrémy funkce, konvexní a konkávní funkce, inflexní bod, asymptoty grafu funkce, vyšetřování průběhu funkce.11. Aplikace – hledání extrémů v praktických příkladech.12. Vektorový prostor, lineární závislost a nezávislost vektorů, báze, dimenze.13. Matice, operace s maticemi, hodnost matice, inverzní matice, determinant (Sarrusovo pravidlo, Laplaceův rozvoj), maticové rovnice.14. Soustavy lineárních rovnic, Frobeniova věta, Gaussova eliminační metoda, Cramerovo pravidlo.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> OSTRAVSKÝ, J., POLÁŠEK, V. Diferenciální a integrální počet funkce jedné proměnné: vybrané statě. Zlín: UTB, 2011. Dostupné z: https://digilib.k.utb.cz/handle/10563/18586. POLÁŠEK, V., SEDLÁČEK, L., KOZÁKOVÁ, L. Seminář z matematiky. Zlín: UTB, 2018. ISBN 9788074546877.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> CROFT, A., DAVIDSON, R. Foundation Math. London: Pearson, 2020. ISBN 1292289686. DOŠLÁ, Z., LIŠKA, P. Matematika pro nematematické obory s aplikacemi v přírodních a technických vědách. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-5322-5. OSTRAVSKÝ, J., KŘENEK, J. Diferenciální a integrální počet funkce jedné proměnné s aplikacemi v ekonomii. Zlín: UTB, 2004. ISBN 80-7318-163-0. RILEY, K.F., et al. Mathematical Methods for Physics and Engineering. Cambridge: Cambridge University Press, 2015. ISBN-10 0521679710.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Seminář z matematiky			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	K udělení zápočtu je zapotřebí napsat zápočtovou písemnou práci na alespoň 80 %.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Mgr. Zuzana Pátíková, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je zopakování vybraných částí středoškolské matematiky. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Úpravy výrazů – práce se vzorci, vytýkání, práce se zlomky, mocninami a odmocninami.2. Značení a symbolika – logické spojky, kvantifikátory.3. Množiny – značení, zápis a operace s množinami.4. Lineární rovnice a nerovnice. Zápis pomocí intervalů.5. Lineární funkce – přímka a její možná vyjádření (obecná rovnice, parametrické vyjádření, směrnice tvar).6. Soustava dvou lineárních rovnic o dvou neznámých.7. Kvadratická funkce – kořeny reálné, úprava na čtverec, transformace grafů.8. Kvadratické rovnice a nerovnice (metoda nulových bodů).9. Exponenciální a logaritmické funkce, rovnice a nerovnice. Pravidla pro počítání s exponenciálami a logaritmy.10. Goniometrické funkce, rovnice, nerovnice.11. Základní goniometrické vzorce a úpravy goniometrických výrazů.12. Trigonometrie – Pythagorova věta, sinová a kosinová věta.13. Vektorový počet v rovině – součet, rozdíl vektorů, násobek skalárem, skalární součin, odchylka dvou vektorů.14. Komplexní čísla.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> JANEČEK, F. Sbírka úloh pro SŠ – Výrazy, rovnice, nerovnice a jejich soustavy. Praha: Prometheus, spol. s r.o., 2010. ISBN 978-80-7196-360-8. PETÁKOVÁ, J. Matematika – příprava k maturitě a k přijímacím zkouškám na vysoké školy. Praha: Prometheus, spol. s r.o., 2020. ISBN 8071960993.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> BARNARD, T., NEILL, H. Mathematics: A Complete Introduction. London: Hodder and Stoughton Ltd., 2013. ISBN-10 1473678374. POLÁK, J. Přehled středoškolské matematiky. Praha: Prometheus, spol. s r.o., 2015. ISBN 978-80-7196-458-2.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Seminář z chemie			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Minimálně 80% účast na seminářích. Splnění zápočtové písemné práce s minimálně 50% úspěšností.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Ing. Zdeňka Prucková, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je zopakovat či seznámit studenty se základními pojmy a teoriemi obecné, anorganické a organické chemie. Bude kladen důraz na objasnění principů periodické tabulky, na pochopení a procvičení jednoduchého názvosloví anorganických i organických sloučenin, na pochopení a procvičení základních chemických výpočtů aj. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Základní pojmy (atomy, molekuly, izotopy, radioaktivita), periodická tabulka a postavení prvků v periodické tabulce, základní typy sloučenin.2. Základní principy anorganického názvosloví, názvosloví jednoduchých binárních sloučenin, hydroxidů a kyselin.3. Názvosloví kationtů a aniontů, látkové množství.4. Názvosloví jednoduchých solí, druhy chemických vazeb.5. Hmotnostní zlomek, příprava roztoků.6. Molární koncentrace, principy zápisu chemických rovnic, sestavování jednoduchých rovnic a jejich vyčíslování.7. Principy výpočtu z rovnic, 1. zápočtová písemka.8. Výpočty z rovnic, výpočet výtěžku.9. Úvod od organické chemie, struktura organických sloučenin, izomerie, základní principy systematického názvosloví, názvosloví alkanů a cykloalkanů.10. Uhlovodíky a rozdělení derivátů uhlovodíků (jednoduché názvosloví, s ohledem na jejich uplatnění v potravinářství).11. Halogen- a nitroderiváty uhlovodíků, alkoholy a fenoly a sírné deriváty uhlovodíků.12. Aminy, aldehydy a ketony.13. Karboxylové kyseliny, jejich funkční a substituční deriváty.14. Aminokyseliny, vznik peptidické (amidové) vazby, 2. zápočtová písemka.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> BLAŽEK, J. a kol. Přehled chemického názvosloví. Praha: SPN – pedagogické nakladatelství, 2004. ISBN 8072352601. FIKR, J., KAHOVEC, J. Názvosloví organické chemie. Olomouc: Rubico, 2002. ISBN 80-85839-71-7. KAFKA, S. Příklady a úlohy z obecné, anorganické a organické chemie. 4. vyd. Zlín: UTB, 2011. ISBN 978-80-7454-095-0. SEDMIDUBSKÝ, D. a kol. Základy chemie pro bakaláře. Praha: VŠCHT, 2011. ISBN 978-80-7080-790-3. SEIDLEROVÁ, J. Základní výpočty v chemii. Ostrava: VŠB – TUO, 2005. ISBN 80-248-0936-2.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> HOUSECROFT, C.E., SHARPE, A.G. Anorganická chemie. Praha: VŠCHT, 2014. ISBN 978-80-7080-872-6. KOTLÍK, B. a kol. Chemie I. v kostce. Havlíčkův Brod: Fragment, 2002. ISBN 80-7200-337-2. KOTLÍK, B., RŮŽIČKOVÁ, K. Chemie II. v kostce. Havlíčkův Brod: Fragment, 2004. ISBN 80-7200-761-0. McMURRY, J. Organická chemie. Praha: Vitium, 2007. ISBN 978-80-7080-637-1. TIMBERLAKE, K.C. Basic Chemistry. 5th Ed. Harlow: Pearson Education, 2017. ISBN13 978-0134138046.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Seminář z biologie			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: - aktivní účast na seminářích (alespoň 80 %), - úspěšné absolvování zápočtového testu minimálně na 50 % z možných bodů, - součástí zápočtu je vytvoření a obhajoba prezentace na zadané téma.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je seznámení studentů se základními pojmy a principy z biologie. Osvojením si nejčastěji používaných pojmů, reakcí a pravidel získá student informační základ nezbytný pro porozumění využití těchto principů v technologické praxi při výrobě, zpracování a analýze potravin. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Úvod do studia biologie. 2. Rozdělení a náplň biologických věd, život na Zemi. 3. Chemické složení živých soustav – Anorganické látky. 4. Chemické složení živých soustav – Organické látky. 5. Organizační struktury v biologii. 6. Buňka. 7. Prokaryotické mikroorganismy. 8. Eukaryotické mikroorganismy. 9. Pletiva. 10. Tkáně. 11. Základy genetiky. 12. Biologie živočichů. 13. Přehled orgánových soustav člověka I. 14. Přehled orgánových soustav člověka II.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> MIŠURCOVÁ, L. Základy biologie. Zlín: UTB, 2012. ISBN 9788074541568. ROSY PAL, S. Nový přehled biologie. Praha: Scientia, 2003. ISBN 8071832685.				
<u>Doporučená literatura:</u> RAVEN, P.H. et al. Biology. New York: McGraw-Hill Companies, Inc., 2008. ISBN 9780072965810. TROJAN, S., SCHREIBER, M. Knižní atlas biologie člověka: + 430 modelových otázek k přijímacím zkouškám na medicínu + 100 obrazových podkladů k opakování a procvičování. 2. upr. vyd. Praha: Scientia, 2007. ISBN 9788086960111. ZEECE, M. Introduction to the Chemistry of Food. London: Academic Press, 2020. xi, 418 s. ISBN 9780128094341.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Zbožiznalství potravin			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+14l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná min. 70% účast na seminářích a ve cvičeních. Odevzdání a prezentace seminární práce. Zápočtový test, který je nutno splnit na min. 70 %. Zkouška: písemná a ústní zkouška.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D. (50% p) Ing. Robert Gál, Ph.D. (50% p)				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je seznámit studenta se základními jakostními a zbožíznaleckými charakteristikami širokého sortimentu potravin a surovin používaných pro jejich výrobu. Studenti také získají informace z oblasti potravinářské legislativy. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Potravinářská legislativa, Nařízení č. 1169/2011 pro označování potravin. 2. Komoditní vyhláška pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské a cukrářské výrobky. 3. Komoditní vyhláška pro škrob, luštěniny a olejnatá semena. 4. Komoditní vyhláška pro přírodní sladidla, med, sladidla, cukrovinky, kakao a čokoládu. 5. Komoditní vyhláška pro mražené krémy, jedlé tuky a oleje a brambory. 6. Komoditní vyhláška pro ovoce a zeleninu, suché skořápkové plody a houby. 7. Komoditní vyhláška pro čaj, kávu a kávoviny. 8. Komoditní vyhláška pro mléko a mléčné výrobky. 9. Komoditní vyhláška pro vepřové a hovězí maso a masné výrobky. 10. Komoditní vyhláška pro drůbeží maso a masné výrobky. 11. Komoditní vyhláška pro vejce a výrobky z vajec. 12. Komoditní vyhláška pro zvěřinu, ryby a minoritní druhy mas. 13. Komoditní vyhláška pro nealkoholické nápoje. 14. Komoditní vyhláška pro alkoholické nápoje.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> DOSTÁLOVÁ, J., KADLEC, P. a kol. Technologie potravin – Potravinářské zbožíznalství. Ostrava: KEY Publishing, 2014. ISBN 978-80-7418-208-2. HRABĚ, J., GÁL, R., BUŇKA, F., ROP, O., RŮŽIČKOVÁ, J. Základy zbožíznalství potravin. Zlín: UTB, 2011. ISBN 978-80-7454. Komoditní vyhlášky k jednotlivým potravinám.				
<u>Doporučená literatura:</u> ANDERLE, P., SCHWARZ, H., BORŮVKOVÁ, V., ŠTĚPÁNKOVÁ, V. Zbožiznalství. Praha: SNTL, 2005. ISBN 8090187145. Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council. Dostupné z: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1675167707898&from=CS . SIMEONOVÁ, J. Zpracování a zbožíznalství živočišných produktů. 1. vyd. Brno: MZLU, 2003. ISBN 80-7157-7081.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Mikrobiologie v gastronomii			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zkouška: nutná znalost probrané látky v rozsahu přednášek a seminářů. Písemný test (20 otázek formou testu, nutno splnit minimálně 70 % / 14 bodů z celkových 20) a ústní zkouška; úspěšné složení písemné části je podmínkou pro účast na ústní části zkoušky.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	prof. RNDr. Leona Buňková, Ph.D. (100% p)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je získání poznatků o žádoucích a nežádoucích mikroorganismech v potravinách, možnostech jejich stanovení a faktorech, které mohou mít vliv na mikrobiologickou kvalitu potravin. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Úlohy potravinářské mikrobiologie. Buňka mikroorganismů.2. Potravinářsky významné bakterie a viry.3. Potravinářsky významné kvasinky a plísňe.4. Růst a množení mikroorganismů v potravinách.5. Vliv faktorů vnějšího prostředí a potravin na jejich mikrobiologickou jakost.6. Metabolismus mikroorganismů ve vztahu k potravinářským technologiím.7. Metody stanovení mikroorganismů a jejich produktů v potravinách.8. Indikátorové mikroorganismy využívané při zkoumání potravin, patogenní mikroorganismy v potravinách.9. Mikrobiální kultury v potravinářském průmyslu. Probiotika a funkční potraviny.10. Geneticky modifikované organismy v potravinářských technologiích.11. Mikrobiologie potravin živočišného původu (mléko a mléčné výrobky, maso, drůbež, ryby, vejce).12. Mikrobiologie potravin rostlinného původu (obiloviny, pečárské a cukrářské výrobky, oleje a tuky).13. Mikrobiologie dalších gastronomických produktů (ovoce a zelenina, nápoje, lahůdky, polotovary, hotové pokrmy).14. Základy konzervárenství a mikrobiologie konzervářských produktů.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> GÖRNER, F., VALÍK, L. Aplikovaná mikrobiologie pro potravináře. Bratislava: Malé centrum, 2004. ISBN 80-967064-9-7. NĚMEC, M., MATOULKOVÁ, D. Základy obecné mikrobiologie. Brno: MU, 2015. ISBN 978-80-210-7923-6. ŠILHÁNKOVÁ, L. Mikrobiologie pro potravináře a biotechnology. Praha: Academia, 2008. ISBN 978-80-200-1703-1. VLKOVÁ, E., RADA, V., KILLER, J. Potravinářská mikrobiologie. Praha: ČZU, 2011. ISBN 978-80-213-1988-2.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> ADAMS, M.R. Food Microbiology. Cambridge: RSC Publishing, 2008. ISBN 978-0-85404-284-5. ICMSF. Microorganisms in Foods 6: Microbial Ecology of Food Commodities. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers, 2005. ISBN 030648675X. RAY, B., BHUNIA, A. Fundamental Food Microbiology. 5th Ed. Boca Raton: CRC Press, 2014. ISBN 978-1-4665-64435.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Základy a vývoj gastronomie ve společnosti			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+14l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná docházka na cvičení, min. 80 %. Zápočet: zpracování a prezentace zadaného odborného tématu I. Zkouška: test (nutno získat minimálně 70 %) a ústní zkouška – znalost probrané látky z probíraných tematických okruhů, zpracování a prezentace zadaného odborného tématu II.			
Garant předmětu	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	90% p			
Vyučující				
doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (90% p)				
Tomáš Popp – odborník z praxe (10% p)				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je seznámit studenty se základy a charakteristikou gastronomie, společného stravování a gastronomickými službami. Student se dále seznámí s vývojem gastronomie napříč časovými úseky a nejdůležitějšími oblastmi a mezníky pro další rozvoj gastronomie. Pozornost bude věnována také současnému stavu a předpokládanému vývoji gastronomie. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Charakteristika gastronomie, společného stravování a gastronomických služeb. 2. Gastronomie pravěku. 3. Gastronomie starověku. 4. Gastronomie ve starověkém Řecku a Římě. 5. Gastronomie středověku. 6. Gastronomie středověké Evropy. 7. Gastronomie novověku. 8. Francouzská gastronomie v 18. až 20. století. 9. Změny ve stravování po roce 1800. 10. Vývoj české gastronomie. 11. Mezníky gastronomie významné pro společnost. 12. Dějiny restaurací. 13. Současná světová, evropská a česká gastronomie. 14. Předpokládaný vývoj gastronomie.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná literatura: BERANOVÁ, M. Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. Praha: Akademie věd ČR, 2005. ISBN 80-200-1340-7. FÍŠERA, M. Gastronomie: vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0. FREEDMAN, P. Jídlo dějiny chuti. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0.				
Doporučená literatura: MONTANARI, M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha: Lidové noviny, 2003. ISBN 80-7106-560-9. ROSENTHAL, A.J. Cooking: Domestic Techniques. In: Encyclopedia of Food and Health, s. 316-320. Oxford: Academic Press, 2016. ISBN 9780123849533.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Seminář k odborné praxi I			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+14s+0l	hod.	14	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná aktivní účast na semináři min. 80 %. Představení problematiky a průběžného stavu řešení realizované odborné praxe formou prezentace s diskusí (zahrnuje přípravu, odevzdání a obhájení ppt prezentace v požadovaném rozsahu a kvalitě).			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je příprava studentů pro absolvování odborné praxe a jejich podpora při průběhu realizace. Předmět je zaměřen na seznámení studentů s informacemi nezbytnými pro úspěšné realizování odborné praxe, které zahrnují představení způsobu organizace odborné praxe, požadovaného chování v jejím průběhu, dále klíčových znalostí a dovedností, pravidel práce s informacemi, zpracování a představení dokumentů a prezentací, zásad vědecké etiky a kritického myšlení aj. Součástí předmětu je kontinuální sběr zpětné vazby formou diskusí a prezentací problematiky a zaměření odborných praxí a průběžného stavu realizace. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Organizace odborné praxe I – zajištění, komunikace, požadavky na splnění.2. Organizace odborné praxe II – průběh realizace, pravidla chování, reporting, zpětná vazba.3. Úvod do základů hygieny práce.4. Pravidla osobní hygieny při práci s potravinami.5. Základy bezpečnosti práce.6. Organizace samostatné práce studenta, styly učení (efektivita učení).7. Studijní informační systém na UTB, mobilní aplikace a komunikační systémy na UTB (Mail, způsob přihlašování, psaní emailů, Teams).8. Zásady etiky vědecké práce; Základy kritického myšlení.9. Struktura informačních zdrojů; Práce s katalogem Knihovny UTB.10. Formální a obsahová stránka odborného textu; Metodika zpracování seminárních a laboratorních úloh.11. Zpracování technického dokumentu a prezentace.12. Techniky prezentování výsledků odborné práce (komunikační dovednosti, prezentace před publikem).13. Trénink prezentačních dovedností I – základy chování při prezentaci.14. Trénink prezentačních dovedností II – argumentační techniky, práce v týmech.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p>Doporučená literatura:</p> <p>CÓN, F. Zařízení provozoven v kostce. 2. vyd. Divec: R plus, 2020. Gastronomie. ISBN 9788090409378.</p> <p>FÍŠERA, M. Gastronomie: vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 9788086380780.</p> <p>GISSLEN, W. Professional Cooking. Hoboken: John Wiley and Sons, 2011. ISBN 9780470197523.</p> <p>HRBKOVÁ, Z. Nové stolničení v kostce. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 2012. ISBN 8086351122.</p> <p>VODOCHODSKÁ, L., ŠTĚPÁNEK, K. Technologie v kostce. 2. vyd. Divec: R plus, 2019. Gastronomie. ISBN 9788090409361.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Základy fyziky			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+56s+0l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: dvě semestrální písemné práce, zisk aspoň 50 % bodů. Zkouška: ústní.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	prof. RNDr. Petr Ponížil, Ph.D. (100% s)			
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit studenta se základy fyziky. Studenti se seznámí s kapitolami fyziky, které mohou být důležité pro porozumění procesů probíhajících v technické praxi. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Fyzikální veličiny a jejich měření.2. Kinematika.3. Dynamika.4. Materiály.5. Pružnost a pevnost.6. Mechanika kapalin.7. Kmity.8. Mechanické vlnění a akustika.9. Teplo, teplota.10. Elektrický náboj a proud.11. Magnetismus, střídavý proud.12. Optické přístroje.13. Teorie barev.14. Opakování.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> HALLIDAY, D. Fyzika 1+2: vysokoškolská učebnice obecné fyziky. 2. vyd. Brno: VUTIAM, 2014. ISBN 9788021441231. PONÍŽIL, P., MRÁČEK, A. Učební texty k základnímu kurzu fyziky. Zlín: FT UTB.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> FEYNMAN, R.P., LEIGHTON, R.B., SANDS, M. Feynmanovy přednášky z fyziky s řešenými příklady. Havlíčkův Brod: Fragment, 2013. ISBN 978-80-253-1644-3. HALLIDAY, D., RESNICK, R., WALKER, J. Fundamentals of Physics Extended. Hoboken: Wiley, 2010. ISBN 978-0470469088. SVOBODA, E. a kol. Přehled středoškolské fyziky. 6. upr. vyd. Praha: Prometheus, 2019. ISBN 978-80-7196-475-9.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Základy chemie			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+56s+0l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: minimálně 80% účast na seminářích. Splnění dvou zápočtových písemných prací s minimálně 50% úspěšností. Zkouška – ústní: prokázání dostatečné znalosti probíraných tematických okruhů.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Ing. Zdeňka Prucková, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je doplnění středoškolských znalostí kapitol z obecné, anorganické, organické a analytické chemie a biochemie se zaměřením na uplatnění v potravinářské a gastronomické technologii. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Voda a její fyzikální a chemické vlastnosti, význam v organismu, kyslík a jeho anorganické sloučeniny.2. Chemické vlastnosti hlavních biogenních prvků, biologický význam stopových prvků, toxikologicky významné prvky.3. Aminokyseliny – vlastnosti, acidobazické chování, stereochemie, peptidická vazba, význam aminokyselin, někteří zástupci biogenních a ostatních aminokyselin.4. Peptidy a proteiny, biologické funkce, členění, vlastnosti, významní zástupci.5. Sacharidy – biologické funkce, dělení, vybraní zástupci a jejich význam (sacharosa, maltosa, laktosa, škrob, celulóza, mukopolysacharidy, med).6. Lipidy – funkce, chemická struktura, mastné kyseliny a alkoholy v lipidech, terpenoidy a steroidy – zástupci a jejich význam.7. Nukleové kyseliny – rozdělení, složení, nukleosidy a nukleotidy, ATP, DNA a RNA, gen a genom, replikace, transkripce a translace, genetický kód.8. Hormony a vitamíny, potravinářské doplňky, 1. zápočtová písemka.9. Energetika chemických reakcí, Gibbsova energie a entropie, aplikace na metabolické děje, chemické reakce a chemická rovnováha, kinetika a energetika reakcí se zaměřením na reakce probíhající v biologických systémech.10. Pole a látka, vlastnosti látek (magnetické, elektrické vlastnosti látek, polarizace, optické záření a jeho charakteristiky, lom světla, optická aktivita, absorpce světla), spektroskopické vlastnosti látek, luminiscence, barevnost látek.11. Roztoky – rozpouštění a rozpustnost, ovlivnění rozpustnosti, difúze, osmóza (opakování výpočtových příkladů na koncentraci).12. Teorie kyselin a zásad, disociace, pufrů, výpočet pH, význam v organismu.13. Oxidace a redukce, oxidačně-redukční potenciál, výpočet a význam pH, elektrolýza (procvičování vyčíslování rovnic a výpočty z rovnic).14. Srážecí reakce, součin rozpustnosti, komplexy a amfoterní kovy, 2. zápočtová písemka.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> DVOŘÁČKOVÁ, S. Chemie na dlani. Olomouc: Rubico, 2002. Na dlani. ISBN 80-85839-70-9. GÄRTNER, H. Kompendium chemie: vzorce, pravidla a principy, úlohy a jejich řešení, periodická soustava prvků, výkladový slovník. 2. vyd. Praha: Knižní klub, 2013. Universum. ISBN 9788024239934. MIČKA, Z., LUKEŠ, I. Teoretické základy anorganické chemie. 4. vyd. Praha: Karolinum, 2016. Učební texty UK v Praze. ISBN 9788024632094. SEDMIDUBSKÝ, D., FLEMR, V., SVOBODA, J., CIBULKA, R. Základy chemie pro bakaláře. Praha: VŠCHT, 2011. ISBN 978-80-7080-790-3.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> HOUSECROFT, C.E., SHARPE, A.G. Anorganická chemie. Praha: VŠCHT, 2014. ISBN 978-80-7080-872-6. KODÍČEK, M., VALENTOVÁ, O., HYNEK, R. Biochemie: chemický pohled na biologický svět. 3. přeprac. vyd. Praha: VŠCHT, 2022. ISBN 978-80-7592-124-6. Kolektiv autorů: Biochemie: základní kurz. 4. vyd. Praha: Karolinum, 2009. 229 s. Učební texty UK v Praze. ISBN 9788024616780. McMURRY, J. Organická chemie. Brno: VUTUM, 2015. Překlady vysokoškolských učebnic. ISBN 9788070809303. MYERS, R. The Basics of Chemistry. Westport: Greenwood Publishing Group, 2003. ISBN 9780313361340. SKOOG, D.A., WEST, D.M., HOLLER, F.J., CROUCH, S.R. Analytická chemie. Praha: VŠCHT, 2019. ISBN 978-80-7592-043-0. TIMBERLAKE, K.C. Basic Chemistry. 5th Ed. Harlow: Pearson Education, 2017. ISBN13 978-0134138046.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Epidemiologie a bezpečnost potravin			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná účast na seminářích (min. 80% docházka). Průběžné testy během semestru, zápočtový test (minimum 65 %). Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů ústní formou.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Ing. Zuzana Míšková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je získat znalosti z obecné epidemiologie jako vznik a přenos onemocnění, možnosti eliminace nákazy a jejího zdroje a zamezení šíření již vzniklé nákazy. Zároveň se studenti seznámí se speciální epidemiologií zaměřenou především na skupiny nákaz související s gastronomií. Dalším cílem předmětu je získat poznatky z oblasti řízení bezpečnosti práce, jako legislativa spojená s výrobou bezpečných potravin, jednotlivá nebezpečí v potravinách a jak jim zabránit. Zároveň získají studenti znalosti spojené s alergiemi, mechanismem jejich vzniku se zaměřením na potraviny, kdy nedílnou součástí této problematiky je i značení alergenů. V neposlední řadě se studenti seznámí s pojmem křížová kontaminace a systém HACCP, který je základní povinností pro všechny potravinářské podniky a podniky manipulující s potravinami, včetně stravovacích služeb. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Infekce a infekční onemocnění, výskyt infekčního onemocnění. Proces šíření nákazy.2. Protiepidemická opatření preventivní a represivní. Přerušení cesty přenosu – eliminace zdroje nákazy, dekontaminace, dezinfekce, dezinsekce a deratizace, sterilizace.3. Imunitní systém, alergie – patogeneze alergií.4. Alergeny v potravinách – klasifikace, legislativní rámec.5. Speciální epidemiologie – vzdušné nákazy.6. Speciální epidemiologie – alimentární nákazy.7. Speciální epidemiologie – nákazy přenášené členovci, nákazy kůže a sliznic.8. Speciální epidemiologie – zoonózy.9. Bezpečnost potravin – legislativní podklady, terminologie.10. Biologické nebezpečí v potravinách – mikroorganismy a škůdci.11. Chemické nebezpečí v potravinách – se zaměřením na technologické opracování potravin při přípravě pokrmů.12. Fyzikální nebezpečí v potravinách – klasifikace, možnosti eliminace v potravinářských provozech.13. Křížová kontaminace.14. HACCP systém.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> HAMPLOVÁ, L. Mikrobiologie, imunologie, epidemiologie, hygiena pro bakalářské studium a všechny typy zdravotnických škol. Praha: Triton, 2015. ISBN 978-80-7387-934-1. TREMLOVÁ, B., JAVŮRKOVÁ, Z. Řízení kvality a bezpečnosti potravin. Brno: VFU, 2014. ISBN 978-80-7305-6858. TUČEK, M. a kol. Hygiena a epidemiologie. Praha: UK, 2013. ISBN 978-80-246-2025-1.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> JÍLEK, P. Imunologie: stručně, jasně, přehledně. 2. dopl. vyd. Praha: Grada Publishing, 2019. ISBN 978-80-271-0595-3. HOŘEJŠÍ, V. a kol. Základy imunologie. Praha: Triton, 2017. ISBN 978-80-7553-250-3. MADDOCK, J. Public Health – Methodology, Environmental and Systems Issues. Rijeka: InTech, 2012. ISBN 978-953-51-0641-8.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technologie v gastronomii I			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na seminářích, min. 80 %. Písemný test, je nutno získat minimálně 70 % – znalost probrané látky z probíraných tematických okruhů.			
Garant předmětu	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% s			
Vyučující				
prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s vlastnostmi potravin, principy gastronomie, s faktory ovlivňujícími proces přípravy pokrmů, s riziky a výhodami konzumace syrových potravin. Studenti se také seznámí se zásadami bezpečnosti práce a zásadami legislativy v gastronomii. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Gastronomie jako vědní obor.2. Gastronomie, její perspektivy, principy a pravidla.3. Základy legislativy v gastronomii, bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci.4. Suroviny a potraviny v gastronomii.5. Speciální gastronomie a suroviny I.6. Speciální gastronomie a suroviny II.7. Vlastnosti potravin.8. Druhy stravy.9. Hotovky, minutky, jídla z průmyslově opracovaných surovin, klasická jídla.10. Dohotovování pokrmů.11. Faktory ovlivňující proces přípravy pokrmů.12. Předběžná úprava potravin a surovin.13. Změny během předběžných úprav.14. Přednosti a rizika konzumace syrových potravin.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> KADLEC, P. Technologie potravin – Co byste měli vědět o výrobě potravin? 1. vyd. Ostrava: Key Publishing, 2010. ISBN 978-80-7418-051-4. MIKEŠ, V. Proč se klepou řízky – Chemie v kuchyni. Praha: Dokořán, 2008. ISBN 978-80-7363-143-7. VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. Chemie potravin I. Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-15-2.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> McGEE, H. Keys to Good Cooking. New York: Penguin Books US, 2010. ISBN 978-0-14-312231-9. McGEE, H. On Food and Cooking. New York: Scribner, 2004. ISBN 978-0-684-80001-1.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technika obsluhy a služeb			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	14p+0s+28l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Písemná forma – test, splnění na min. 65 %. Sestavení slavnostního menu, příprava slavnostní tabule na vybrané téma. Povinná min. 80% účast na cvičeních.			
Garant předmětu	Ing. Helena Velichová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Ing. Helena Velichová, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je získání základních poznatků z oblasti společenské výchovy, hygieny a estetiky i sociální psychologie. Student bude schopen sestavit slavnostní menu a připravit slavnostní tabuli na zvolené téma. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Historie pohostinství.2. Společenská výchova.3. Inventář na úseku obsluhy I.4. Inventář na úseku obsluhy II.5. Způsoby obsluhy.6. Systémy obsluhy.7. Obsluha v restauraci.8. Gastronomická pravidla.9. Slavnostní hostiny.10. Společenská setkání I.11. Společenská setkání II.12. Nealkoholické nápoje.13. Alkoholické nápoje, míšené nápoje I.14. Alkoholické nápoje, míšené nápoje II.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> HRBKOVÁ, Z. Nové stolničení v kostce. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2. SALAČ, G. Stolničení. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9. ŠPAČEK, L. Nová velká kniha etikety. 2. vyd. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1954-5.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> GULLOVÁ, S., MÜLLEROVÁ, F., ŠRONĚK, I. Společenská etiketa, obchodní a diplomatický protokol. 1. vyd. Praha: VŠH, 2004. ISBN 80-86578-33-X. MAURICE, P. Butlers Do It On Dining Tables: Dining Etiquette for Hosts & Guests including Table Setting & Table Manners. 1. vyd. Independently Published, 2020. ISBN 1660244439. ŠPAČEK, L. Etiketa stolování: O dobrých mravech a gastronomii. 1. vyd. Praha: Universum, 2021. ISBN 978-80-242-7617-5.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Odborná praxe I			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	hod.	160	kreditů	8
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	odborná praxe
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet udělen po realizaci odborné praxe (100% povinná účast) zakončené zpracováním a odevzdáním „Zprávy z odborné praxe“ v požadovaném rozsahu a kvalitě, včetně „Výkazu odborné praxe“ a „Vyjádření organizace k praxi“. Další aktualizované pokyny, které souvisí s výkonem odborné praxe, budou dostupné na internetových stránkách fakulty a v kartě předmětu v Portálu IS/STAG, případně jiným, pro studenty přístupným, způsobem.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100%, garant stanovuje koncepci předmětu a dohlíží na správnost průběhu vykonávané odborné praxe)			
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je prokázání schopností studenta aplikovat teoretické znalosti, které získal během studia a využít je při zapojení do reálné praxe. Cílem je seznámit studenty s problémy a konkrétními situacemi v gastronomické praxi nebo v oblasti výživy člověka a zapojit studenty do jejich praktického řešení. Dále je cílem doplnění teoreticky získaných znalostí a dovedností o vazby na praktické zkušenosti a rozšíření pohledu studenta na praktický gastronomický provoz. Základem tohoto předmětu je absolvování odborné praxe ve vybrané organizaci, v níž se student seznámí a aktivně se podílí na řešení konkrétních praktických situací. Podle typu vybrané organizace a zadaného úkolu se může jednat o např. přípravu jídel, přípravu a plánování jídelního lístku, přípravy cateringu, činnosti související s výživou člověka, provozní činnosti aj. Pro výkon praktické výuky a odborné praxe v gastronomických zařízeních je nutné získat zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Povinná literatura:</u> CÓN, F. Zařízení provozoven v kostce. 2. vyd. Divec: R plus, 2020. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-7-8. VODOCHODSKÁ, L., ŠTĚPÁNEK, K. Technologie v kostce. 2. vyd. Divec: R plus, 2019. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-6-1. <u>Doporučená literatura:</u> FISERA, M. Gastronomie: vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0. GISSLEN, W. Professional Cooking. Hoboken: John Wiley and Sons, 2011. ISBN 978-0470197523. HRBKOVÁ, Z. Nové stolničení v kostce. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Základy cukrářství			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+0s+28l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná 100% docházka na cvičeních a absolvování zápočtového testu minimálně na 60 %. Zkouška: obsahem písemné zkoušky bude prokázání znalostí alespoň na 60 %.			
Garant předmětu	Ing. Martina Mrázková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	90% p			
Vyučující				
Ing. Martina Mrázková, Ph.D. (90% p) Petr Ocknecht – odborník z praxe (10% p)				
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s cukrářskou výrobou. Studenti získají znalosti o surovinové skladbě a výrobních postupech cukrářských výrobků. Jsou probírány použité suroviny a možnosti jejich využití v cukrářské výrobě. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Legislativa, balení, skladování a přeprava polotovarů a hotových výrobků.2. Suroviny pro výrobu cukrářských výrobků.3. Náplně a polevy.4. Pevná těsta.5. Třená těsta.6. Pálená hmota.7. Medové těsto.8. Listové těsto.9. Šlehané hmoty.10. Třené hmoty.11. Jádrové hmoty.12. Smetanové výrobky.13. Čajové pečivo, pařížské pečivo.14. Bezlepkové výrobky, výrobky bez cukru.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p><u>Povinná literatura:</u> BLÁHA, L., CONKOVÁ, V., KADLEC, F. Cukrářská výroba I. Praha: Informatorium, 2019. ISBN 9788073331375. BLÁHA, L., CONKOVÁ, V., KADLEC, F. Cukrářská výroba II. Praha: Informatorium, 2019. ISBN 9788073331382. PULPÁNOVÁ, A. Cukrářská technologie. Hradec Králové: R Plus, 2013. ISBN 9788090409316.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> BLÁHA, L., KOPOVÁ, I., ŠREK, F. Suroviny pro učební obor Cukrář. Praha: Informatorium, 2014. ISBN 9788073331085. PARISI, S. Food Packaging and Food Alterations: The User-Oriented Approach. Shawbury: Smithers Rapra Technology, Polimeri, 2012. ISBN 9781847356079.</p>			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Gastroturismus			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná min. 80% účast na seminářích, vypracování a prezentace seminární práce. Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů, písemná forma – test, splnění na min. 65 %.			
Garant předmětu	Ing. Helena Velichová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Ing. Helena Velichová, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s novým segmentem cestovního ruchu, kterým je gastroturismus. Největší pozornost je věnována podstatě gastroturismu a jeho propojením s dalšími oblastmi týkajícími se potravin, s vlivy globalizace na vývoj gastronomie a gastronomickému turismu, s cíli regionální politiky ČR, s podporou regionálních značek a regionálních kuchyní a s udržitelným rozvojem v oblasti gastronomického cestovního ruchu. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Základní terminologie (gastronomie, cestovní ruch, gastroturismus) a současné trendy v cestovním ruchu.2. Vztah výživové politiky státu k rozvoji gastroturismu, evropské potravinové a výživové trendy.3. Globalizace a její vliv na produkci potravin a světovou gastronomii.4. Regionální politika a plánování regionálního rozvoje gastronomického turismu.5. Evropské značení kvality potravin, regionální značky produktů ve vztahu ke gastronomickému turismu.6. Tvorba produktů gastronomického cestovního ruchu.7. Zážitková turistická gastronomie, perspektiva rozvoje gastronomického turismu.8. Gastronomie jako nehmotné kulturní dědictví, regionální gastronomie.9. Regionální produkty gastronomického cestovního ruchu, význam propagace místních potravinových zdrojů pro rozvoj gastroturismu.10. Vzdělávací systém pro oblast gastroturismu, propagace gastronomického cestovního ruchu.11. Historické změny ve stravování a stolování, pokrm jako symbolika, vlivy náboženských kultur na způsob vnímání stravování.12. Specifika kuchyní jednotlivých evropských zemí.13. Význam nových trendů a nových produktů v gastronomii pro rozvoj cestovního ruchu.14. Trvale udržitelný rozvoj a místní kulinářské dědictví, propagace tradičních kulinářských specialit.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> JEŘÁBEK, T., ŠEFČÍK, V., MÁLEK, Z., BUREŠOVÁ, P., KÁČMAR, S., FIŠERA, M., ŠUSTOVÁ, K., VELICHOVÁ, H. Management služeb, hotelnictví a cestovního ruchu III. 1. vyd. Ostrava: KEY Publishing, 2018. ISBN 978-80-7418-301-0. KRÁČMAR, S., ŠUSTOVÁ, K., BUREŠOVÁ, P., FIŠERA, M., HERIAN, K., KOZÁK, V., KUČTÍK, J., LUKÁŠKOVÁ, E., LUŽOVÁ, T., MÁLEK, Z., MRKVOVÁ, K., ŠAMÁNKOVÁ, S., TVRZNÍK, P., VELICHOVÁ, H. Kulinářský cestovní ruch – vybrané kapitoly. 1. vyd. Ostrava: KEY Publishing, 2019. ISBN 978-80-7418-315-7.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism. The World Tourism Organization (UNWTO), 2019. ISBN 978-92-844-2094-0 (printed version). ISBN 978-92-844-2095-7 (electronic version). DOI 10.18111/9789284420957. KOTÍKOVÁ, H. Nové trendy v nabídce cestovního ruchu. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2013. ISBN 9788024746036. ZELENKA, J., PÁSKOVÁ, M. Výkladový slovník cestovního ruchu. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012. ISBN 978-80-7201-880-2.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Seminář k odborné praxi II			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+14s+0l	hod.	14	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná aktivní účast na semináři min. 80 %. Představení problematiky a průběžného stavu řešení realizované odborné praxe formou prezentace s diskusí (zahrnuje přípravu, odevzdání a obhájení ppt prezentace v požadovaném rozsahu a kvalitě).			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je podpora studentů v průběhu realizace odborné praxe a rozvoj jejich dovedností a kompetencí. Studenti sdílejí nové znalosti, zkušenosti a řešení možných problémů v rámci dosavadní praxe, a tím se zdokonalují a připravují na skutečnosti, které je mohou v rámci praxe potkat. Důraz je kladen zejména na aspekt dodržování bezpečnosti práce v potravinářském podniku, hygieny práce, osobní hygieny při práci s potravinami a na zásady chování na pracovišti, kde odborné praxe probíhají. Doplnění a aktualizace zaměření semináře v souladu se zajištěním soudobosti bude odrážet aktuální vývoj v oboru – např. změny v legislativě, ekonomická náročnost provozování gastronomické praxe, nové poznatky a trendy v oblasti gastronomie a výživy atd. – a dle možností může zahrnovat účast odborníků z praxe nebo exkurzi.</p> <p>Hlavní náplní předmětu je kontinuální sběr zpětné vazby formou diskusí a prezentací problematiky a zaměření odborných prací a průběžného stavu realizace. Cílem je připravit studenty k samostatnému řešení zadaného problému, zpracování technického dokumentu a prezentace, nácvik prezentačních dovedností a schopnosti vést odbornou diskusi na dané téma.</p>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Doporučená literatura:				
CÓN, F. Zařízení provozoven v kostce. 2. vyd. Divec: R plus, 2020. Gastronomie. ISBN 9788090409378.				
FÍŠERA, M. Gastronomie: vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 9788086380780.				
GISSLEN, W. Professional Cooking. Hoboken: John Wiley and Sons, 2011. ISBN 9780470197523.				
HRBKOVÁ, Z. Nové stolníčení v kostce. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 2012. ISBN 8086351122.				
VODOCHODSKÁ, L., ŠTĚPÁNEK, K. Technologie v kostce. 2. vyd. Divec: R plus, 2019. Gastronomie. ISBN 9788090409361.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technologická zařízení ve stravovacích službách			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na seminářích, min. 80 %. Prokázání znalosti probíraných tematických okruhů, písemný test, je nutno získat minimálně 70 %, jinak ho musí student psát znovu.			
Garant předmětu	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je seznámit studenty se základní orientací v oblasti strojů a zařízení, které se používají v provozech společného stravování. Student se seznámí s kuchyňským nábytkem, základy měření a regulace a s dodržováním bezpečnostních předpisů na pracovištích. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:				
1. Zařízení pro tepelnou úpravu. 2. Technika pro výdej jídel a nápojů. 3. Zařízení pro výrobu teplých nápojů. 4. Technika pro výrobu a výdej chlazených nápojů. 5. Chladicí a mrazicí zařízení. 6. Zařízení na výrobu zmrzliny, šlehačky, vakuovací stroje. 7. Zařízení pro mechanické zpracování surovin. 8. Používání a údržba zařízení, mycí stroje. 9. Stroje pro zpracování odpadu. 10. Základy měření a regulace. 11. Kuchyňský nábytek. 12. Manipulační technika, automaty, nádobí, nástroje, nářadí. 13. Funkční zóny provozů, pracovní podmínky. 14. Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná literatura: DOLEŽAL, V., KADLEC, F. Stroje a zařízení. Praha: Informatorium, 2010. ISBN 978-80-86073-95-8. KADLEC, P. a kol. Procesy potravinářských a biotechnologických výrob. Praha: VŠCHT, 2003. ISBN 80-7080-527-7.				
Doporučená literatura: BALAŠTÍK, J. Vaříme rádi! (ale ne každý den...). Uherské Hradiště: L.V. Print, 2008. ISBN 80-7080-527-7. MLČEK, J. Gastronomické technologie II. Zlín: UTB, 2014. ISBN 978-80-7454-417-0. MYHRVOLD, N. Modernist Cuisine. London: Thames & Hudson, 2011. ISBN 0982761007.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemické složení a hodnocení potravin a pokrmů			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+14l	hod.	70	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Písemný test k prokázání znalostí probíraných tematických okruhů (min. 50 %), Aktivní účast na seminářích (min. 90%), aktivní účast na laboratorních cvičeních (min. 90%) s vypracováním protokolů.			
Garant předmětu	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s chemickým složením potravin a pokrmů, kdy studenti získají znalosti o hlavních živinách (lipidy, sacharidy, bílkoviny), vodě a vybraných přídatných živinách (vitaminy) přítomných v základních potravinách a vybraných pokrmech. Pozornost je zaměřena i na některé přídatné látky dodávané do potravin. V rámci laboratorních cvičení budou studenti stanovovat vybrané významné složky potravin. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Informace o složení výrobků.2. Voda v potravinách a pokrmech.3. Lipidy, tuky, oleje.4. Mastné kyseliny.5. Esenciální mastné kyseliny.6. Sacharidy, cukry.7. Monosacharidy.8. Disacharidy9. Polysacharidy.10. Aminokyseliny, peptidy.11. Bílkoviny rostlinné.12. Bílkoviny živočišné.13. Vitaminy.14. Přídatné látky v potravinách.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> ODSTRČIL, J., ODSTRČILOVÁ, M. Chemie potravin. Brno: NCO NZO, 2006. ISBN 978-80-7013-435-1. VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. Chemie potravin I. Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-15-2. VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. Chemie potravin II. Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-16-9.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> VELÍŠEK, J. Chemie potravin 1. Tábor: OSSIS, 2002. ISBN 8086659003. VELÍŠEK, J. Chemie potravin 2. Tábor: OSSIS, 2002. ISBN 8086659011. VELÍŠEK, J. Chemie potravin 3. Tábor: OSSIS, 2002. ISBN 808665902X. VELÍŠEK, J. The Chemistry of Food. Chichester: John Wiley & Sons, 2014. ISBN 978-1-118-38384-1.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Udržitelnost v gastronomii			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na seminářích, min. 80 %. Prokázání znalosti probíraných tematických okruhů, písemný test, je nutno získat minimálně 70 %, jinak ho musí student psát znovu.			
Garant předmětu	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s udržitelností v gastronomii, která je v současné době nezbytná pro chod a další směřování budoucnosti moderní gastronomie. Student se seznámí s veškerými aspekty tohoto nového směru – např. snižování plýtvání jídlem, bezodpadová kuchyně, fairtrade, podpora lokálních producentů, udržitelné obaly aj. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Principy udržitelnosti.2. Udržitelný potravinový systém.3. Udržitelnost jako trend v gastronomii.4. Hodnocení udržitelnosti.5. Potravinový odpad (sekundární potravinářské odpady, kompostování atd.).6. Iniciativy pro snížení plýtvání jídlem.7. Zerowaste v gastronomii.8. Slowfood a jeho potenciál.9. Sezónnost v gastronomii.10. Podpora lokálních producentů.11. Demografické faktory ovlivňující nabídku podniků.12. Fairtrade a fair dining v gastronomii.13. Udržitelné obaly v gastronomii.14. Udržitelnost ve vztahu ke spotřebě živočišných komodit.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> CAMPANHOLA, C., SHIVAJI, P. Sustainable Food and Agriculture. London: Academic Press, 2019. ISBN 978-0-12-812134-4. EDWARDS, K. Kuchyně šetrná k planetě. Brno: Lingea, 2021. ISBN 978-80-7508-722-5. SLOAN, P. a kol. The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Abingdon: Routledge, Taylor & Francis, 2015. ISBN 9780415702553.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> BALDWIN, CH.J. Sustainability in the Food Industry. Hoboken: Wiley-Blackwell, 2009. ISBN 978-0813808468. REYNOLDS, CH. a kol. Routledge Handbook of Food Waste. Abingdon: Routledge, Taylor & Francis, 2020. ISBN 9781138615861.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Principy prodloužení trvanlivosti pokrmů a skladování			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+14l	hod.	56	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: podmínkou udělení zápočtu je splnění min. 80% účasti na seminářích a absolvování zápočtového testu minimálně na 60 %. Dále absolvování všech laboratorních cvičení, vypracování a uznání protokolů. Zkouška: obsahem písemné zkoušky bude prokázání znalostí alespoň na 60 % z uvedených tematických okruhů a na jeho základě doplňkové ústní zkoušení.			
Garant předmětu	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je získání stručných poznatků o možnostech úchovy a konzervace potravinářských surovin a pokrmů v gastronomické praxi. Student získá základní znalost principů skladování surovin a základních technologických kroků vedoucích k prodloužení uchovatelnosti. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Činitelé mající negativní vliv na údržnost surovin a pokrmů.2. Konzervace surovin základními konzervárenskými technikami.3. Prodloužení trvanlivosti a zachování kvality čerstvých surovin.4. Posklizňové dozrávání a zpracování ovoce, zeleniny a obilovin.5. Uchovávání a zpracování masa, mořských plodů a ryb a vajec.6. Využití modifikované atmosféry pro uchování pokrmů.7. Využití ošetření surovin potahováním jedlými nátěry.8. Konzervace surovin a pokrmů pomocí mikroorganismů.9. Konzervace surovin s využitím chemických činitelů a antioxidantů.10. Základní fyzikální činitelé v konzervaci surovin a pokrmů.11. Konzervace surovin a pokrmů sušením.12. Konzervace surovin a pokrmů chlazením a mražením.13. Konzervace surovin a pokrmů pasterací, tyndalizací a sterilací.14. Konzervace surovin a pokrmů pomocí kulinárních úprav.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> KAREL, M., LUND, D.B. Physical Principles of Food Preservation. New York: Marcel Dekker, Inc., 2003. ISBN 0-8247-4063-7. RAHMAN, M.S. Handbook of Food Preservation. Boca Raton: CRC Press, 2007. ISBN 978-1-57444-606-7. ZEUTHEN, P., BOGH-SORENSEN, L. Food Preservation Techniques. Cambridge: Woodhead Publishing, 2013. ISBN 978-1-85573.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> VALÁŠEK, P., ROP, O. Základy konzervace potravin. Zlín: UTB, 2007. ISBN 978-80-7318-587-9. VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. Chemie potravin I. Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-15-2. VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. Chemie potravin II. Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-16-9.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Seminář k odborné praxi III			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+14s+0l	hod.	14	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná aktivní účast na semináři min. 80 %. Představení problematiky a průběžného stavu řešení realizované odborné praxe formou prezentace s diskusí (zahrnuje přípravu, odevzdání a obhájení ppt prezentace v požadovaném rozsahu a kvalitě).			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je podpora studentů v průběhu realizace odborné praxe a rozvoj jejich dovedností a kompetencí. Studenti sdílejí nové znalosti, zkušenosti a řešení možných problémů v rámci dosavadní praxe, a tím se zdokonalují a připravují na skutečnosti, které je mohou v rámci praxe potkat. Důraz je kladen zejména na aspekt dodržování bezpečnosti práce v potravinářském podniku, hygieny práce, osobní hygieny při práci s potravinami a na zásady chování na pracovišti, kde odborné praxe probíhají. Doplnění a aktualizace zaměření semináře v souladu se zajištěním soudobosti bude odrážet aktuální vývoj v oboru – např. změny v legislativě, ekonomická náročnost provozování gastronomické praxe, nové poznatky a trendy v oblasti gastronomie a výživy atd. – a dle možností může zahrnovat účast odborníků z praxe nebo exkurzi.</p> <p>Hlavní náplní předmětu je kontinuální sběr zpětné vazby formou diskusí a prezentací problematiky a zaměření odborných prací a průběžného stavu realizace. Cílem je připravit studenty k samostatnému řešení zadaného problému, zpracování technického dokumentu a prezentace, nácvik prezentačních dovedností a schopnosti vést odbornou diskusi na dané téma.</p>				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> Odborná literatura dle doporučení vedoucího práce. Platné předpisy UTB ve Zlíně pro vypracování bakalářské práce. Šablona UTB ve Zlíně pro vypracování bakalářské práce. ČSN ISO 690 (01 0197) Informace a dokumentace – Pravidla pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů. 3. vyd. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2011. Česká technická norma.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> Individuální studijní literatura dle doporučení vedoucího práce. Knihovna UTB ve Zlíně, https://knihovna.utb.cz/. RUSSEY, W.E., EBEL, H.F., BLIEFERT, C. How to Write a Successful Science Thesis: The Concise Guide for Students. Weinheim: Wiley-VCH, 2006. vii, 223 s. ISBN 3527312986. Portál IVA – informační výchova na UTB ve Zlíně. Dostupné z: http://iva.k.utb.cz/. LENGÁLOVÁ, A. Guide to Writing Master Thesis in English. Zlín: UTB, 2010. ISBN 978-80-7318-952-5. Dostupné z: http://digilib.k.utb.cz/handle/10563/26214.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Technologie v gastronomii II			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná docházka na cvičeních (100 %). Zkouška: test (nutno získat minimálně 70 %) a ústní zkouška – znalost probrané látky z probíraných tematických okruhů.			
Garant předmětu	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty se základními procesy při přípravě pokrmů a změnami látek, které nastávají při těchto procesech. Student získá znalosti o convenience food, molekulární gastronomii, nových potravinách používaných v gastronomii a také znalosti o antinutričních, toxických a kontaminujících látkách v gastronomii. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tepelná úprava potravin – formy tepelného přenosu.2. Tepelná úprava potravin – vaření, dušení, pečení, opékání.3. Tepelná úprava potravin – smažení, pražení, uzení, pufování, mikrovlnný ohřev aj.4. Změny během tepelné úpravy potravin – sacharidy, tuky, bílkoviny.5. Změny během tepelné úpravy potravin – vitaminy, minerální látky, barviva a ostatní pozitivní a negativní změny.6. Procesy s odebráním tepla.7. Změny během chlazení a mrazení.8. Změny během skladování.9. Vhodnost surovin, hlavní složky potravin významné v gastronomii a jejich změny I.10. Vhodnost surovin, hlavní složky potravin významné v gastronomii a jejich změny II.11. Antinutriční, toxické a kontaminující látky.12. Molekulární gastronomie I.13. Molekulární gastronomie II.14. Convenience food, nové potraviny.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> DOSTÁLOVÁ, J. Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů. Praha: Forsapi, 2008. ISBN 978-80-903820-8-4. KADLEC, P. Technologie potravin – Co byste měli vědět o výrobě potravin? 1. vyd. Ostrava: Key Publishing, 2010. ISBN 978-80-7418-051-4. MLČEK, J. Gastronomické technologie II. Zlín: UTB, 2014. ISBN 978-80-7454-417-0. THIS, H. Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. New York: Columbia University Press, 2006. ISBN 978-0-231-13312-8.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> BALAŠTÍK, J. Vaříme rádi! (ale ne každý den...). Ostrožská Nová Ves: Nakladatelství Jana Hrabcová, 2008. ISBN 978-80-86528-15-1. McGEE, H. On Food and Cooking. New York: Scribner, 2004. ISBN 978-0-684-80001-1.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Regionální a světová gastronomie			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná docházka na cvičeních (100 %). Zkouška: test (nutno získat minimálně 70 %) a ústní zkouška – znalost probrané látky z probíraných tematických okruhů.			
Garant předmětu	Mgr. Monika Ondrášová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	90% p			
Vyučující				
Mgr. Monika Ondrášová, Ph.D. (90% p) Petr Sedlář – odborník z praxe (10% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s charakteristikou současné české a světové gastronomie, jejich surovinami pro gastronomické zpracování. Předmět se konkrétněji zabývá oblastmi jednotlivých regionálních gastronomií ČR a oblastmi světové gastronomie, jejich vzájemným propojením a vlivy. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Úvod, charakteristika české a světové gastronomie.2. Suroviny a jejich využití v české gastronomii.3. Odlišnosti a speciality jednotlivých regionálních kuchyní.4. Vliv a propojení světové a moderní gastronomie na českou gastronomii.5. Suroviny ve světové gastronomii.6. Evropská gastronomie (italská, francouzská).7. Evropská gastronomie (španělská, polská, anglická, německá aj.).8. Balkánská gastronomie.9. Gastronomie severských a pobaltských států.10. Asijská gastronomie.11. Americká a mexická, jihoamerická gastronomie.12. Gastronomie Ruska a Ukrajiny.13. Arabská a africká gastronomie.14. Indická a židovská gastronomie.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> JEČNÝ, D., GREGOROVÁ, V. Gastronomický a společenský průvodce světem I. Praha: Ratio, 2005. ISBN 978-80-9023-129-0. JEČNÝ, D., GREGOROVÁ, V. Gastronomický a společenský průvodce světem II. Praha: Ratio, 2005. ISBN 978-80-8635-105-6.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> CASEOVÁ, F. 1001 Chutí. Praha: Volvox Globator, 2010. ISBN 978-80-7207-770-0. HOLLAND, M. The Edible Atlas: Around the World in Thirty-Nine Cuisines. Edinburgh: Canongate Books, 2015. ISBN 9780857868572. INGRAMOVÁ, CH. Všechno o jídle. Praha: Fortuna Print, 2006. ISBN 80-7321-251-X.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Hotelový a restaurační provoz			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná min. 80% účast na seminářích, vypracování a prezentace seminární práce. Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů, písemná forma – test, splnění na min. 65 %.			
Garant předmětu	Ing. Helena Velichová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Ing. Helena Velichová, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty se základními pojmy hotelového managementu, zvláštnostmi řízení hotelu a restaurace ve vztahu k používaným metodám při zabezpečování maximální efektivity využívání všech disponibilních zdrojů ve všech provozních úsecích. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Teorie o ubytovacích zařízeních a jejich klasifikace.2. Řízení hotelového provozu.3. Organizace hotelového provozu.4. Činnost příjmové části ubytovacího zařízení.5. Činnost lůžkové části ubytovacího zařízení.6. Vybavení ostatních částí ubytovacího zařízení.7. Ochrana hostů a jejich majetku.8. Teorie o stravovacích zařízeních a jejich klasifikaci.9. Činnost odbytové části stravovacího zařízení.10. Hygiena ve stravovacích zařízeních.11. Bezpečnost práce.12. Řešení zvláštních situací v ubytovacích a stravovacích zařízeních.13. Vývoj hotelového průmyslu.14. Vývoj pohostinství.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> BERÁNEK, J. Moderní řízení hotelového provozu. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-86724-45-4. BERÁNEK, J. Provozujeme pohostinství a ubytování. 1. vyd. Praha: Grada, 2004. ISBN 8086724026. ČERNÝ, J. Nový Moderní hotel. 2. vyd. Úvaly: Ratio, 2004. ISBN 80-86351-07-6.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> MAGNINI, V., SIMON, C. A Hotel Manager's Handbook: 189 Techniques for Achieving Exceptional Guest Satisfaction. Oakville: Apple Academic Press, 2015. ISBN 978-1771883481. SMETANA, F. Podnikání v hotelnictví a gastronomii: pro střední a vyšší hotelové školy. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2009. ISBN 978-80-7373-054-3. TESONE, D. Zásady řízení pro obor hotelnictví, gastronomie a turismu. Praha: Wolters Kluwer, 2011. ISBN 9788073576554.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Chemie potravin			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: min. 90% aktivní účast na seminářích a zápočtový test (min. 55 %), vypracování seminární práce. Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů písemnou zkouškou (min. 50 %).			
Garant předmětu	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s teoretickými základy chemie potravin. Studenti získají znalosti o jednotlivých chemických sloučeninách vyskytujících se přirozeně v potravinách i těch přidávaných a cizorodých, a jejich vlastnostech, jak chemických, tak i zdravotních. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Teoretické základy chemie potravin.2. Voda, sušina.3. Aminokyseliny a peptidy.4. Bílkoviny.5. Sacharidy, oligosacharidy.6. Polysacharidy.7. Lipidy, mastné kyseliny.8. Minerální látky.9. Vitaminy.10. Přidatné látky.11. Kontaminanty.12. Vonné látky.13. Chuťové látky.14. Barviva.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> ODSTRČIL, J., ODSTRČILOVÁ, M. Chemie potravin. Brno: NCO NZO, 2006. ISBN 978-80-7013-435-1. VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. Chemie potravin I. Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-15-2. VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. Chemie potravin II. Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-16-9.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> VELÍŠEK, J. Chemie potravin 1. Tábor: OSSIS, 2002. ISBN 8086659003. VELÍŠEK, J. Chemie potravin 2. Tábor: OSSIS, 2002. ISBN 8086659011. VELÍŠEK, J. Chemie potravin 3. Tábor: OSSIS, 2002. ISBN 808665902X. VELÍŠEK, J. The Chemistry of Food. Chichester: John Wiley & Sons, 2014. ISBN 978-1-118-38384-1.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Odborná praxe II			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	hod.	180	kreditů	10
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	odborná praxe
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet udělen po realizaci odborné praxe (100% povinná účast) zakončené zpracováním a odevzdáním „Zprávy z odborné praxe“ v požadovaném rozsahu a kvalitě, včetně „Výkazu odborné praxe“ a „Vyjádření organizace k praxi“. Další aktualizované pokyny, které souvisí s výkonem odborné praxe, budou dostupné na internetových stránkách fakulty a v kartě předmětu v Portálu IS/STAG, případně jiným, pro studenty přístupným, způsobem.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100%, garant stanovuje koncepci předmětu a dohlíží na správnost průběhu vykonávané odborné praxe)				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je prokázání schopností studenta aplikovat teoretické znalosti, které získal během studia a využít je při zapojení do reálné praxe. Cílem je seznámit studenty s problémy a konkrétními situacemi v gastronomické praxi nebo v oblasti výživy člověka a zapojit studenty do jejich praktického řešení. Dále je cílem doplnění teoreticky získaných znalostí a dovedností o vazby na praktické zkušenosti a rozšíření pohledu studenta na praktický gastronomický provoz.				
Základem tohoto předmětu je absolvování odborné praxe ve vybrané organizaci, v níž se student seznámí a aktivně se podílí na řešení konkrétních praktických situací. Podle typu vybrané organizace a zadaného úkolu se může jednat o např. přípravu jídel, přípravu a plánování jídelního lístku, přípravy cateringu, činnosti související s výživou člověka, provozní činnosti aj. Součástí odborné praxe může být řešení zadaných úkolů nebo příprava podkladů pro vypracování bakalářské práce.				
Pro výkon praktické výuky a odborné praxe v gastronomických zařízeních je nutné získat zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná literatura: CÓN, F. Zařízení provozoven v kostce. 2. vyd. Divec: R plus, 2020. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-7-8. VODOCHODSKÁ, L., ŠTĚPÁNEK, K. Technologie v kostce. 2. vyd. Divec: R plus, 2019. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-6-1.				
Doporučená literatura: FÍŠERA, M. Gastronomie: vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0. GISSLEN, W. Professional Cooking. Hoboken: John Wiley and Sons, 2011. ISBN 978-0470197523. HRBKOVÁ, Z. Nové stolničení v kostce. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Alternativní a nové způsoby stravování			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	3/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná min. 90% účast na seminářích. Závěrečný test (min. úspěšnost 60 %).			
Garant předmětu	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Mgr. Martina Bučková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je získání informací o alternativních způsobech stravování, jejich variantách a rozšíření v populaci. Na základě základních znalostí o výživě člověka a současných výživových doporučení odborníků jsou jednotlivé alternativní směry výživy zhodnoceny z pohledu možných benefitů, ale také rizik ve vztahu ke zdraví. Pozornost je dále věnována módním redukčním dietám a méně častým výživovým směrům, faktorům ovlivňujícím volbu stravovacího režimu a novým trendům ve výživě. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vymezení pojmu, přehled a základní charakteristika stravovacích režimů.2. Běžný způsob stravování v naší populaci, vč. doporučení odborníků.3. Důsledky nevhodně nastaveného stravování (nadvýživa, podvýživa, poruchy příjmu potravy).4. Vegetariánské formy stravování.5. Méně časté stravovací režimy, módní diety.6. Pozitiva a rizika ve srovnání s běžným stravováním.7. Vliv způsobu výživy na střevní mikrobiom.8. Dietní systém v nemocniční péči.9. Význam doplňků stravy.10. Funkční potraviny, biopotraviny, superpotraviny.11. Alternativní výživa ve stravování dětí.12. Vliv alternativní výživy na prevenci a léčbu onemocnění.13. Faktory ovlivňující výběr potravy, potravinové vzorce.14. Názory odborníků na alternativní stravování, role médií a sociálních sítí.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> KASPER, H. Výživa v medicíně a dietetika. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-4533-6. SHARMA, S. (Překlad POSPÍŠILOVÁ, H.) Klinická výživa a dietologie: v kostce. Praha: Grada Publishing, 2018. Sestra. ISBN 978-80-271-0228-0. ZLATOHLÁVEK, L. Klinická dietologie a výživa. 2. rozš. vyd. Praha: Current media, 2019. ISBN 978-80-88129-44-8.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> BERDANIER, C.D., BERDANIER, L. Advanced Nutrition: Macronutrients, Micronutrients, and Metabolism. 2nd Ed. Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group, 2015. ISBN 978-1-4822-0517-6. GROßHAUSEROVÁ, M. Sportovní výživa pro vegetariány a vegany. Praha: Grada Publishing, 2015.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Seminář k bakalářské práci			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	3/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+14s+0l	hod.	14	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na seminářích, min. 80 %. Vypracování a prezentace seminární práce se zaměřením na problematiku zadané bakalářské práce. Úspěšné obhájení písemné i prezentační části.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je studenty připravit na praktické problémy při zpracování bakalářské práce. Semináře se zaměřují zejména nejen na formální písemnou část práce, ale také na obecné zpracování výsledných dat a zvýšení úrovně prezentačních schopností. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Úvod do bakalářské práce, příprava rešerše na zadané téma. 2. Výběr relevantních zdrojů, jejich používání a vyhledávání. 3. Databáze a knihovny. 4. Způsoby citace literárních zdrojů – úvod a zásady při tvorbě citací. 5. Příklady citací – kniha, článek v časopisu, článek ve sborníku, aj. 6. Skladba práce a obsah teoretické části. 7. Experimentální část a její obsah. 8. Popis výsledků a jejich diskuze. 9. Závěr a jeho tvorba. 10. Tvorba prezentace práce. 11. Doporučení pro vlastní prezentaci. 12. Způsob zpracování experimentálních dat. 13. Úvod do statistického vyhodnocení. 14. Základní metody statistického vyhodnocení.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Povinná literatura:</u> Odborná literatura dle doporučení vedoucího práce. Platné předpisy UTB ve Zlíně pro vypracování bakalářské práce. Šablona UTB ve Zlíně pro vypracování bakalářské práce. ČSN ISO 690 (01 0197) Informace a dokumentace – Pravidla pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů. 3. vyd. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2011. Česká technická norma. MELOUN, M., MILITKÝ, J. Kompendium statistického zpracování dat. Praha: Karolinum, 2012. ISBN 9788024621968. <u>Doporučená literatura:</u> Individuální studijní literatura dle doporučení vedoucího práce. Knihovna UTB ve Zlíně, https://knihovna.utb.cz/ . RUSSEY, W.E., EBEL, H.F., BLIEFERT, C. How to Write a Successful Science Thesis: The Concise Guide for Students. Weinheim: Wiley-VCH, 2006. vii, 223 s. ISBN 3527312986. Portál IVA – informační výchova na UTB ve Zlíně. Dostupné z: http://iva.k.utb.cz/ . LENGÁLOVÁ, A. Guide to Writing Master Thesis in English. Zlín: UTB, 2010. ISBN 978-80-7318-952-5. Dostupné z: http://digilib.k.utb.cz/handle/10563/26214 . BUDÍKOVÁ, M., KRÁLOVÁ, M., MAROŠ, B. Průvodce základními statistickými metodami. Praha: Grada, 2010. ISBN 978-80-247-3243-5.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Legislativa v potravinářství I			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	3/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+14s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná účast na seminářích (min. 80% docházka). Průběžné testy během semestru (splnění na min. 70 %). Prokázání znalosti probíraných tematických okruhů písemnou formou.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
MVDr. Zdeněk Polášek, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je získání přehledu o aktuálních právních předpisech v potravinářství. Student si osvojí základy práce s legislativou a právními předpisy a bude schopen se v nich orientovat. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Historie právních předpisů, struktura a tvorba právních předpisů.2. Základy legislativy v oblasti potravinářství.3. Legislativa České republiky vztahující se na potraviny.4. Přehled právních předpisů Evropské unie týkajících se potravin 178/2002, 852/20004, 853/2004, 854/2004, 882/2004.5. Právní předpisy týkající se označování potravin.6. Systém rychlého varování pro potravinové výrobky a krmiva (RASFF).7. Základní legislativní požadavky z pohledu Zákona o potravinách.8. Vybrané vyhlášky k zákonu o potravinách.9. Základní legislativní požadavky z pohledu Veterinárního zákona a vybraných prováděcích vyhlášek.10. Základní legislativní požadavky z pohledu Zákona o ochraně veřejného zdraví.11. Přehled dalších zákonů – Zákon o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty, Zákon o ekologickém zemědělství.12. Zákon o lihu a Zákon o povinném značení lihu.13. Přehled dalších zákonů Zákon o ČOI, Zákon o SZPI, Zákon o ochraně spotřebitele.14. Systém jakosti, vnitřní a vnější audity potravinářských provozů.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p>Povinná literatura:</p> <p>https://eur-lex.europa.eu/</p> <p>https://www.zakonyprolidi.cz/</p> <p>Doporučená literatura:</p> <p>https://eagri.cz/public/web/mze/</p> <p>https://www.szpi.gov.cz/</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Výroba potravin z rostlinných surovin			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	3/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+28l	hod.	84	kreditů 6
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Výuka formou flipped classroom. Teoretická výuka doplněná samostatnou prací podle průběžně zadávaných úkolů. Odevzdání výstupů předmětu v předepsané formě, rozsahu a termínech. Další požadavky: ochranný pracovní oděv (bílé triko, bílé kalhoty, nebo zástěra), přezůvky, pokrývka hlavy. Zápočet: minimálně 90% účast na seminářích a minimálně 86% účast na cvičeních, vypracování a odevzdání zadaných úkolů. Zkouška – ústní: prokázání dostatečné znalosti probíraných témat.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je získání přehledu o principech výroby potravin ze surovin rostlinného původu a jejich využití v gastronomii. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Obiloviny. 2. Příprava mouky. 3. Výroba běžného pečiva a chleba. 4. Výroba trvanlivého pečiva. 5. Výroba těstovin. 6. Výroba nečokoládových cukrovinek. 7. Výroba čokolády. 8. Získávání škrobu. 9. Výroba tuků a olejů. 10. Zpracování ovoce a zeleniny. 11. Zpracování brambor. 12. Výroba piva a vína. 13. Výroba lihovin. 14. Výroba nealkoholických nápojů.			
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<u>Povinná literatura:</u> BUREŠOVÁ, I., LORENCOVÁ, E. Výroba potravin rostlinného původu – Zpracování obilovin. Zlín: UTB, 2013. ISBN 978-80-7454-278-7. KADLEC, P. a kol. Procesy potravinářských a biotechnologických výrob. Praha: VŠCHT, 2003. ISBN 80-7080-527-7.				
<u>Doporučená literatura:</u> MANLEY, D. Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. 4th Ed. Cambridge: Woodhead Publishing, 2011. Dostupné z: https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpMTBCCE01/manley-s-technology-biscuits/manley-s-technology-biscuits . SINGH, J. Advances in Potato Chemistry and Technology. 2nd Ed. London, San Diego, Cambridge, Oxford: Academic Press, an imprint of Elsevier, 2016. Dostupné z: https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpAPCTE001/advances-in-potato-chemistry/advances-in-potato-chemistry .				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Výživa a dietologie			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	3/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+0l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná min. 90% účast na seminářích, 1x prezentace studenta na zadané téma. Zkouška: kombinovaná (písemná a ústní).			
Garant předmětu	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Mgr. Martina Bučková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je prohloubit a rozšířit znalosti studentů v problematice výživy člověka. Pozornost je věnována stavbě a fyziologii trávicího traktu, základním složkám stravy a způsobu jejich zpracování a využití v lidském těle. Studenti jsou seznámeni s výživovými doporučeními a jejich modifikacemi pro vybrané skupiny populace. Student také získá základní znalosti v oblasti vlivu výživy na rozvoj a prevenci vybraných onemocnění. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Stavba a funkce trávicího ústrojí – dutina ústní, jícen, žaludek.2. Stavba a funkce trávicího ústrojí – tenké střevo, tlusté střevo, konečník.3. Stavba a funkce slinivky břišní, jater, ledvin.4. Složení a funkce krve, lymfy, kostní hmoty.5. Základní složky potravy – makronutrienty.6. Základní složky potravy – mikronutrienty.7. Voda ve výživě člověka.8. Výživová doporučení.9. Hlavní energetické potřeby organismu, důsledky nerovnováhy energetické bilance, poruchy příjmu potravy.10. Výživa žen v období těhotenství a laktace.11. Výživa dětí do 1 roku, výživa dětí nad 1 rok, výživa dospívajících.12. Výživa dospělých při vyšší fyzické zátěži, výživa seniorů.13. Výživa v prevenci a léčbě chorob kardiovaskulárního systému, diabetu a osteoporózy.14. Potravinové alergie a intolerance.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> HAVLÍK, J., MAROUNEK, M. Živiny a živinové potřeby člověka: učebnice pro studenty ČZU v Praze. 2. vyd. Praha: ČZU, 2013. ISBN 978-80-213-2374-2. KLIMEŠOVÁ, I., STELZER, J. Fyziologie výživy. Olomouc: UP, 2013. ISBN 978-80-244-3280-9. ZLATOHLÁVEK, L. Klinická dietologie a výživa. 2. roz. vyd. Praha: Current media, 2019. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> BERDANIER, C.D., BERDANIER, L. Advanced Nutrition: Macronutrients, Micronutrients, and Metabolism. 2nd Ed. Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group, 2015. ISBN 978-1-4822-0517-6. KASPER, H. Výživa v medicíně a dietetika. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-4533-6. SHARMA, S. (Překlad POSPÍŠILOVÁ, H.) Klinická výživa a dietologie: v kostce. Praha: Grada Publishing, 2018. Sestra. ISBN 978-80-271-0228-0.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Společenský styk a diplomatický protokol			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	3/LS
Rozsah studijního předmětu	20p+10s+0l	hod.	30	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Písemná forma – test, splnění na min. 65 %. Povinná min. 80% účast na seminářích. V semináři zpracovat, odevzdat, odprezentovat itinerář návštěvy.			
Garant předmětu	Ing. Helena Velichová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Ing. Helena Velichová, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je poskytnout studentům poznatky z oblasti společenské výchovy a diplomatického protokolu. Seznámit je s pravidly a zvyklostmi, které se vztahují k chování ve společnosti. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Společenský styk a vybrané otázky etikety. Společenské přednosti, seznamování a představování. Etiketa ústního a písemného projevu. Organizační stránka přípravy obchodního jednání. Oblékání. 2. Společenské podniky a příležitosti. 3. Tiskové konference. 4. Předávání vyznamenání, diplomů a ocenění, etiketa darování. 5. Diplomatický protokol, pojem, historie. 6. Diplomatické styky; Státní orgány pro mezinárodní styky. 7. Diplomatické a další mise; Zvláštní mise. 8. Konzulární styky a konzuláty; Česká centra v zahraničí. 9. Obchodní diplomacie; Konferenční diplomacie a konferenční praxe. 10. Zahraniční návštěvy státních představitelů; Podpis smluv a dokumentů; Diplomatická korespondence.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná literatura: GULLOVÁ, S. Mezinárodní obchodní a diplomatický protokol. 3. vyd. Praha: Grada, 2012. ISBN 978-80-247-4418-6. GULLOVÁ, S., MÜLLEROVÁ, F., ŠRONĚK, I. Společenská etiketa, obchodní a diplomatický protokol. 1. vyd. Praha: VŠH, 2004. ISBN 80-86578-33-X. ŠRONĚK, I. Diplomatický protokol a praktické otázky společenské etikety. 1. vyd. Praha: Karolinum, 2002. ISBN 80-246-0247-4.				
Doporučená literatura: MAURICE, P. Butlers Do It On Dining Tables: Dining Etiquette for Hosts & Guests including Table Setting & Table Manners. 1. vyd. Independently Published, 2020. ISBN 1660244439. SALAČ, G. Stolničení. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9. SMEJKAL, V., BACHRACHOVÁ, H. Lexikon společenského chování. 5. vyd. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3649-5.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Wellness gastronomie			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	3/LS
Rozsah studijního předmětu	10p+10s+0l	hod.	20	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Povinná min. 80% docházka na seminářích a napsání zápočtového testu z probíraných tematických okruhů na přednáškách minimálně na 70 %.			
Garant předmětu	Ing. Martina Mrázková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Ing. Martina Mrázková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s charakteristikou wellness gastronomie, vhodnou skladbou potravin a nápojů, kvalitou surovin v rámci realizace wellness gastronomie. Studenti se také seznámí se základy výživy, stravovacími systémy, zásadami při výrobě pokrmů v kontextu wellness gastronomie a dalšími principy v této gastronomické oblasti. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Charakteristika wellness gastronomie.2. Potraviný ve wellness gastronomii.3. Kvalita potravin ve wellness gastronomii.4. Výživa člověka ve wellness gastronomii.5. Zdravý životní styl.6. Technologické postupy přípravy wellness pokrmů I.7. Technologické postupy přípravy wellness pokrmů II.8. Gastronomie v rámci lázeňství.9. Psychologie a výživa ve wellness gastronomii.10. Bezpečnost a hygiena ve wellness gastronomii.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> KOHOUT, P. Potraviný – Součást zdravého životního stylu. Praha: Forsapi, 2010. ISBN 9788087327395. KREJČÍ, M., HOŠEK, V. Wellness. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-271-0010-1. REGER-NASH, B., SMITH, M., JUCKETT, G. Foundations of Wellness. Champaign: Human Kinetics, 2014. ISBN 1450402003.</p>				
<p><u>Doporučená literatura:</u> DALLEN, M. Zelené potraviny. Praha: Ratio Bona, spol. s r.o., 2010. ISBN 978-80-254-4590-7. DOSTÁLOVÁ, J. Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů. Praha: Forsapi, 2008. ISBN 978-80-903820-8-4.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Nutraceutika ve výživě a zdravý životní styl			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	3/LS
Rozsah studijního předmětu	20p+20s+0l	hod.	40	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: podmínkou udělení zápočtu je splnění min. 80% účasti na seminářích a absolvování zápočtového testu minimálně na 60 %. Zkouška: obsahem písemné zkoušky bude prokázání znalostí alespoň na 60 % z uvedených tematických okruhů a na jeho základě doplňkové ústní zkoušení.			
Garant předmětu	Ing. Martina Mrázková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
Ing. Martina Mrázková, Ph.D. (100% p)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s doplňky stravy a nutraceutiky, které se uplatňují ve výživě člověka. Jsou probírány látky a skupiny látek, které jsou v současnosti používány především jako preventivní prostředky, které mají bránit rozvoji civilizačních onemocnění, nebo jsou užívány v určitých obdobích života. Student získá poznatky o zdravém životním stylu v rámci nejnovějších vědeckých poznatků, jehož významnou součástí je racionální výživa. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Definice potravních doplňků a doplňků stravy, legislativa v EU, navazující předpisy v ČR, současný stav.2. Racionální výživa – základní výživová doporučení.3. Využití doplňků stravy jako preventivních prostředků ve výživě člověka.4. Obsahové látky vybraných potravin a jejich biologická aktivita.5. Zvýšení výživové hodnoty stravy.6. Stravovací návyky, výběr potravin, faktory ovlivňující nevhodné stravování.7. Hodnocení výživového stavu organismu.8. Sestavení vzorových jídelníčků pro vybrané fyziologické skupiny, změna stravování.9. Bakterie mléčného kvašení (probiotika) a prebiotika jako významné funkční složky potravin.10. Konkrétní vybrané příklady významných funkčních potravin.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> KAČMARIKOVÁ, M., RAFAJDUS, M. Zdravá výživa a pohyb. Trnava: Typi Universitatis Tyrnaviensis, 2020. ISBN 978-80-568-0338-7. KOHOUT, P. Potraviny – Součást zdravého životního stylu. Praha: Forsapi, 2010. ISBN 9788087327395. WATSON, R.R., PREEDY, V.R. Bioactive Food as Dietary Interventions for Cardiovascular Disease. San Diego, London, Waltham: Academic Press Elsevier Inc., 2013. ISBN 978-0-12-396485-4.</p>				
<p><u>Doporučená literatura:</u> GHOSH, D., BAGCHI, D., KONISHI, T. Clinical Aspects of Functional Foods and Nutraceuticals. Boca Raton: CRC Press, 2014. ISBN 978-1-4665-6910-2. WATSON, R.R., PREEDY, V.R. Bioactive Food as Dietary Interventions for Liver and Gastrointestinal Disease. San Diego, London, Waltham: Academic Press Elsevier Inc., 2013. ISBN 978-0-12-397154-8. WATSON, R.R., PREEDY, V.R. Bioactive Foods in Promoting Health: Fruits and Vegetables. London, Burlington, San Diego: Academic Press Elsevier Inc., 2010. ISBN 978-0-12-374628-3.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)			hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Výroba potravin z živočišných surovin			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	3/LS
Rozsah studijního předmětu	20p+20s+20l	hod.	60	kreditů 6
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná účast v seminářích a laboratořích minimálně 80 %. Podmínka pro udělení zápočtu je získání nejméně 65 % plného počtu bodů ve dvou písemných testech a vypracování protokolů experimentálních úloh s vyhodnocením, diskusí výsledků a závěry. Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů, písemná a ústní zkouška, splnění písemné části je podmínkou pro přistoupení k ústní části.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D. (50% p) Ing. Robert Gál, Ph.D. (50% p)				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je seznámit studenty se základy potravinářské technologie. Studenti získají poznatky o základních principech výroby potravin živočišného původu. Současně budou také informováni o možnostech využití potravin a jejich vlastností v gastronomii. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Chemické složení mléka z pohledu využití v gastronomii. 2. Základní operace v mlékárenství. 3. Technologie výroby sýrů a tvarohů a jejich význam v gastronomii. 4. Technologie výroby kysaných mléčných výrobků a ostatních mléčných produktů a možnosti jejich využití v gastronomii. 5. Chemické složení vajec a výroba vaječných výrobků. Vlastnosti vaječných hmot a jejich použití v gastronomii. 6. Chemické složení a vlastnosti masa. Význam postmortálních změn masa v gastronomii. 7. Jatečnictví, bourárenství. Vedlejší jatečné produkty. 8. Technologie masných výrobků. Zpracování živočišných tuků a jejich využití v gastronomii. 9. Chemické složení a vlastnosti drůbežího masa. Výroba drůbežích výrobků pro použití v gastronomii. 10. Chemické složení ryb a výroba rybích výrobků za účelem využití v gastronomii.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Povinná literatura:</u> KADLEC, P. (Ed.). Technologie potravin I. Praha: VŠCHT, 2008. ISBN 80-7080-509-9. KADLEC, P. a kol. Technologie potravin II. Praha: VŠCHT, 2002. ISBN 80-7080-510-2. KADLEC, P., MELZUCH, K., VOLDŘICH, M. Technologie potravin – Co byste měli vědět o výrobě potravin? Ostrava: Key Publishing, 2009. ISBN 978-80-7418-051-4. ŠNIRC, J., GOLIAN, J., HERIAN, K., BUŇKA, F., BUŇKOVÁ, L., ČANIGOVÁ, M. Mlieko a mliečne výrobky. Nitra: SPU, 2016. ISBN 978-80-552-1451-1. <u>Doporučená literatura:</u> BUŇKA, F., PACHLOVÁ, V., BUŇKOVÁ, L., ČERNÍKOVÁ, M. Mlékárenská technologie I. 1. vyd. Zlín: UTB, 2013. ISBN 978-80-7454-254-1. BYLUND, G. Dairy Processing Handbook. Lund: Tetra Pak Processing Systems, 2015. NOLLET, L.M.L. Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality. 2nd Ed. Hoboken: Wiley-Blackwell, 2012. ISBN 9780470958322. SMIT, G. Dairy Processing: Improving Quality. Cambridge: Woodhead Publishing, 2003. ISBN 978-1-85573-676-4. Dostupné z: https://app.knovel.com/kn/resources/kpDPIQ0003/toc .			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Bilanční výpočty			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	3/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+20s+0l	hod.	20	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Docházka: min. 80% účast na seminářích. Dva písemné zápočtové testy v průběhu semestru s minimální úspěšností 60 %.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Ing. Simona Mrkvičková, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je pochopení základních bilančních výpočtů, které jsou nezbytné pro plánování a navrhování potravinářských procesů s minimálními investičními a provozními náklady bez materiálových a energetických ztrát a negativního vlivu na životní prostředí. Předmět bude zaměřen na praktické výpočty v potravinářství a gastronomii. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Úvod do problematiky bilančních výpočtů, praktické aplikace.2. Veličiny a jednotky, fyzikální rozměr veličiny, počítání s nepřesnými hodnotami.3. Základní fyzikální vlastnosti potravin.4. Vyjadřování složení směsí, přepočty složení směsí.5. Materiálové bilance, základní pojmy, formulace obecné bilanční rovnice.6. Obecný postup při bilančních výpočtech, bilanční schéma.7. Jednoduché hmotnostní bilance, příklady na přípravu směsí, směřování a dělení směsí.8. Bilance spotřeby základních surovin na základě objemu produkce, skladové zásoby.9. Energetické bilance, bilance tepelné, mechanické a elektrické energie.10. Sdílení tepla ve vybraných procesech, ohřev a chlazení.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> KADLEC, P. a kol. Procesy potravinářských a biotechnologických výrob. Praha: VŠCHT, 2003. ISBN 80-7080-527-7. LINDNER, J. Základy chemicko-inženýrských výpočtů. Praha: VŠCHT, 2014. ISBN 978-80-7080-916-7. Dostupný z: https://vydavatelstvi.vscht.cz/katalog/publikace?uid=uid_isbn-978-80-7080-916-7. MRKVIČKOVÁ, S. Procesní inženýrství I. Výukové opory k předmětu. Zlín: UTB, 2020.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> FELLOWS, P.J. Food Processing Technology – Principles and Practice. 5th Ed. Cambridge, Kidlington: Woodhead Publishing, an imprint of Elsevier, 2022. Dostupný z: https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpFPTPE38/food-processing-technology/food-processing-technology. HASAL, P., SCHREIBER, I., ŠNITA, D. et al. Chemické inženýrství I. 2. vyd. Praha: VŠCHT, 2007. ISBN 9788070800027. Dostupný z: http://vydavatelstvi.vscht.cz/knihy/uid_isbn-978-80-7080-002-7/pages-img/. WICHTERLE, K., VEČEŘ, M. Základy procesního inženýrství. Ostrava: VŠB, 2012. ISBN 978-80-248-2580-9. Dostupný z: http://www.person.vsb.cz/archivcd/FMMI/ZPI/Zaklady%20procesniho%20inzenyrstvi.pdf.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Odborná praxe III a příprava bakalářské práce			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	3/LS
Rozsah studijního předmětu	hod.	160	kreditů	18
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	odborná praxe
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet udělen po realizaci odborné praxe (100% povinná účast) zakončené zpracováním a odevzdáním „Zprávy z odborné praxe“ v požadovaném rozsahu a kvalitě, včetně „Výkazu odborné praxe“ a „Vyjádření organizace k praxi“. Další aktualizované pokyny, které souvisí s výkonem odborné praxe, budou dostupné na internetových stránkách fakulty a v kartě předmětu v Portálu IS/STAG, případně jiným, pro studenty přístupným, způsobem. Další podmínkou udělení zápočtu je odevzdání bakalářské práce do systému IS/STAG a posouzení bakalářské práce na základě kontroly plagiátorství.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100%, garant stanovuje koncepci předmětu a dohlíží na správnost průběhu vykonávané odborné praxe, je také jedním z vedoucích bakalářských prací) vedoucí bakalářských prací				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je zapojení studenta do samostatného praktického řešení konkrétní problematiky v oblasti gastronomie a vypracování bakalářské práce. Předmět zahrnuje dvě části – první spočívá v realizaci odborné praxe, která je zakončena zpracováním Zprávy z odborné praxe. V této části se student střetává s problémy z reálné praxe a zapojuje se do jejich praktického řešení. Dále si doplňuje a rozšiřuje své znalostní portfolio zaměřené na praktický gastronomický provoz nebo v oblasti výživy člověka. Podle typu vybrané organizace, ve které student absoluuje praxi, a zadaného úkolu, se může jednat o např. přípravu jídel, přípravu a plánování jídelního lístku, přípravy cateringu, činnosti související s výživou člověka, provozní činnosti aj. Pro výkon praktické výuky a odborné praxe v gastronomických zařízeních je proto nutné získat zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Součástí odborné praxe může být řešení zadaných úkolů nebo realizace bakalářské práce, která je druhou částí předmětu. V ní student, pod vedením stanoveného vedoucího, vypracuje závěrečnou bakalářskou práci. Je veden k tomu, aby prokázal, že je schopen samostatně řešit a ústně i písemně prezentovat daný problém (teoretický i experimentální), jakož i obhájit své vlastní přístupy k řešení. V průběhu realizace student prezentuje a konzultuje výsledky své práce se stanoveným vedoucím. Účelem těchto průběžných prezentací jsou nejenom informace o postupu řešení, ale i nácvik tzv. soft skills (verbální projev, grafické zpracování).			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: Odborná literatura dle doporučení vedoucího práce. Platné předpisy UTB ve Zlíně pro vypracování bakalářské práce. Šablona UTB ve Zlíně pro vypracování bakalářské práce. ČSN ISO 690 (01 0197) Informace a dokumentace – Pravidla pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů. 3. vyd. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2011. Česká technická norma. Doporučená literatura: Individuální studijní literatura dle doporučení vedoucího práce. Knihovna UTB ve Zlíně, https://knihovna.utb.cz/ . RUSSEY, W.E., EBEL, H.F., BLIEFERT, C. How to Write a Successful Science Thesis: The Concise Guide for Students. Weinheim: Wiley-VCH, 2006. vii, 223 s. ISBN 3527312986. Portál IVA – informační výchova na UTB ve Zlíně. Dostupné z: http://iva.k.utb.cz/ . LENGÁLOVÁ, A. Guide to Writing Master Thesis in English. Zlín: UTB, 2010. ISBN 978-80-7318-952-5. Dostupné z: http://digilib.k.utb.cz/handle/10563/26214 .			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina Ia			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Klasifikovaný zápočet – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je prohloubení jazykových znalostí a dovedností, aby student byl schopen komunikovat ústně i písemně v každodenních situacích na úrovni B1 až B1+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyk. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Stavová a dynamická slovesa. 2. Přítomné časy. 3. Minulé časy. 4. Vyjádření budoucnosti. 5. Idiomatické fráze. 6. Koncovky podstatných jmen. 7. Modální slovesa vyjadřující povinnost, svolení a zákaz (přítomný a minulý čas). 8. Příslovce. 9. Extrémní přídavná jména. 10. Napojování sloves. 11. Vztažné věty. 12. Předpřítomný a minulý čas. 13. Tvorba přídavných jmen pomocí koncovek. 14. Předpřítomný čas prostý a průběhový.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: ROBERTS, R., BUCHANAN, H. Navigate B1+ Intermediate Coursebook with Video and Oxford Online Skills. Oxford: Oxford University Press, 2015. ISBN 978-0-19-456662-9. Doporučená literatura: MURPHY, R. English Grammar in Use. 5th Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2019. ISBN 9781108457651. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina Ib			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Klasifikovaný zápočet – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je prohloubení jazykových znalostí a dovedností, aby student byl schopen komunikovat ústně i písemně v každodenních situacích na úrovni B2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyk. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Tvorba otázek. 2. Předpřítomný čas prostý a průběhový. 3. Slovesa s předložkami. 4. Minulé časy. 5. Předminulé časy. 6. Budoucí časy. 7. Koncovky podstatných jmen. 8. Trpný rod. 9. Causative have a get. 10. Slovesa s -ing nebo infinitivem. 11. Užití členů. 12. Determiners, quantifiers. 13. Problematická slovní zásoba. 14. Psaný popis dat.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: KRANTZ, C., ROBERTS, R. Navigate Coursebook with Video and Oxford Online Skills Upper-Intermediate B2. Oxford: Oxford University Press, 2015. ISBN 978-0-19-456675-9. Doporučená literatura: MURPHY, R. English Grammar in Use. 5th Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2019. ISBN 9781108457651. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge I			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Klasifikovaný zápočet – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Jedná se o kurz systematicky připravující k jazykové zkoušce Cambridge English First na úrovni B2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyk. Hlavním cílem předmětu je rozvoj jazykových dovedností nutných jako prostředek komunikace jak v mluvené, tak v písemné formě. Poskytuje studentům na úrovni B2 důkladnou přípravu a procvičování gramatiky, slovní zásoby, jazykové znalosti, témat a dovednosti potřebné pro úspěšné vykonání zkoušek Cambridge (její absolvování na konci kurzu je dobrovolné). Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Opakování přítomných časů. 2. Opakování perfect časů. 3. Členy. 4. Počítatelná a nepočítatelná podstatná jména. 5. Opakování minulých časů. 6. Vztažné věty. 7. Neúplné věty. 8. Vyprávění – časy, nepřímá řeč. 9. Gerundia a infinitivy. 10. Modální slovesa. 11. Podmínkové věty. 12. Tvorba slov. 13. Stálé slovní spojení. 14. Trpné rody.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: MAY, P. Compact First (2nd Edition) Student’s Book with Answers and CD-ROM. Cambridge: Cambridge University Press, 2014. ISBN 9781107428447. Doporučená literatura: HEWINGS, M. Advanced Grammar in Use. 3rd Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2013. ISBN 9781107697386. MAY, P. Compact First (2nd Edition) Workbook without Answers with Audio. Cambridge: Cambridge University Press, 2014. ISBN 9781107428577. TAYFOOR, S. Common Mistakes at First Certificate and How to Avoid Them. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. ISBN 978-0-521-52062-1. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Projektový management			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Aktivní účast na seminářích – min. 80 %. Zpracování, prezentace a odevzdání seminární práce, tj. vlastního projektu na dané téma nebo zápočtový test (min. 60 %).			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Ing. Gabriela Havelková (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty se základy projektového řízení. Studenti si osvojí základní terminologii spojenou s projektovým managementem, jeho pravidla, postupy a metody. V rámci vypracování seminární práce se tyto teoretické poznatky naučí aplikovat v praxi. Po úspěšném absolvování budou studenti schopni připravit projekt, naplánovat projekt, monitorovat jeho průběh, a především využívat projektové myšlení v praxi. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Základní pojmy projektového řízení.2. Životní cyklus projektu.3. Plánování projektu.4. Zainteresované strany (stakeholders).5. Harmonogram projektu.6. Projektový tým.7. Rozpočet projektu.8. Projektová komunikace.9. Řízení rizik.10. Zahájení projektu.11. Realizace projektu.12. Ukončení projektu.13. Možnosti financování projektů.14. Trendy projektového managementu.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
<p><u>Povinná literatura:</u> DOLEŽAL, J. Projektový management: komplexně, prakticky a podle světových standardů. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-5620-2. DOLEŽAL, J., MÁCHAL, P., LACKO, B. a kol. Projektový management podle IPMA. 2. vyd. Praha: Grada, 2012. ISBN 978-80-247-4275-5. KOLAJOVÁ, L. Týmová spolupráce: Jak efektivně vést tým pro dosažení nejlepších výsledků. Praha: Grada, 2006. ISBN 80-247-1764-6. KŘIVÁNEK, M. Dynamické vedení a řízení projektů: systémovým myšlením k úspěšným projektům. Praha: Grada, 2019. ISBN 9788027104086.</p> <p><u>Doporučená literatura:</u> ALDRIDGE, J., DERRINGTON, A.M. The Research Funding Toolkit How to Plan and Write Succesful Grant Applications. Thousand Oaks: SAGE Publications Ltd., 2012. ISBN 978-0-85702-968-3. HORINE, G. Project Management: Absolute Beginner’s Guide. Indianapolis: Que Publishing, 2017. ISBN 978-0789756756. LESTER, A. Project Management, Planning and Control – Managing Engineering, Construction and Manufacturing Projects to PMI, APM and BSI Standards. 7th Ed. Oxford: Butterworth-Heinemann, an imprint of Elsevier, 2017. ISBN 978-0-08-102020-3.</p>				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina IIa			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet, zkouška – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %, ústní zkouška.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je prohloubení jazykových znalostí a dovedností, aby student byl schopen komunikovat ústně i písemně v každodenních situacích na úrovni B1+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyk. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Pokročilé formy otázek. 2. Parafrázování. 3. Gramatika „used to“ a „would“. 4. Slovní spojení související se zaměstnáním. 5. Reálné kondicionály. 6. Nereálné kondicionály v přítomnosti a budoucnosti. 7. Předpony. 8. Srovnávání. 9. Modální slovesa dedukce a spekulace. 10. Trpné rody. 11. Užívání členu. 12. Nereálné kondicionály v minulosti. 13. Nepřímá řeč. 14. Žádost o zaměstnání, e-mail.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: ROBERTS, R., BUCHANAN, H. Navigate B1+ Intermediate Coursebook with Video and Oxford Online Skills. Oxford: Oxford University Press, 2015. ISBN 978-0-19-456662-9. Doporučená literatura: MURPHY, R. English Grammar in Use. 5th Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2019. ISBN 9781108457651. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina IIb			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet, zkouška – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %, ústní zkouška.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je prohloubení jazykových znalostí a dovedností, aby student byl schopen komunikovat ústně i písemně v každodenních situacích na úrovni B2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyk. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Modální slovesa v přítomnosti. 2. Modální slovesa dedukce v minulosti. 3. Porozumění použití předpon. 4. Vztažné věty. 5. Participle clauses. 6. Přídavná jména, jejich správné pořadí a předložkové vazby. 7. Příslovce a jejich užití. 8. Synonyma a antonyma. 9. If clauses. 10. Nepřímá řeč. 11. Jazyk pro popis nereálných situací. 12. Funkční jazyk. 13. Psaní review. 14. Psaní eseje ve formálním stylu.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: KRANTZ, C., ROBERTS, R. Navigate Coursebook with Video and Oxford Online Skills Upper-Intermediate B2. Oxford: Oxford University Press, 2015. ISBN 978-0-19-456675-9. Doporučená literatura: MURPHY, R. English Grammar in Use. 5th Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2019. ISBN 9781108457651. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge II			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet, zkouška – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %, ústní zkouška.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Jedná se o kurz systematicky připravující k jazykové zkoušce Cambridge English First na úrovni B2+. Hlavním cílem předmětu je rozvoj jazykových dovedností nutných jako prostředek komunikace jak v mluvené, tak v písemné formě. Poskytuje studentům na úrovni B2 důkladnou přípravu a procvičování gramatiky, slovní zásoby, jazykové znalosti, témat a dovedností potřebné pro úspěšné vykonání zkoušek Cambridge (její absolvování na konci kurzu je dobrovolné). Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Zdraví a kondice, sport. 2. Životní prostředí, počasí. 3. Věda a technologie. 4. Media, celebrity. 5. Obchodování, móda. 6. Vztažné věty. 7. Kondicionály. 8. Trpný rod. 9. Členy. 10. Nepřímá řeč. 11. Příslovce. 12. Vazby wish, if only. 13. Příčinné have a get. 14. Reportáž.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: MAY, P. Compact First (2nd Edition) Student’s Book with Answers and CD-ROM. Cambridge: Cambridge University Press, 2014. ISBN 9781107428447. Doporučená literatura: HEWINGS, M. Advanced Grammar in Use. 3rd Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2013. ISBN 9781107697386. MAY, P. Compact First (2nd Edition) Workbook with Answers. Cambridge: Cambridge University Press, 2014. ISBN 9781107428560. TAYFOOR, S. Common Mistakes at First Certificate and How to Avoid Them. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. ISBN 978-0-521-52062-1. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina IIIa			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Klasifikovaný zápočet – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je prohloubení jazykových znalostí a dovedností, aby student byl schopen komunikovat ústně i písemně v každodenních situacích na úrovni B1+ až B2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyk. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Tvorba otázek. 2. Předpřítomný čas prostý a průběhový. 3. Slovesa s předložkami. 4. Minulé časy. 5. Předminulé časy. 6. Budoucí časy. 7. Koncovky podstatných jmen. 8. Trpný rod. 9. Causative have a get. 10. Slovesa s -ing nebo infinitivem. 11. Užití členů. 12. Determiners, quantifiers. 13. Problematická slovní zásoba. 14. Psaný popis dat.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: KRANTZ, C., ROBERTS, R. Navigate Coursebook with Video and Oxford Online Skills Upper-Intermediate B2. Oxford: Oxford University Press, 2015. ISBN 978-0-19-456675-9. Doporučená literatura: MURPHY, R. English Grammar in Use. 5th Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2019. ISBN 9781108457651. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina IIIb			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Klasifikovaný zápočet – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je prohloubení jazykových znalostí a dovedností, aby student byl schopen komunikovat ústně i písemně v každodenních situacích na úrovni B2+ až C1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyk. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Použití průběhových tvarů. 2. Aproximace. 3. Srovnávání. 4. Fráze a slovní spojení s podstatnými jmény. 5. „Perfect“ časy. 6. Fráze se jmény. 7. Předložkové vazby. 8. Členy. 9. Konotace. 10. Složená podstatná a přídavná jména. 11. Vztažné věty. 12. Písemný popis grafu. 13. Písemná shrnutí. 14. Napojování sloves.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: BARTRAM, M., PICKERING, K. Navigate Coursebook with Video and Oxford Online Skills Advanced C1. Oxford: Oxford University Press, 2016. ISBN 978-0-19-456688-9. Doporučená literatura: HEWINGS, M. Advanced Grammar in Use. 3rd Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2013. ISBN 9781107697386. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge III			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Klasifikovaný zápočet – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Jedná se o kurz systematicky připravující k jazykové zkoušce Cambridge English Advanced na úrovni C1. Hlavním cílem předmětu je rozvoj jazykových dovedností nutných jako prostředek komunikace jak v mluvené, tak v písemné formě. Poskytuje studentům na úrovni C1 důkladnou přípravu a procvičování gramatiky, slovní zásoby, jazykové znalosti, témat a dovednosti potřebné pro úspěšné vykonání zkoušek Cambridge (její absolvování na konci kurzu je dobrovolné). Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Použití minulých a přítomných časů. 2. Opakování budoucích časů. 3. Participle clauses. 4. Nepřímá řeč. 5. Shrnutí trpného rodu. 6. Causatives. 7. Kondicionály včetně smíšených a struktur nepoužívajících „if“. 8. Kolokace. 9. Předpony. 10. Akademické výrazy. 11. Složená přídavná jména. 12. Tvoření slov. 13. Frázová slovesa. 14. Koncovky.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	<u>Povinná literatura:</u> MAY, P. Compact Advanced (2nd Edition) Student’s Book. Cambridge: Cambridge University Press, 2014. ISBN 97811074118028. <u>Doporučená literatura:</u> HEWINGS, M. Advanced Grammar in Use. 3rd Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2013. ISBN 9781107697386. MAY, P. Compact Advanced (2nd Edition) Workbook with Answers. Cambridge: Cambridge University Press, 2014. ISBN 9781107417908. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina IVa			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	3/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet, zkouška – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %, ústní zkouška.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Cílem předmětu je prohloubení jazykových znalostí a dovedností, aby student byl schopen komunikovat ústně i písemně v každodenních situacích na úrovni B2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyk. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Členy. 2. Determiners, quantifiers. 3. Modální slovesa v přítomnosti. 4. Modální slovesa dedukce v minulosti. 5. Porozumění použití předpon. 6. Slovní zásoba pro souhlas a nesouhlas. 7. Slovesa a předložky. 8. Vztažné věty. 9. Participle clauses. 10. Popis osoby. 11. Přídavná jména, jejich správné pořadí a předložkové vazby. 12. Příslowce a jejich užití. 13. Přítomné a minulé zvyky. 14. Synonyma a antonyma.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: KRANTZ, C., ROBERTS, R. Navigate Coursebook with Video and Oxford Online Skills Upper-Intermediate B2. Oxford: Oxford University Press, 2015. ISBN 978-0-19-456675-9. Doporučená literatura: MURPHY, R. English Grammar in Use. 5th Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2019. ISBN 9781108457651. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina IVb			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	3/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet, zkouška – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %, ústní zkouška.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu				
Cílem předmětu je prohloubení jazykových znalostí a dovedností, aby student byl schopen komunikovat ústně i písemně v každodenních situacích na úrovni C1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyk. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Vztažné věty. 2. Zájmena určování množství. 3. Složené tvary (z přídavných a podstatných jmen). 4. Fráze s „of“. 5. Použití would. 6. Perfect infinitiv a perfect -ing forma. 7. Mnohovýznamová slova. 8. Vyjádření hypotéz. 9. Nereálné podmínky. 10. Vyjádření možnosti a spekulace. 11. Neúplné věty. 12. Neformální jednání. 13. Intonace při jednání. 14. Participle clauses.				
Studijní literatura a studijní pomůcky				
Povinná literatura: BARTRAM, M., PICKERING, K. Navigate Coursebook with Video and Oxford Online Skills Advanced C1. Oxford: Oxford University Press, 2016. ISBN 978-0-19-456688-9.				
Doporučená literatura: HEWINGS, M. Advanced Grammar in Use. 3rd Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2013. ISBN 9781107697386.				
Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.				
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge IV			
Typ předmětu	povinně volitelný		doporučený ročník / semestr	3/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+28s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet, zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	Zápočet, zkouška – požadavky k úspěšnému zakončení předmětu: 1. Docházka (minimum: 80 %). 2. Aktivní účast v semináři (pravidelné úkoly). 3. Plnění kurzu v programu Moodle. 4. Absolvování průběžného a zápočtového testu s minimální úspěšností 60 %, ústní zkouška.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Stručná anotace předmětu	Jedná se o kurz systematicky připravující k jazykové zkoušce Cambridge English Advanced na úrovni C1. Hlavním cílem předmětu je rozvoj jazykových dovedností nutných jako prostředek komunikace jak v mluvené, tak v písemné formě. Poskytuje studentům na úrovni C1 důkladnou přípravu a procvičování gramatiky, slovní zásoby, jazykové znalosti, témat a dovedností potřebné pro úspěšné vykonání zkoušek Cambridge (její absolvování na konci kurzu je dobrovolné). Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: 1. Opakování časů. 2. Stálá slovní spojení. 3. Členy. 4. Frázová slovesa. 5. Vztažné věty. 6. Uvádějící „it“ a „what“. 7. Modální slovesa včetně průběhových a trpných tvarů. 8. Vyjádření přání a lítosti. 9. Předpony. 10. Přípony. 11. Předložky ve vazbách. 12. Složená frázová slovesa. 13. Idiomy. 14. Příslowcové fráze.			
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná literatura: MAY, P. Compact Advanced (2nd Edition) Student’s Book. Cambridge: Cambridge University Press, 2014. ISBN 97811074118028. Doporučená literatura: HEWINGS, M. Advanced Grammar in Use. 3rd Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2013. ISBN 9781107697386. MAY, P. Compact Advanced (2nd Edition) Workbook with Answers. Cambridge: Cambridge University Press, 2014. ISBN 9781107417908. Vlastní doplňující materiály v e-learningové podobě.			
Informace ke kombinované nebo distanční formě				
Rozsah konzultací (soustředění)		hodin		
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím				

B-IV – Údaje o odborné praxi/praktické výuce

Charakteristika povinné odborné praxe/praktické výuce

Cílem odborné praxe je umožnit studentům absolvování prakticky a tematicky zaměřené výuky v souladu s obsahem studijního programu Gastronomie a výživa. V průběhu odborné praxe studenti zdokonalují svoje praktické dovednosti se zaměřením na kompetence pracovní, organizační a komunikační. Odborná praxe bude probíhat v podnicích, se kterými byla navázána smluvní spolupráce. V rámci odborné praxe je výuka studenta vedena v duchu zájmu spolupracujících podniků s cílem navázat jejich dlouhodobější spolupráci s konkrétními studenty uvedeného studijního programu. V rámci odborné praxe jsou rozvíjeny zejména kompetence v oblasti gastronomie a výživy. Studenti poznají zázemí jednotlivých spolupracujících firem, prohloubí si své odborné teoretické znalosti a vědomosti, ale především získají nové praktické dovednosti a návyky a rozšíří si přehled znalostí ve vybraných oblastech. Studenti si tak propojí jednotlivé poznatky získané studiem teoretických předmětů se zcela praktickými zkušenostmi z gastronomických provozů. Díky tomu budou absolventi odborné praxe disponovat neocenitelnou pracovní zkušeností, která je vysoce aktuální při uplatnění na trhu práce.

Délka praxe studenta v daném podniku (organizaci) je omezena pouze minimální vyžadovanou délkou stanovenou studijním plánem v daném roce studia. V prvním roce je minimální délka odborné praxe stanovena na 160 hodin, v druhém roce 180 hodin a 160 hodin v třetím roce studia. Celkový minimální rozsah odborné praxe je 500 hodin za celou délku studia. Důvodem zařazení odborné praxe do více období studia uvedeného studijního programu je doplnění teoretických vědomostí z daného studijního období praktickými zkušenostmi. Tím je dosaženo dalšího zvýšení kvalifikace studenta.

Koncepci předmětů Odborná praxe stanovuje garant studijního programu, který koordinuje a dohlíží na správnost průběhu vykonávaných praxí. Je v neustálém kontaktu jak se studenty, tak s poskytovateli pracovních pozic. Garant také zodpovídá za nastavení obsahové náplně jednotlivých praxí, bezodkladně řeší případné nesrovnalosti, které by mohly, vzhledem k zaměření studijního programu, nastat. Pro výkon odborné praxe jsou zajištěna místa na spolupracujících pracovištích, jejichž seznam je uveden níže. Spolupráce s podniky je ošetřena smluvně – viz přílohy akreditačního spisu.

Nutnou podmínkou pro výkon odborné praxe v gastronomických zařízeních je získání zdravotního průkazu pracovníka v potravinářství. Základní kritéria pro udělení zápočtu za jednotlivé ročníky (podrobně viz přílohy B-III předmětů Odborná praxe I, II, III) jsou: absolvování vybrané praxe ve stanovené délce za daný ročník studia, zpracování a odevzdání „Zprávy z odborné praxe“ v požadované kvalitě, vyplnění a odevzdání „Výkazu odborné praxe“ a odevzdání „Vyjádření organizace k praxi“. Veškeré pokyny, požadavky, dokumentace a termíny (aktualizované pro konkrétní akademický rok), které souvisí s výkonem odborné praxe, budou dostupné na internetových stránkách fakulty, v kartách předmětu Odborná praxe (I, II, III) v Portálu IS/STAG nebo jiným, pro studenty přístupným, způsobem.

Kromě samotných bloků povinné odborné praxe jsou do studijního plánu zařazeny také předměty Seminář k odborné praxi I, II, III, jejichž cílem je příprava studentů pro absolvování odborné praxe a jejich podpora při průběhu realizace. Studenti získají informace nezbytné pro úspěšné realizování odborné praxe (zajištění, organizace a požadavky na absolvování odborné praxe, soubor pravidel chování v jejím průběhu, klíčové znalosti a dovednosti ve vztahu pro práci s informacemi, zásad kritického myšlení, prezentace a diskuse odborného tématu atd.). Součástí seminářů bude kontinuální sběr zpětné vazby formou představení problematiky a průběžného stavu řešení realizované odborné praxe, kterou budou studenti prezentovat a následně diskutovat.

Rozsah	12,5	týdnů	500	hodin
Přehled pracovišť, na kterých má být odborná praxe/praktická výuka uskutečňována				Smluvně zajištěno
RIGO, s.r.o.				ano
Baltaci Atrium s.r.o.				ano
ŽS REAL a.s.				ano
Hotel Stará škola s.r.o.				ano
Interhotel Zlín a.s.				ano
Zajištění odborné praxe/praktické výuky v cizím jazyce (u studijních programů uskutečňovaných v cizím jazyce)				

Personální zabezpečení – přehled vyučujících						
Vysoká škola		Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně				
Součást vysoké školy		Fakulta technologická				
Název studijního programu		Gastronomie a výživa				
Příjmení	Jméno	Tituly	Vztah k VŠ* (typ/rozsah/do kdy)	Vztah k součásti VŠ* (typ/rozsah/do kdy)	Garantování předmětů ZT/PZ	Odborník z praxe
Adámková	Anna	doc. Ing. et Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	PZ	---
Bučková	Martina	Mgr., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	PZ	---
Buňková	Leona	prof. RNDr., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Burešová	Iva	doc. RNDr., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Gál	Robert	Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Havelková	Gabriela	Ing.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Lazárková	Zuzana	Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Mišková	Zuzana	Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Mlček	Jiří	prof. Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	ZT, PZ	---
Mrázková	Martina	Ing., Ph.D.	pp. / 40 / 08/2025	pp. / 40 / 08/2025	PZ	---
Mrkvíčková	Simona	Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Ocknecht	Petr		DPP bud.	DPP bud.	---	ano
Ondrášová	Monika	Mgr., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	PZ	---
Orsavová	Jana	Mgr., Ph.D.	pp. / 40 / N	---	---	---
Pachlová	Vendula	doc. Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Pátíková	Zuzana	doc. Mgr., Ph.D.	pp. / 40 / N	---	---	---
Polášek	Zdeněk	MVDr., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Ponižil	Petr	prof. RNDr., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Popp	Tomáš		DPP bud.	DPP bud.	---	ano
Prucková	Zdeňka	Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Sedlář	Petr		DPP bud.	DPP bud.	---	ano
Sumczynski	Daniela	doc. Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	PZ	---
Škrovánková	Soňa	Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	ZT	---
Velichová	Helena	Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	PZ	---

* pp. – pracovní poměr; 40 – rozsah v hod/týd; N – doba neurčitá, mm/rrrr – měsíc a rok, do kdy je pracovní poměr uzavřen;
DPP bud. – pracovní právní vztah formou DPP bude sjednán v budoucnu (v případě schválení akreditace SP)

Prohlašujeme, že u pracovníka, jehož pracovní smlouva je aktuálně sjednána na dobu určitou, jsme připraveni pracovní smlouvu prodloužit tak, aby po dobu platnosti akreditace bylo zajištěno odpovídající personální zabezpečení studijního programu i po skončení platnosti současné smlouvy.

Pokud bude pracovní právní vztah sjednán až v budoucnu (v případě schválení akreditace SP), uvádí se kromě typu tohoto vztahu také zkratka „bud.“. Předpokládá se uzavření formou DPP.

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Anna Adámková				Tituly	doc. Ing. et Ing., Ph.D.	
Rok narození	1979	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.	rozsah	40	do kdy	N		
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
<p>Antropologie potravin a výživy (100% p)</p> <p>Odborná praxe I (100%)</p> <p>Odborná praxe II (100%)</p> <p>Odborná praxe III a příprava bakalářské práce (100%, garant předmětu, jeden z vedoucích BP)</p> <p>Seminář k bakalářské práci (100% s)</p> <p>Seminář k odborné praxi I, II, III (100% s)</p> <p>Seminář z biologie (100% s)</p> <p>Základy a vývoj gastronomie ve společnosti (90% p)</p>							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Dietetika a dietologie	NMgr Technologie potravin	1/LS	Garant				
Laboratoř biologie	Bc Materiály a technologie – Ochrana životního prostředí Bc Technologie a hodnocení potravin	1/LS	Garant, Cvičící				
Trendy v gastronomii I	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek NMgr Technologie potravin	1/LS	Garant, Přednášející, Cvičící				
Trendy v gastronomii II	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek NMgr Technologie potravin	2/ZS	Přednášející, Cvičící				
Základy biologie	Bc Materiály a technologie – Ochrana životního prostředí Bc Technologie a hodnocení potravin	1/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Údaje o vzdělání na VŠ							
2017: ČZU Praha, FAPPZ, obor Zemědělská chemie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2017 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav analýzy a chemie potravin, vědecký pracovník, od r. 2018 odborný asistent, od r. 2023 docent (pp.)							
<u>Přehled garantovaných SP (SO) za posledních 10 let (v období 2013 – 2022):</u> Předkládaný Bc SP Gastronomie a výživa bude jediným garantovaným SP (SO).							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 4 BP, 7 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Technologie potravin	2023	UTB Zlín		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		204	608	neevíd.	
---	---	---		H-index WoS/Scopus		8/12	

Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům

VOLEK, Z., **ADÁMKOVÁ, A. (30%)**, ZITA, L., ADÁMEK, M., PLACHÝ, V., MLČEK, J., MAROUNEK, M.: The effects of the dietary replacement of soybean meal with yellow mealworm larvae (*Tenebrio molitor*) on the growth, nutrient digestibility and nitrogen output of fattening rabbits. *Animal Feed Science and Technology* 280, **2021**. ISSN 0377-8401. Jimp (D1)

ADÁMKOVÁ, A. (35%), MLČEK, J., ADÁMEK, M., BORKOVCOVÁ, M., BEDNÁŘOVÁ, M., HLOBILOVÁ, V., KNÍŽKOVÁ, I., JURÍKOVÁ, T.: *Tenebrio molitor* (Coleoptera: Tenebrionidae) - Optimization of Rearing Conditions to Obtain Desired Nutritional Values. *Journal of Insect Science* 20(5), **2020**. ISSN 1536-2442. Jimp (Q2)

MLČEK, J., **ADÁMKOVÁ, A. (40%)**, BORKOVCOVÁ, M. Způsob přípravy moučky z larev potemníka moučného a doplněk stravy pro specifické diety tuto moučku obsahující. Česká republika, UPV. Patentový spis CZ 308422 B6 (PV 2018-712). 01.07.**2020**.

ADÁMKOVÁ, A. (30%), MLČEK, J., ADÁMEK, M., FIŠERA, M., BORKOVCOVÁ, M., BEDNÁŘOVÁ, M., HLOBILOVÁ, V., VOJÁČKOVÁ, K.: Effect of temperature and feed on the mineral content and the content of selected heavy metals in mealworm. *Journal of Elementology* 25(3), 1077-1088, **2020**. ISSN 1644-2296. Jimp (Q4)

KULMA, M., KOUŘIMSKÁ, L., PLACHÝ, V., BOŽIK, M., **ADÁMKOVÁ, A. (18%)**, VRABEC, V.: Effect of sex on the nutritional value of house cricket, *Acheta domestica* L. *Food Chemistry* 272, 267-272, **2019**. ISSN 0308-8146. Jimp (Q1)

Působení v zahraničí

2015: Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Wydział Technologii Żywności, Katedra Żywnienia Człowieka, Krakov, Polsko, studijní stáž (1 měsíc)

2017: Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Wydział Technologii Żywności, Katedra Żywnienia Człowieka, Krakov, Polsko, studijní stáž (5 měsíců)

Podpis		datum	
---------------	--	--------------	--

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Martina Bučková				Tituly	Mgr., Ph.D.	
Rok narození	1974	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.	rozsah	40	do kdy	N		
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Alternativní a nové způsoby stravování (100% p)							
Výživa a dietologie (100% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu	(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr			
Úvod do biotechnologií	Bc Materiály a technologie – Ochrana životního prostředí	3/LS	Garant, Přednášející, Cvičící, Vede seminář				
	Bc Technologie a hodnocení potravin – Chemie a analýza potravin – Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie – Technologie potravin	1/LS					
Výživa a stravování člověka	NMgr Technologie potravin	1/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Výživa člověka	Bc Technologie a hodnocení potravin	3/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Základy a vývoj gastronomie ve společnosti	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	1/ZS	Přednášející				
Základy biologie	Bc Materiály a technologie – Ochrana životního prostředí Bc Technologie a hodnocení potravin	1/ZS	Přednášející, Vede seminář				
Údaje o vzdělání na VŠ							
2005: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2020 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav analýzy a chemie potravin, akademický pracovník (pp.)							
2011 – 2020: UTB Zlín, FT, Ústav technologie potravin, akademický pracovník (pp.)							
2005 – 2011: Výzkumný ústav vodohospodářský T. G. Masaryka, v.v.i. Praha, koordinátor pro mezilaboratorní porovnávání zkoušek (pp.)							
2004 – 2005: HACH LANGE s.r.o., regionální zástupce pro prodej laboratorní a procesní techniky (pp.)							
2001 – 2004: Earth Resources, s.r.o., regionální zástupce pro prodej laboratorní techniky (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 9 BP, 8 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	Ohlasy publikací				
---	---	---	WoS	Scopus	ostatní		
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	51	79	neev.vid.		
---	---	---	H-index WoS/Scopus		2/4		
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							

MLČEK, J., ADÁMEK, M., ADÁMKOVÁ, A., MATYÁŠ, J., **BUČKOVÁ, M. (5%)**, MRÁZKOVÁ, M., VÍCHA, R., VYCHODIL, R., KNÍŽKOVÁ, I., VOLEK, Z.: Feed parameters influencing the breeding of mealworms (*Tenebrio molitor*). *Sustainability (Switzerland)* 13(23), 12992, **2021**. ISSN 2071-1050. <https://doi.org/10.3390/su132312992>. Jimp (Q2)

ADÁMEK, M., MLČEK, J., ADÁMKOVÁ, A., MIŠUREC, V.G., ORSAVOVÁ, J., **BUČKOVÁ, M. (6%)**, BÚRAN, M., PLÁŠKOVÁ, A., KOUŘIMSKÁ, L.: Basil – a comparison of the total phenolic content and antioxidant activity in selected cultivars. *Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences* 15, 445-452, **2021**. ISSN 1337-0960. <https://doi.org/10.5219/1623>. JSC (Q3)

ADÁMEK, M., ADÁMKOVÁ, A., MLČEK, J., VOJÁČKOVÁ, K., FAMĚRA, O., BÚRAN, M., HLOBILOVÁ, V., **BUČKOVÁ, M. (5%)**, BAROŇ, M., SOCHOR, J.: Sensor systems for detecting dough properties fortified with grape pomace and mealworm powders. *Sensors* 20(12), 3569, **2020**. ISSN 1424-8220. <https://doi.org/10.3390/s20123569>. Jimp (Q2)

VOJÁČKOVÁ, K., MLČEK, J., ŠKROVÁNKOVÁ, S., ADÁMKOVÁ, A., ADÁMEK, M., ORSAVOVÁ, J., **BUČKOVÁ, M. (5%)**, FIC, V., KOUŘIMSKÁ, L., BÚRAN, M.: Biologically active compounds contained in grape pomace. *Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences* 14, 854-861, **2020**. ISSN 1337-0960. <https://doi.org/10.5219/1433>. JSC (Q3)

PACHLOVÁ, V., ADÁMEK, R., **BUČKOVÁ, M. (5%)**, PLEVA, P., MOUDRÁ, K.: The effect of reduction of NaCl content on selected parameters during ripening of cheese. *Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences* 13(1), 695-699, **2019**. <https://doi.org/10.5219/1086>. ISSN 1338-0230. JSC (Q3)

Působení v zahraničí

Podpis

datum

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Leona Buňková				Tituly	prof. RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1974	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program			pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Mikrobiologie v gastronomii (100% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
2004: MU Brno, PF, SP Biologie, obor Mikrobiologie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2004 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2010 docent, od r. 2021 profesor (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 34 BP, 38 DP, 3 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací		
Biotechnologie	2010		SPU Nitra, SR		WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti		Řízení konáno na VŠ		873	908	nevid.
Technologie potravin	2021		UTB Zlín		H-index WoS/Scopus		18/18
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>PUREVDORJ, K., BUŇKOVÁ, L. (30%), DLABAJOVÁ, A., ČECHOVÁ, E., PACHLOVÁ, V., BUŇKA, F.: The impact of cell-free supernatants of <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> strains on the tyramine formation of <i>Lactobacillus</i> and <i>Lactiplantibacillus</i> strains isolated from cheese and beer. <i>Food Microbiology</i> 99, Article Number 103813, 2021. ISSN 0740-0020. Jimp (Q1)</p> <p>ADÁMEK, R., PACHLOVÁ, V., SALEK R.N., NĚMEČKOVÁ, I., BUŇKA, F., BUŇKOVÁ, L. (15%): Reduction of biogenic amine content in Dutch-type cheese as affected by the applied adjunct culture. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 152, Article Number 112397, 2021. ISSN 0023-6438. Jimp (Q1)</p> <p>PIŠTĚKOVÁ, H., JANČOVÁ, P., BERČÍKOVÁ, L., BUŇKA, F., SOKOLOVÁ, I., ŠOPÍK, T., MARŠÁLKOVÁ, K., PACHECO de AMARAL, O.M.R., BUŇKOVÁ, L. (20%): Application of qPCR for multicopper oxidase gene (MCO) in biogenic amines degradation by <i>Lactobacillus casei</i>. <i>Food Microbiology</i> 91, Article Number 103550, 2020. ISSN 0740-0020. Jimp (Q1)</p> <p>FUSEK, M., MICHÁLEK, J., BUŇKOVÁ, L. (25%), BUŇKA, F.: Modelling biogenic amines in fish meat in Central Europe using censored distributions. <i>Chemosphere</i> 251, 126390, 2020. ISSN 0045-6535. Jimp (Q1)</p> <p>PACHLOVÁ, V., BUŇKOVÁ, L. (15%), FLASAROVÁ, R., SALEK, R.N., DLABAJOVÁ, A., BUTOR, I., BUŇKA, F.: Biogenic amine production by nonstarter strains of <i>Lactobacillus curvatus</i> and <i>Lactobacillus paracasei</i> in the model system of Dutch-type cheese. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 97, 730-735, 2018. ISSN 0023-6438. Jimp (Q1)</p>							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Iva Burešová				Tituly	doc. RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1971	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.		rozsah	40	do kdy	N	
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Výroba potravin z rostlinných surovin (100% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
2008: MENDELU Brno, AF, SP Chemie a technologie potravin, obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2009 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2014 docent (pp.)							
2004 – 2010: Agrotest fyto, s.r.o. Kroměříž, vědecký pracovník – vedoucí zkušební laboratoře č. 1463 akreditované ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025 (pp.)							
2002 – 2006: Zemědělský výzkumný ústav Kroměříž, s.r.o., výzkumný pracovník – vedoucí Oddělení kvality zrna (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 7 BP, 25 DP, 2 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Zpracování zemědělských produktů	2014	SPU Nitra, SR		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		292	347	nevid.	
---	---	---		H-index WoS/Scopus		10/10	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
AUGUSTOVÁ, M., BUREŠOVÁ, I. (70%), ČULJAK, R., DABASH, V.: Influence of the addition of instant rice mash on the textural properties of rice bread. <i>Czech Journal of Food Sciences</i> 40, 352-358, 2022. Jimp (Q4)							
PEJČZ, E., BUREŠOVÁ, I. (50%): Rheological characteristics of model gluten-free dough with plantago seeds and husk incorporation. <i>Foods</i> 11, 536, 2022. Jimp (Q1)							
HŘIVNA, L., MACHÁLKOVÁ, L., BUREŠOVÁ, I. (25%), NEDOMOVÁ, Š., GREGOR, T.: Texture, color, and sensory changes occurring in chocolate bars with filling during storage. <i>Food Science & Nutrition</i> 9(9), 4863-4873, 2021. Jimp (Q2)							
LAPČÍKOVÁ, B., BUREŠOVÁ, I. (25%), LAPČÍK, L., DABASH, V., VALENTA, T.: Impact of particle size on wheat dough and bread characteristics. <i>Food Chemistry</i> 297, Article Number 124938, 2019. Jimp (Q1)							
HŘIVNA, L., ZIKMUNDOVÁ, V., BUREŠOVÁ, I. (30%), MACO, R., VYHNÁNEK, T., TROJAN V.: Rheological properties of dough and baking quality of products using coloured wheat. <i>Plant Soil and Environment</i> 64, 203-208, 2018. Jimp (Q2)							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Robert Gál				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1974	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.		rozsah	40	do kdy	N	
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Výroba potravin z živočišných surovin (50% p) Zbožiznalství potravin (50% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu	(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr			
Údaje o vzdělání na VŠ							
2001: MENDELU Brno, AF, SP Chemie a technologie potravin, obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
09/2008 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav technologie potravin, odborný asistent, od 06/2022 ředitel ústavu (pp.) 2001 – 2008: RACIOLA – JEHLIČKA s.r.o., technolog, vedoucí výroby, výrobní ředitel (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 26 BP, 33 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			129	130	30
---	---	---			H-index WoS/Scopus		6/4
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
GÁL, R. (20%), KAMENÍK, J., SALEK, R.N., POLÁŠEK, Z., MACHARÁČKOVÁ, B., VALENTA, T., HARUŠTIÁKOVÁ, D., VINTER, Š.: Research note: Impact of applied thermal treatment on textural, and sensory properties and cooking loss of selected chicken and turkey cuts as affected by cooking technique. <i>Poultry Science</i> 101(7), 101923, 2022. Jimp (Q1)							
GÁL, R. (25%), MOKREJŠ, P., PAVLAČKOVÁ, J., JANÁČOVÁ, D.: Cyprinus carpio skeleton byproduct as a source of collagen for gelatin preparation. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> 23(6), 3164, 2022. Jimp (Q2)							
GÁL, R. (25%), ZAPLETAL, D., JAKEŠOVÁ, P., STRAKOVÁ, E.: Proximate chemical composition, amino acids profile and minerals content of meat depending on carcass part, sire genotype and sex of meat rabbits. <i>Animals</i> 12(12), 1537, 2022. Jimp (Q1)							
POLÁŠEK, Z., SALEK, R.N., VAŠINA, M., LYČKOVÁ, A., GÁL, R. (15%), PACHLOVÁ, V., BUŇKA, F.: The effect of furcellaran or κ-carrageenan addition on the textural, rheological and mechanical vibration damping properties of restructured chicken breast ham. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 138, 110623, 2021. Jimp (Q1)							
GÁL, R. (20%), MOKREJŠ, P., PAVLAČKOVÁ, J., NGO, T.H.L., MLČEK, J.: Biotechnological processing of laying hen paw collagen into gelatins. <i>Processes</i> 8(11), 1-15, 2020. Jimp (Q2)							
Působení v zahraničí							
2009: AZABU University, Sagamihara, Japonsko, lektor (5 týdnů)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Gabriela Havelková				Tituly	Ing.	
Rok narození	1981	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.		rozsah	40	do kdy	N	
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Projektový management (100% s)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
2006: UTB Zlín, FaME, SP Hospodářská politika a správa, obor Finance, Ing.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2017 – dosud: UTB Zlín, FT, Projektové oddělení, projektový manažer (pp.)							
2012 – 2014: UTB Zlín, UNI, Centrum polymerních systémů, administrativa výzkumného projektu (DPP)							
2008 – 2014: UTB Zlín, UNI, Projektové oddělení, projektový manažer (pp.)							
2006 – 2008: Úřad práce ve Zlíně, Oddělení projektů EU, finanční a projektový manažer (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Není relevantní.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
---	---	---		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ					
---	---	---		H-index WoS/Scopus			
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
ADAPT UTB: Adaptabilní, Digitální, Agilní, Progresivní, Transformace UTB ve Zlíně, NPO_UTB_MSMT-16585/2022, Národní program obnovy, pozice: Projektový manažer součásti, 09/2022 – dosud.							
Implementace Krajského akčního plánu rozvoje vzdělávání pro území Zlínského kraje II, CZ.02.3.68/0.0/0.0/19_078/0018903, OP Výzkum, vývoj a vzdělávání, UTB ve Zlíně – partner projektu, pozice: Projektový manažer součásti, 01/2021 – dosud.							
Institucionální kvalita a rozvoj strategie vědy na UTB ve Zlíně, CZ.02.2.69/0.0/0.0/18_054/0014623, OP Výzkum, vývoj a vzdělávání, projekt zaměřený na rozvoj strategického řízení VŠ, pozice: Projektový manažer součásti, 01/2020–12/2022.							
Strategický projekt UTB ve Zlíně, CZ.02.2.69/0.0/0.0/16_015/0002204, OP Výzkum, vývoj a vzdělávání, projekt zaměřený na rozvoj vzdělávací činnosti, pozice: Projektový manažer součásti, 07/2017 – 06/2022.							
RIFT – Rozvoj infrastruktury Fakulty technologické, CZ.02.2.67/0.0/0.0/16_016/0002324, OP Výzkum vývoj a vzdělávání, projekt zaměřený na pořízení infrastruktury pro studijní programy FT, pozice: Projektový manažer součásti, 07/2017 – 03/2021.							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Zuzana Lazárková (Bubelová)				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1982	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program			pp.	rozsah	40	do kdy	N
Další současné působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Zbožiznalství potravin (50% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
2009: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2007 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav technologie potravin, odborný asistent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 9 BP, 21 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			140	190	nevid.
---	---	---			H-index WoS/Scopus		5/7
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>JEDOUNKOVÁ, A., LAZÁRKOVÁ, Z. (25%), HAMPELOVÁ, L., KŮROVÁ, V., POSPIECH, M., BUŇKOVÁ, L., FOLTIN, P., SALEK, R.N., MALÍŠEK, J., MICHÁLEK, J., BUŇKA, F.: Critical view on sterilisation effect on processed cheese properties designed for feeding support in crisis and emergency situations. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 171, 114135, 2022. ISSN 0023-6438. Jimp (Q2)</p> <p>KRATOCHVÍLOVÁ, A., SALEK, R.N., VAŠINA, M., LORENCOVÁ, E., KŮROVÁ, V., LAZÁRKOVÁ, Z. (10%), DOSTÁLOVÁ, J., ŠENKÝŘOVÁ, J.: The impact of different hydrocolloids on the viscoelastic properties and microstructure of processed cheese manufactured without emulsifying salts in relation to storage time. <i>Foods</i> 11, 3605, 2022. ISSN 2304-8158. Jimp (Q2)</p> <p>ŠOPÍK, T., LAZÁRKOVÁ, Z. (35%), SALEK, R.N., TALÁR, J., PUREVDORJ, K., BUŇKOVÁ, L., FOLTIN, P., JANČOVÁ, P., NOVOTNÝ, M., GÁL, R., BUŇKA, F.: Changes in the quality attributes of selected long-life food at four different temperatures over prolonged storage. <i>Foods</i> 11, 2004, 2022. ISSN 2304-8158. Jimp (Q2)</p> <p>ŠOPÍK, T., LAZÁRKOVÁ, Z. (40%), BUŇKOVÁ, L., PUREVDORJ, K., SALEK, R.N., TALÁR, J., NOVOTNÝ, M., FOLTIN, P., PACHLOVÁ, V., BUŇKA, F.: Impact of long-term storage on the quality of selected sugar-based foods stored at different temperatures. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 157, 113095, 2022. ISSN 0023-6438. Jimp (Q2)</p> <p>LAZÁRKOVÁ, Z. (25%), ŠOPÍK, T., TALÁR, J., PUREVDORJ, K., SALEK, R.N., BUŇKOVÁ, L., ČERNÍKOVÁ, M., NOVOTNÁ, M., PACHLOVÁ, V., NĚMEČKOVÁ, I., BUŇKA, F.: Quality evaluation of white brined cheese stored in cans as affected by the storage temperature and time. <i>International Dairy Journal</i> 121, 105105, 2021. ISSN 0958-6946. Jimp (Q2)</p>							
Působení v zahraničí							

Podpis				datum			

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Zuzana Míšková (Vaňátková)					Tituly	Ing., Ph.D.
Rok narození	1982	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.	rozsah	40	do kdy	N		
Další současné působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Epidemiologie a bezpečnost potravin (100% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
2010: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2010 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav technologie potravin, odborný asistent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 10 BP, 11 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			81	82	neevid.
---	---	---			H-index WoS/Scopus		1/2
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>MÍŠKOVÁ, Z. (40%), SALEK, R.N., KŘENKOVÁ, B., KŮROVÁ, V., NĚMEČKOVÁ, I., PACHLOVÁ, V., BUŇKA, F.: The effect of κ- and ι-carrageenan concentrations on the viscoelastic and sensory properties of cream desserts during storage. <i>LWT–Food Science and Technology</i> 145, 1-8, 2021. ISSN 0023-6438. Jimp (Q1)</p> <p>SALEK, R.N., LORENCOVÁ, E., MÍŠKOVÁ, Z. (10%), LAZÁRKOVÁ, Z., PACHLOVÁ, V., ADÁMEK, A., BEZDĚKOVÁ, K., BUŇKA, F.: The impact of Chios mastic gum on textural, rheological and melting properties of spread-type processed cheese during storage. <i>International Dairy Journal</i> 109, 1-7, 2020. ISSN 0958-6946. Jimp (Q2)</p> <p>ČERNÍKOVÁ, M., MÍŠKOVÁ, Z. (10%), ŠMIGUROVÁ, T., BUŇKA, F.: Vliv homogenizace a rychlosti chlazení na viskoelastické vlastnosti tvarohových dezertů. <i>Hygiena Alimentorum XL: mezinárodní vědecká konference, Bezpečnost a kvalita mléčných a rostlinných komodit: Štrbské Pleso: zborník abstraktov</i>, 2019. Košice: Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky, Univerzita veterinárského lékařstva a farmácie v Košiciach. ISBN 978-80-8077-619-0. D</p> <p>MÍŠKOVÁ, Z. (60%), KOPECKÁ, B., BUŇKA, F.: Vliv intenzity pražení na chuťový profil výběrových káv. XLVII. <i>Lenfeldovy a Höklovy dny: konference o hygieně a technologii potravin: Brno: sborník</i>, 2017. Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita. ISBN 978-807305-793-0. D</p>							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Jiří Mlček				Tituly	prof. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1981	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.		rozsah	40	do kdy	N	
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Technologická zařízení ve stravovacích službách (100% p) Technologie v gastronomii I (100% s) Technologie v gastronomii II (100% p) Udržitelnost v gastronomii (100% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu	(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr			
Gastronomické technologie I	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	1/LS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Gastronomické technologie II	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	2/LS	Garant, Přednášející, Cvičící				
Gastronomické technologie III	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	3/ZS	Garant, Přednášející				
Chemie potravin II	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek	1/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Oborový seminář	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	1/LS	Garant, Vede seminář				
Trendy v gastronomii I	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek NMgr Technologie potravin	1/LS	Garant				
Trendy v gastronomii II	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek NMgr Technologie potravin	2/ZS	Garant				
Údaje o vzdělání na VŠ							
2008: MENDELU Brno, AF, SP Chemie a technologie potravin, obor Vlastnosti a zpracování zemědělských materiálů a produktů, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2008 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2016 docent, od r. 2014 ředitel Ústavu analýzy a chemie potravin, od r. 2020 profesor (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 24 BP, 19 DP, 3 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	Ohlasy publikací				
Technologie potravin	2016	UTB Zlín	WoS	Scopus	ostatní		
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	3620	4404	nevid.		
Technologie potravin	2020	UTB Zlín	H-index WoS/Scopus		32/35		
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							

ORSAVOVÁ, J., SYTAŘOVÁ, I., **MLČEK, J. (20%)**, MIŠURCOVÁ, L.: Phenolic compounds, vitamins C and E and antioxidant activity of edible honeysuckle berries (*Lonicera caerulea* L. var. *kamtschatica* Pojark) in relation to their origin. *Antioxidants* 11(2), Article Number 433, **2022**. Jimp (Q1)

MLČEK, J. (75%), PLAŠKOVÁ, A., JURÍKOVÁ, T., SOCHOR, J., BARON, M., ERCISLI, S.: Chemical, nutritional and sensory characteristics of six ornamental edible flowers species. *Foods* 10(9), Article Number 2053, **2021**. Jimp (Q2)

SYTAŘOVÁ, I., ORSAVOVÁ, J., SNOPEK, L., **MLČEK, J. (10%)**, BYCZYŃSKI, Ł., MIŠURCOVÁ, L.: Impact of phenolic compounds and vitamins C and E on antioxidant activity of sea buckthorn (*Hippophaë rhamnoides* L.) berries and leaves of diverse ripening times. *Food Chemistry* 310, Article Number 125784, **2020**. Jimp (Q1)

JURÍKOVÁ, T., ŠKROVÁNKOVÁ, S., **MLČEK, J. (35%)**, BALLA, Š., SNOPEK, L.: Bioactive compounds, antioxidant activity, and biological effects of european cranberry (*vaccinium oxycoccos*). *Molecules* 24(1), **2019**. ISSN 1420-3049. Review. Jimp (Q2)

ORSAVOVÁ, J., HLAVÁČOVÁ, I., **MLČEK, J. (10%)**, SNOPEK, L., MIŠURCOVÁ, L.: Contribution of phenolic compounds, ascorbic acid and vitamin E to antioxidant activity of currant (*Ribes* L.) and gooseberry (*Ribes uva-crispa* L.) fruits. *Food Chemistry* 284, 323-333, **2019**. ISSN 0308-8146. Jimp (Q1)

Působení v zahraničí

2007: Ekologická farma Azienda Agricola Vairo, Itálie, pracovní-studijní stáž – program LEONARDO (3 měsíce)

Podpis

datum

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Martina Mrázková				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1990	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	08/2025
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program			pp.	rozsah	40	do kdy	08/2025
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu		rozsah	
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Nutraceutika ve výživě a zdravý životní styl (100% p) Wellness gastronomie (100% p) Základy cukrářství (90% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Analýza a hodnocení potravin	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek NMgr Technologie potravin	1/ZS	Vede seminář				
Autentizace a falšování potravin	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek	2/ZS	Cvičící				
Gastronomické technologie III	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	3/ZS	Cvičící				
Hodnocení potravin v kontrolní praxi	Bc Technologie a hodnocení potravin – Chemie a analýza potravin	2/LS	Cvičící				
Hodnocení vína v gastronomii	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	3/ZS	Vede seminář				
Chemie nutraceutik	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek	1/LS	Přednášející, Vede seminář				
Principy autentizace potravin	Bc Technologie a hodnocení potravin – Chemie a analýza potravin	3/LS	Cvičící, Vede seminář				
Technologická zařízení ve stravovacích službách	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	2/ZS	Přednášející, Vede seminář				
Základy a vývoj gastronomie ve společnosti	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	1/ZS	Přednášející, Cvičící				
Základy biologie	Bc Materiály a technologie – Ochrana životního prostředí Bc Technologie a hodnocení potravin	1/ZS	Vede seminář				
Údaje o vzdělání na VŠ							
2021: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2020 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav analýzy a chemie potravin, asistent, od r. 2021 odborný asistent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 0 BP, 0 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WoS	Scopus	ostatní
Obor imenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			8	9	neevid.

---	---	---	H-index WoS/Scopus	1/1
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům				
Projekt FSR / CŽV 2022 – Gastronomie ve vztahu k výživě člověka, řešitel, 2022.				
MRÁZKOVÁ, M. (45%) , SUMCZYNSKI, D., ORSAVOVÁ, J.: Non-traditional muesli mixtures supplemented by edible flowers: Analysis of nutritional composition, phenolic acids, flavonoids and anthocyanins. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i> 76(3), 371-376, 2021 . ISSN 1573-9104. https://doi.org/10.1007/s11130-021-00918-3 . Jimp (Q2)				
MLČEK, J., ADÁMEK, M., ADÁMKOVÁ, A., MATYÁŠ, J., BUČKOVÁ, M., MRÁZKOVÁ, M. (5%) , VÍCHA, R., VYCHODIL, R., KNÍŽKOVÁ, I., VOLEK, Z.: Feed parameters influencing the breeding of mealworms (<i>Tenebrio molitor</i>). <i>Sustainability</i> 13(23), 12992, 2021 . ISSN 2071-1050. https://doi.org/10.3390/su132312992 . Jimp (Q2)				
KOUBOVÁ, E., MRÁZKOVÁ, M. (10%) , SUMCZYNSKI, D., ORSAVOVÁ, J.: In vitro digestibility, free and bound phenolic profiles and antioxidant activity of thermally treated <i>Eragrostis tef</i> L. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 98(9), 3014-3021, 2018 . ISSN 0022-5142. https://doi.org/10.1002/jsfa.8800 . Jimp (Q2)				
ŠTASTNÁ, K., MRÁZKOVÁ, M. (10%) , SUMCZYNSKI, D., CINDIK, B., YAIÇIN, E.: The nutritional value of non-traditional gluten-free flakes and their antioxidant activity. <i>Antioxidants</i> 8(11), 565, 2019 . ISSN 2076-3921. https://doi.org/10.3390/antiox8110565 . Jimp (Q1)				
Působení v zahraničí				
2020: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Fakulta záhradníctva a krajinného inžinierstva (1 mesiac)				
Podpis		datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Simona Mrkvičková				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1977	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.	rozsah	40	do kdy	N		
Další současné působení jako akademický pracovník na jiných VŠ	typ prac. vztahu			rozsah			
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Bilanční výpočty (100% s)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
2005: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2016 – dosud: UTB Zlín, FT, proděkan pro pedagogickou činnost magisterského studia							
2011 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent (pp.)							
2004 – 2011: UTB Zlín, FT, technický pracovník (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 4 BP, 9 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
---	---	---		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		0	1	nevid.	
---	---	---		H-index WoS/Scopus		1	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
Projekt TK03020129 Vývoj těsnících pryžových materiálů pro hermetické systémy jaderných elektráren, TAČR THÉTA, hlavní řešitel, 2020 – dosud.							
Projekt TH04020466 REAKTIN – Dlouhovláknové kompozity pro sériovou výrobu, TAČR, člen týmu, 2019 – 2020.							
KALEDOVÁ, A., BRÁZDILOVÁ, L., MĚŘÍNSKÁ, D., MRKVIČKOVÁ, S. (5%): Changes of PVC nanocomposite properties connected with clay content. <i>Annals of DAAAM and Proceedings of the International DAAAM Symposium, Danube Adria Association for Automation and Manufacturing, DAAAM</i> , 921-925, 2017. ISSN 1726-9679. Dostupné z: http://www.daaam.info/Downloads/Pdfs/proceedings/proceedings_2017/127.pdf . D							
MALÁČ, J., MRKVIČKOVÁ, S. (50%): Hadice, těsnění a těsnící síla. <i>Plasty a kaučuk</i> 53, 3-4, 2016. ISSN 0322-7340. Jost							
MALÁČ, J., MRKVIČKOVÁ, S. (50%): Viskozita kaučukových směsí měřená na přístroji Rubber Proces Analyzer (RPA). <i>Plasty a kaučuk</i> 53, 5-6, 2016. ISSN 0322-7340. Jost							
Působení v zahraničí							
2003: Výzkumný institut OFI, Vídeň, Rakousko (3 měsíce)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Petr Ocknecht					Tituly	
Rok narození	1977	typ vztahu k VŠ	DPP bud.	rozsah		do kdy	
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program		DPP bud.	rozsah		do kdy		
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ	typ prac. vztahu			rozsah			
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Základy cukrářství (10% p) – odborník z praxe							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2016 – dosud: Restaurace Acapulco – Café Fruli, Vyškov, šéfcukrář 2015 – 2016: Hotel Laa an der Thaya, Rakousko, demi-chef de partie 2013 – 2015: Restaurace Borgo Agnese, Brno, šéfcukrář 2012 – 2013: Resturace Il Mercato, Brno, cukrář 2011 – 2012: Divoká vařečka, Brno, lektor vaření, administrativa 2009 – 2011: Hotel Comsa Brno Palace, Brno, šéfcukrář 2007 – 2009: Hotel NoemArch, Brno, šéfcukrář 2004 – 2007: Hotel Voroněž, Brno, kuchař 2002 – 2003: Restaurace Penzion pod přehradou, Horní Bečva, kuchař							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Není relevantní.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
---	---	---		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ					
---	---	---		H-index WoS/Scopus			
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<u>Profesní aktivity související se zaměřením studijního programu a vztahující se k zabezpečovaným předmětům:</u> 2002 – dosud: spolupráce s doc. Borkovcovou na propagaci jedlého hmyzu 2009: Kuchařka Kuchyně hmyzem zpestřená, Lynx, spoluautor 2011: Kulinářské studio Divoká vařečka, lektor a administrace, https://www.divoka-varecka.cz/ 2015: Kuchařka Hmyz na talíři, Jota, spoluautor							
Působení v zahraničí							
2001 – 2002: Výletní loď M/V Galaxy, Apollo Ship Challandres, Inc., pracovní pozice „Cook Rounds“ 2005: Hotel Le Coq-Gadby, Rennes, Francie, stáž (3 měsíce)							
Podpis						datum	

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Monika Ondrášová				Tituly	Mgr., Ph.D.	
Rok narození	1975	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.		rozsah	40	do kdy	N	
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Regionální a světová gastronomie (90% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu	(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr			
Analýza a hodnocení potravin	NMgr Technologie potravin	1/ZS	Cvičící, Vede seminář				
Analýza bioaktivních látek v potravinách	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek	1/LS	Cvičící				
Analýza potravin	Bc Technologie a hodnocení potravin	3/LS	Cvičící, Vede seminář				
Gastronomické technologie I	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	1/LS	Přednášející, Vede seminář				
Gastronomické technologie II	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	2/LS	Cvičící				
Gastronomické technologie III	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	3/ZS	Přednášející, Cvičící				
Hodnocení vína v gastronomii	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	3/ZS	Cvičící				
Hotelový a restaurační provoz	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	2/LS	Přednášející, Vede seminář				
Chemie potravin II	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek	1/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Vinařská technologie	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	2/LS	Cvičící, Vede seminář				
Víno v gastronomii	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	2/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Údaje o vzdělání na VŠ							
2003: UP Olomouc, PŘF, obor Fyzikální chemie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2004 – dosud: UTB Zlíně, FT, odborný asistent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 6 BP, 1 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	Ohlasy publikací				
---	---	---	WoS	Scopus	ostatní		
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	6	17	neev. d.		
---	---	---	H-index WoS/Scopus		2/3		

Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům

KUPE, M., ERCISLI, S., KARATAS, N., ŠKROVÁNKOVÁ, S., MLČEK, J., **ONDRÁŠOVÁ, M. (10%)**, SNOPEK, L.: Some important food quality traits of autochthonous grape cultivars. *Journal of Food Quality* 2021, Article ID 9918529, **2021**. ISSN 0146-9428. <https://doi.org/10.1155/2021/9918529>. Jimp (Q3)

JURÍKOVÁ, T., MLČEK, J., BALLA, Š., **ONDRÁŠOVÁ, M. (5%)**, DOKOUPIL, L., SOCHOR, J., ĎURIŠOVÁ, E., ELIÁŠ, P., ADÁMKOVÁ, A., BAROŇ, M., ERCISLI, S.: The elucidation of total polyphenols, individual phenolic compounds, antioxidant activity of three underutilized fruit species-black crowberry, honeyberry, european cranberry with their accumulation. *Agronomy* 11(1), Article Number 73, **2021**. ISSN 2073-4395. <https://doi.org/10.3390/agronomy11010073>. Jimp (Q1)

JURÍKOVÁ, T., ĎURIŠOVÁ, E., ELIÁŠ, P., MLČEK, J., SOCHOR, J., **ONDRÁŠOVÁ, M. (10%)**: Evaluation of fruit anatomy, accumulation and detection of polyphenols in black crowberry (*empetrum nigrum*) from NW Slovakia. *Acta Biologica Cracoviensia Series Botanica* 61(2), 25-33, **2019**. ISSN 0001-5296. <https://doi.org/10.24425/abcsb.2019.127744>. Jimp (Q4)

MLČEK, J., ADÁMKOVÁ, A., ŠKROVÁNKOVÁ, S., ADÁMEK, M., **ONDRÁŠOVÁ, M. (5%)**: Comparison of antioxidant activity, content of polyphenols and flavonoids in liturgical and common wines. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences* 13(1), 218-223, **2019**. ISSN 1338-0230. <https://doi.org/10.5219/1030>. JSC

SNOPEK, L., MLČEK, J., FIC, V., HLAVÁČOVÁ, I., ŠKROVÁNKOVÁ, S., FIŠERA, M., VELICHOVÁ, H., **ONDRÁŠOVÁ, M. (5%)**: Interaction of polyphenols and wine antioxidants with its sulfur dioxide preservative. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences* 12(1), 180-185, **2018**. ISSN 1338-0230. <https://doi.org/10.5219/899>. JSC

Působení v zahraničí

Podpis

datum

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Jana Orsavová				Tituly	Mgr., Ph.D.	
Rok narození	1982	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program			---	rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Angličtina Ia, Ib, Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge I (100% s) Angličtina IIa, IIb, Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge II (100% s) Angličtina IIIa, IIIb, Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge III (100% s) Angličtina IVa, IVb, Angličtina – Příprava na zkoušky Cambridge IV (100% s)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
2019: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2014 – dosud: UTB Zlín, lektor (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Není relevantní.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
---	---	---		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		1085	1311	neevid.	
---	---	---		H-index WoS/Scopus		11/13	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
ORSAVOVÁ, J. (85%), SYTAŘOVÁ, I., MLČEK, J., MIŠURCOVÁ, L.: Phenolic compounds, vitamins C and E and antioxidant activity of edible honeysuckle berries (<i>Lonicera caerulea</i> l. var. <i>kamtschatica</i> pojark) in relation to their origin. <i>Antioxidants</i> 11/2, 433, 2022 . ISSN 2076-3921. Jimp (Q1)							
SYTAŘOVÁ, I., ORSAVOVÁ, J. (75%), SNOPEK, L., BYCZYŃSKI, Ł., MLČEK, J., MIŠURCOVÁ, L.: Impact of phenolic compounds and vitamins C and E on antioxidant activity of sea buckthorn (<i>Hippophaë rhamnoides</i> L.) berries and leaves of diverse ripening times. <i>Food Chemistry</i> 310, 2020 . ISSN 0308-8146. Jimp (Q1)							
ORSAVOVÁ, J. (75%), HLAVÁČOVÁ, I., MLČEK, J., SNOPEK, L., MIŠURCOVÁ, L.: Contribution of phenolic compounds, ascorbic acid and vitamin E to antioxidant activity of currant (<i>Ribes</i> L.) and gooseberry (<i>Ribes uva-crispa</i> L.) fruits. <i>Food Chemistry</i> 284, 323-333, 2019 . ISSN 0308-8146. Jimp (Q1)							
SUMCZYŃSKI, D., KOUBOVÁ, E., ŠENKÁROVÁ, L., ORSAVOVÁ, J. (10%): Rice flakes produced from commercial wild rice: Chemical compositions, vitamin B compounds, mineral and trace element contents and their dietary intake evaluation. <i>Food Chemistry</i> 264, 386-392, 2018 . ISSN 0308-8146. Jimp (Q1)							
KOUBOVÁ, E., SUMCZYŃSKI, D., ŠENKÁROVÁ, L., ORSAVOVÁ, J. (10%), FIŠERA, M.: Dietary intakes of minerals, essential and toxic trace elements for adults from <i>Eragrostis tef</i> L.: A nutritional assessment. <i>Nutrients</i> 10(4), Art. No. 479, 2018 . ISSN 2072-6643. Jimp (Q1)							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Vendula Pachlová				Tituly	doc. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1984	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.	rozsah	40	do kdy	N		
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Výroba potravin z živočišných surovin (50% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu	(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr			
Údaje o vzdělání na VŠ							
2011: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2011 – dosud: UTB Zlín, FT, akademický pracovník – odborný asistent, od r. 2015 docent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 18 BP, 20 DP, 1 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Technologie potravin	2015	UTB Zlín			WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			300	352	nevid.
---	---	---			H-index WoS/Scopus		9/10
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
ADÁMEK, R., PACHLOVÁ, V. (35%), SALEK, R.N., NĚMEČKOVÁ, I., BUŇKA, F., BUŇKOVÁ, L.: Reduction of biogenic amine content i Dutch-type cheese as affected by applied adjunct culture. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 152, 2021 . Jimp (Q1)							
SALEK, R.N., ČERNÍKOVÁ, M., LORENCOVÁ, E., PACHLOVÁ, V. (10%), KŮROVÁ, V., ŠENKÝŘOVÁ, J., BUŇKA, F.: The impact of Cheddar or white brined cheese with various maturity degrees on the processed cheese consistency: A comparative study. <i>International Dairy Journal</i> 111, 2020 . Jimp (Q1)							
PACHLOVÁ, V. (50%), BUŇKOVÁ, L., FLASAROVÁ, R., SALEK, R.N., DLABAJOVÁ, A., BUTOR, I., BUŇKA, F.: Biogenic amine production by nonstarter strains of <i>Lactobacillus curvatus</i> and <i>Lactobacillus paracasei</i> in the model system of Dutch-type cheese. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 97, 730-735, 2018 . Jimp (Q1)							
PACHLOVÁ, V. (45%), BUŇKOVÁ, L., PURKRTOVÁ, S., NĚMEČKOVÁ, I., HAVLÍKOVÁ, Š., PUREVDORJ, K., BUŇKA, F.: Contaminating microorganisms in quark-type cheese and their capability of biogenic amine production. <i>International Journal of Dairy Technology</i> 71(4), 1018-1022, 2018 . Jimp (Q2)							
ČERNÍKOVÁ, M., PACHLOVÁ, V. (20%), HOLAS, O., MOUDRÁ, K., SLINTÁKOVÁ, K., BUŇKA, F.: The effect of dairy fat source on viscoelastic properties of full-fat processed cheese spreads. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i> 120(1), Article Number 1700319, 2018 . Jimp (Q2)							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Zuzana Pátíková				Tituly	doc. Mgr., Ph.D.	
Rok narození	1979	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	---			rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Matematika I (100% s)							
Seminář z matematiky (100% s)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
2007: MU Brno, PřF, SP Matematika, obor Matematická analýza, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1999 – dosud: UTB Zlín, FAI, Ústav matematiky, odborný asistent, od r. 2022 docent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 4 BP, 1 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Matematická analýza	2022	MU Brno		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		48	49	neevd.	
---	---	---		H-index WoS/Scopus		5/5	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
PÁTÍKOVÁ, Z. (50%), REBENDA, J.: Applications of the differential transform to second-order half-linear Euler equations. <i>Journal of Computational Science</i> , 2022. ISSN 1877-7503. Jimp (Q2)							
PÁTÍKOVÁ, Z. (100%): Integral comparison criteria for half-linear differential equations seen as a perturbation. <i>Mathematics</i> 9(5), 1-10, 2021. ISSN 2227-7390. Jimp (Q3)							
REBENDA, J., PÁTÍKOVÁ, Z. (50%): Differential transform algorithm for functional differential equations with time-dependent delays. <i>Complexity</i> 2020, Article ID 2854574, 2020. ISSN 10762787. Jimp (Q2)							
PÁTÍKOVÁ, Z. (100%): Nonoscillatory solutions of half-linear Euler-type equation with n terms. <i>Mathematical Methods in the Applied Sciences</i> 43(13), 7615-7622, 2020. ISSN 01704214. Jimp (Q3)							
VČELAŘ, F., PÁTÍKOVÁ, Z. (30%): A comparative study of Tarski's fixed point theorems with the stress on commutative sets of L-fuzzy isotone maps with respect to transitivity. <i>Fuzzy Sets and Systems</i> 2020(382), 29-56, 2020. ISSN 0165-0114. Jimp (Q2)							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Zdeněk Polášek				Tituly	MVDr., Ph.D.	
Rok narození	1957	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.	rozsah	40	do kdy	N		
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Legislativa v potravinářství I (100% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
2022: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2012 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent (pp.)							
1995 – 2012: Idema Foods – Zlín, ředitel, spolujednatel (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 1 BP, 6 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			13	17	nevid.
---	---	---			H-index WoS/Scopus		2/2
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>GÁL, R., KAMENÍK, J., SALEK, R.N., POLÁŠEK, Z. (15%), MACHARÁČKOVÁ, B., VALENTA, T., HARUŠČIAKOVÁ, D., VINTER, Š.: Research note: Impact of applied thermal treatment on textural, and sensory properties and cooking loss of selected chicken and turkey cuts as affected by cooking technique. <i>Poultry Science</i> 101(7), 101923, 2022. Jimp (Q1)</p> <p>POLÁŠEK, Z. (30%), SALEK, R.N., VAŠINA, M., LYČKOVÁ, A., GÁL, R., PACHLOVÁ, V., BUŇKA, F.: The effect of furcellaran or κ-carrageenan addition on the textural, rheological and mechanical vibration damping properties of restructured chicken breast ham. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 138, 110623, 2021. Jimp (Q1)</p> <p>Projekt QK1920190 Hmotnostní ztráty masa po tepelné úpravě: vliv vlastností čerstvého masa, použitého zařízení a parametrů kulinární úpravy, NAZV, Program aplikovaného výzkumu Ministerstva zemědělství na období 2017 – 2025, ZEMĚ, spoluzemě, 2019 – 2021.</p> <p>ANTONKIEWICZ, J., LOŠÁK, T., ŠEVČÍK, M., PLCHOVÁ, R., ÁLVAREZ, E., ELBL, J., BUŇKA, F., POLÁŠEK, Z. (5%), VOLLMANN, J., HLUŠEK, J., VARGA, L.: Nitrogen and sulphur fertilisation affecting soybean seed spermidine content. <i>Journal of Elementology</i> 23(2), 581-588, 2018. Jimp (Q4)</p> <p>POLÁŠKOVÁ, M., ČERMÁK, R., POLÁŠEK, Z. (5%), COMMEREUC, S., VERNEY, V., COSTA GOMES, M. F., PADUA, A.A.H. Influence of ionic liquids on the morphology of corn flour/polyester mixtures. <i>Starch – Stärke</i> 70(11-12), 1700233, 2018. Jimp (Q3)</p>							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Petr Ponížil				Tituly	prof. RNDr., Ph.D.	
Rok narození	1965	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.	rozsah	40	do kdy	N		
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ	typ prac. vztahu			rozsah			
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Základy fyziky (100% s)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
1999: VUT Brno, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
1990 – dosud: VUT Brno (nyní UTB Zlín), FT, odborný asistent, od r. 2003 docent, od r. 2020 profesor, 2011 – 2015 proděkan pro pedagogickou činnost bakalářského studia (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 1 BP, 2 DP, 3 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Materiálové vědy a inženýrství	2003	VUT Brno		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		372	480	20	
Nástroje a procesy	2020	UTB Zlín		H-index WoS/Scopus		11/13	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>TRUONG, T.H., MUSILOVÁ, L., GRUNDĚLOVÁ, L., KAŠPÁRKOVÁ, V., JASENSKÁ, D., PONÍŽIL, P. (10%), et al.: New approach to prepare cytocompatible 3D scaffolds via the combination of sodium hyaluronate and colloidal particles of conductive polymers. <i>Scientific Reports</i> 12(1), 2022. ISSN 2045-2322. https://www.nature.com/articles/s41598-022-11678-8. Jimp (Q2)</p> <p>JURČA, M., VILČÁKOVÁ, J., GOŘALÍK, M., MASAR, M., PONÍŽIL, P. (10%), KAZANTSEVA, N.E., FOULGER, S.H., SÁHA, P.: Reduced percolation threshold of conductive adhesive through nonuniform filler localization: Monte Carlo simulation and experimental study. <i>Composites Science and Technology</i> 214, 2021. ISSN 0266-3538. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0266353821003201. Jimp (Q1)</p> <p>ŠÁLEK, T., ADAMÍKOVÁ, A., PONÍŽIL, P. (25%): The fat mass, estimated glomerular filtration rate, and chronic inflammation in type 2 diabetic patients. <i>Journal of Clinical Laboratory Analysis</i> 34(6), 23229, 2020. ISSN 0887-8013. https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/jcla.23229. Jimp (Q3)</p> <p>POLÁŠKOVÁ, M., PEER, P., ČERMÁK, R., PONÍŽIL, P. (25%): Effect of thermal treatment on crystallinity of poly(ethylene oxide) electrospun fibers. <i>Polymers</i> 11(9), Art. No. 1384, 2019. Jimp (Q2)</p> <p>FLEGR, J., PONÍŽIL, P. (50%): On the importance of being stable: Evolutionarily frozen species can win in fluctuating environments. <i>Biological Journal of The Linnean Society</i> 125(1), 210-220, 2018. Jimp (Q2)</p>							
Působení v zahraničí							
2001: Technická univerzita v Drážďanech (Technische Universität Dresden), Německo, studijní pobyt (6 měsíců)							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Tomáš Popp					Tituly	
Rok narození	1978	typ vztahu k VŠ	DPP bud.	rozsah		do kdy	
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program		DPP bud.	rozsah		do kdy		
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ	typ prac. vztahu			rozsah			
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Základy a vývoj gastronomie ve společnosti (10% p) – odborník z praxe							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2022 – dosud: Asociace kuchařů a cukrářů, manažer							
2016 – dosud: Národní tým kuchařů a cukrářů, manažer							
2006 – dosud: Plzeňské farmářské trhy, koordinátor							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Není relevantní.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ					
---	---	---			H-index WoS/Scopus		
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
Profesní aktivity související se zaměřením studijního programu a vztahující se k zabezpečovaným předmětům: GourmetLab, výukový pořad/vědecká cooking show pro Českou televizi, 2020, 6 dílů (Vůně ryby, Něco tu kvasí, Mouka v akci, Rande bez masa, Za drůbež šťavnatou, Zuřící steak), https://www.ceskatelevize.cz/porady/11797967792-gourmetlab/ Chutě Evropského regionu Dunaj Vltava, autor seriálu, https://www.youtube.com/@europaregiondonau-moldau_e9712/playlists Projekt „Zvyšování kvalifikace studentů gastronomických oborů“, spolufinancovaný z programu Přeshraniční spolupráce Česká republika – Svobodný stát Bavorsko, Cíl EÚS 2014 – 2020 (prodlouženo do roku 2022), koordinátor projektu, www.varimedobre.eu Projekt „Environmentální gastronomie“ (2012 – 2014), podpořen EU, koordinátor projektu <u>Získaná ocenění:</u> IKA Culinary Olympics 2016, dvakrát bronzová medaile Světová soutěž v Singapuru 2018, zlatá a stříbrná medaile, celkové vítězství Světový pohár v Lucembursku 2018, zlatá a stříbrná medaile IKA Culinary Olympics 2020, stříbrná a bronzová medaile Světový pohár v Lucembursku 2022, dvakrát bronzová medaile							
Působení v zahraničí							

Podpis						datum	

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Zdeňka Prucková				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1978	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.	rozsah	40	do kdy	N		
Další současné působení jako akademický pracovník na jiných VŠ	typ prac. vztahu			rozsah			
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Seminář z chemie (100% s)							
Základy chemie (100% s)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
2005: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie materiálů, obor Technologie makromolekulárních látek, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2006 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav chemie, odborný asistent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 4 BP, 3 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			42	43	nevid.
---	---	---			H-index WoS/Scopus		4/4
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
ZATLOUKAL, F., ACHBERGEROVÁ, E., GERGELA, D., ROUCHAL, M., DASTYCHOVÁ, L., PRUCKOVÁ, Z. (15%) , VÍCHA, R.: Supramolecular properties of amphiphilic adamantylated azo dyes. <i>Dyes and Pigments</i> 192, 109420, 2021. https://doi.org/10.1016/j.dyepig.2021.109420 . Jimp (Q1)							
TOMEČEK, J., ČABLOVÁ, A., HROMÁDKOVÁ, A., NOVOTNÝ, J., MAREK, R., DURNÍK, I., KULHÁNEK, P., PRUCKOVÁ, Z. (15%) , ROUCHAL, M., DASTYCHOVÁ, L., VÍCHA, R.: Modes of micromolar host-guest binding of beta-cyclodextrin complexes revealed by NMR spectroscopy in salt water. <i>Journal of Organic Chemistry</i> 86(6), 4483-4496, 2021. https://doi.org/10.1021/acs.joc.0c02917 . Jimp (Q1)							
KULKARNI, S.G., JELÍNKOVÁ, K., NEČAS, M., PRUCKOVÁ, Z. (18%) , ROUCHAL, M., DASTYCHOVÁ, L., KULHÁNEK, P., VÍCHA, R.: A photochemical/thermal switch based on 4,4'-bis(benzimidazolyl)stilbene: Synthesis and supramolecular properties. <i>ChemPhysChem</i> 21, 2084-2095, 2020. ISSN 1439-7641. https://doi.org/10.1002/cphc.202000472 . Jimp (Q2)							
JELÍNKOVÁ, K., KOVAČEVIĆ, J., WRZECIONKOVÁ, E., PRUCKOVÁ, Z. (23%) , ROUCHAL, M., DASTYCHOVÁ, L., VÍCHA, R.: Binding study on 1-adamantyl(benz)imidazolium salts towards cyclodextrins and cucurbit[n]urils. <i>New Journal of Chemistry</i> 44, 7071-7079, 2020. ISSN 1369-9261. https://doi.org/10.1039/d0nj00738b . Jimp (Q2)							
KOVAČEVIĆ, J., PRUCKOVÁ, Z. (25%) , POSPÍŠIL, T., KAŠPÁRKOVÁ, V., ROUCHAL, M., VÍCHA, R.: A new hyaluronan modified with β-cyclodextrin on hydroxymethyl groups forms a dynamic supramolecular network. <i>Molecules</i> 24(21), 2019. https://doi.org/10.3390/molecules24213849 . Jimp (Q2)							
Působení v zahraničí							

Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Petr Sedlár					Tituly	
Rok narození	1976	typ vztahu k VŠ	DPP bud.	rozsah		do kdy	
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program		DPP bud.	rozsah		do kdy		
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ	typ prac. vztahu			rozsah			
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Regionální a světová gastronomie (10% p) – odborník z praxe							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2020 – dosud: Univerzita Tomáše Bati, Koleje a menza, Zlín, šéfkuchař univerzitní menzy 2017 – 2020: Hotel Tomášov, Zlín, šéfkuchař 2015 – 2017: The Abbey Tavern, Howth, Co., Dublin, Irsko, Head Chef 2010 – 2014: Embassy of the Czech Republic, Dublin, Irsko, kuchař-manager 2011 – 2012: Chalet Valmont, Morzine, Francie, soukromý kuchař 2010 – 2011: Carlton Hotel Blanchardstown, Co., Dublin, Irsko, Head Chef 2006 – 2010: Stockyard Restaurant Clontarf, Irsko, Head Chef 2004 – 2006: The Radisson Blue, Dublin Airport, Irsko, Junior Sous Chef 2001 – 2004: The Yacht Clontarf, Irsko, Junior Sous Chef							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Není relevantní.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
---	---	---		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ					
---	---	---		H-index WoS/Scopus			
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<u>Profesní aktivity související se zaměřením studijního programu a vztahující se k zabezpečovaným předmětům:</u> (doplňující informace k přehledu působení v praxi – viz uvedeno výše) 2007: Business Coaching 2007: Management and People Development Course – Employment Law 2008 – 2010: HACCP Failte Ireland Course 2013: HACCP Fetac level 5 2018 – 2019: SAVARIN – skladové účetnictví 2022: 1. ročník Mezinárodního mistrovství menz, ČZU Praha, 8.-9.6.2022, 3. místo							
Působení v zahraničí							
2001 – 2016: Irsko, Francie, zahraniční praxe							
Podpis					datum		

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Daniela Sumczynski				Tituly	doc. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1976	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.		rozsah	40	do kdy	N	
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Principy prodloužení trvanlivosti pokrmů a skladování (100% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Analýza a hodnocení potravin	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek NMgr Technologie potravin	1/ZS	Garant, Vede seminář				
Analýza potravin	Bc Technologie a hodnocení potravin	3/LS	Přednášející, Vede seminář				
Funkční potraviny	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek	1/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Chemie nutraceutik	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek	1/LS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Chemie potravin	Bc Technologie a hodnocení potravin	2/LS	Přednášející, Vede seminář				
Chemie přídatných látek a doplňků potravin	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek	1/ZS	Přednášející, Vede seminář				
Principy úchovy potravin	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek	1/ZS	Garant, Přednášející, Cvičící, Vede seminář				
Semestrální projekt II	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek	2/ZS	Cvičící				
Základy úchovy a skladování pokrmů	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	2/LS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Zpracování ovoce, zeleniny a minoritních rostlinných surovin	NMgr Technologie potravin	2/ZS	Garant, Přednášející, Cvičící, Vede seminář				
Údaje o vzdělání na VŠ							
2003: VUT Brno, FCH, SP Materiálové vědy, obor Materiálové inženýrství, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2003 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2017 docent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 8 BP, 36 DP, 2 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Technologie potravin	2017	UTB Zlín		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		892	1539	neevd.	
---	---	---		H-index WoS/Scopus		12/12	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							

KOLÁČKOVÁ, T., SUMCZYNSKI, D. (35%), BEDNAŘÍK, V., VINTER, Š., ORSAVOVÁ, J., KOLOFIKOVÁ, K.: Mineral and trace element composition after digestion and leaching into matcha ice tea infusions (*Camellia sinensis* L.). *Journal of Food Composition and Analysis* 97, 103792, 2021. Jimp (Q1)

MRÁZKOVÁ, M., SUMCZYNSKI, D. (45%), ORSAVOVÁ, J.: Non-traditional muesli mixtures supplemented by edible flowers: Analysis of nutritional composition, phenolic acids, flavonoids and anthocyanins. *Plant Foods for Human Nutrition* 76(3), 371-376, 2021. Jimp (Q2)

ŠŤASTNÁ, K., SUMCZYNSKI, D. (50%), YALCIN, E.: Nutritional composition, in vitro antioxidant activity and phenolic profile of shortcrust cookies supplemented by edible flowers. *Foods* 10(11), 2531, 2021. Jimp (Q2)

KOLÁČKOVÁ, T., SUMCZYNSKI, D. (35%), ZÁLEŠÁKOVÁ, L., ŠENKÁROVÁ, L., ORSAVOVÁ, J., LANCZOVÁ, N.: Free and bound amino acids, minerals and trace elements in matcha (*Camellia sinensis* L.): A nutritional evaluation. *Journal of Food Composition and Analysis* 92, 103581, 2020. Jimp (Q2)

ŠŤASTNÁ, K., MRÁZKOVÁ, M., SUMCZYNSKI, D. (55%), CINDIK, B., YALCIN, E.: The nutritional value of non-traditional glute-free flakes and their antioxidant activity. *Antioxidants* 8, 565, 2019. Jimp (Q1)

Působení v zahraničí

Podpis

datum

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Soňa Škrovánková				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1973	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.		rozsah	40	do kdy	N	
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---		---	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Chemické složení a hodnocení potravin a pokrmů (100% p)							
Chemie potravin (100% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu	(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr			
Analýza a hodnocení potravin	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek NMGr Technologie potravin	1/ZS	Cvičící				
Analýza potravin	Bc Technologie a hodnocení potravin	3/LS	Garant, Přednášející, Cvičící, Vede seminář				
Gastronomické technologie II	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	2/LS	Cvičící				
Hodnocení potravin v kontrolní praxi	Bc Technologie a hodnocení potravin – Chemie a analýza potravin	2/LS	Garant				
Laboratoř biologie	Bc Materiály a technologie – Ochrana životního prostředí Bc Technologie a hodnocení potravin	1/LS	Cvičící				
Úvod do chemie potravin	Bc Technologie a hodnocení potravin – Chemie a analýza potravin	1/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Údaje o vzdělání na VŠ							
2005: STU Bratislava, FCHPT, SP Technológia potravin, obor Technológia potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2005 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent (pp.)							
1997 – 2005: STU Bratislava, FCHPT, asistent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 12 BP, 15 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	Ohlasy publikací				
---	---	---	WoS	Scopus	ostatní		
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	1094	1358	neev. d.		
---	---	---	H-index WoS/Scopus		10/11		
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							

ŠKROVÁNKOVÁ, S. (35%), ERCISLI, S., OZKAN, G., ILHAN, G., SAGBAS, H.I., KARATAS, N., JURÍKOVÁ, T., MLČEK, J.: Diversity of phytochemical and antioxidant characteristics of black mulberry (*Morus nigra* L.) fruits from Turkey. *Antioxidants* 11(7), 1339, **2022**. <https://doi.org/10.3390/antiox11071339>. Jimp (Q1)

ASADI, M., RASOULI, F., AMINI, T., HASSANPOURAGHDAM, M.B., SOURI, S., **ŠKROVÁNKOVÁ, S. (25%)**, MLČEK, J., ERCISLI, S.: Improvement of photosynthetic pigment characteristics, mineral content, and antioxidant activity of lettuce (*Lactuca sativa* L.) by arbuscular mycorrhizal fungus and seaweed extract foliar application. *Agronomy* 12, 1943, **2022**. <https://doi.org/10.3390/agronomy12081943>. Jimp (Q1)

RASOULI, F., AMINI, T., ASADI, M., HASSANPOURAGHDAM, M.B., AAZAMI, M.A., ERCISLI, S., **ŠKROVÁNKOVÁ, S. (30%)**, MLČEK, J.: Growth and antioxidant responses of lettuce (*Lactuca sativa* L.) to arbuscular mycorrhiza inoculation and seaweed extract foliar application. *Agronomy* 12, 401, **2022**. <https://doi.org/10.3390/agronomy12020401>. Jimp (Q1)

KUPE, M., ERCISLI, S., KARATAS, N., **ŠKROVÁNKOVÁ, S. (35%)**, MLČEK, J., ONDRÁŠOVÁ, M., SNOPEK, L.: Some important food quality traits of autochthonous grape cultivars. *Journal of Food Quality* 11, 1-8, **2021**. <https://doi.org/10.1155/2021/9918529>. Jimp (Q2)

JURÍKOVÁ, T., **ŠKROVÁNKOVÁ, S. (40%)**, MLČEK, J., BALLA, S., SNOPEK, L.: Bioactive compounds, antioxidant activity, and biological effects of European cranberry (*Vaccinium oxycoccos*). *Molecules* 24, 1, **2019**. <https://doi.org/10.3390/molecules24010024>. Jimp (Q1)

Působení v zahraničí

2014: Nagoya Institute of Technology, Japonsko (3 měsíce)

Podpis		datum	
---------------	--	--------------	--

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Helena Velichová				Tituly	Ing., Ph.D.	
Rok narození	1974	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	N
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	pp.		rozsah	40	do kdy	N	
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Gastroturismus (100% p) Hotelový a restaurační provoz (100% p) Společenský styk a diplomatický protokol (100% p) Technika obsluhy a služeb (100% p)							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Hodnocení výživy	Bc Technologie a hodnocení potravin	3/LS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Podnikatelské aktivity I	Bc Materiály a technologie – Materiálové inženýrství – Ochrana životního prostředí – Polymerní materiály a technologie – Výroba a konstrukce obuvi Bc Technologie a hodnocení potravin – Chemie a analýza potravin – Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie – Technologie potravin	1/LS	Vede seminář				
		2/LS					
Podnikatelské aktivity II	NMgr Materiálové inženýrství a nanotechnologie NMgr Biomateriály a kosmetika NMgr Environmentální inženýrství NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek NMgr Inženýrství polymerů NMgr Technologie potravin	2/ZS	Vede seminář				
Základy podnikatelství	Bc Materiály a technologie – Výroba a konstrukce obuvi	2/ZS	Vede seminář				
Údaje o vzdělání na VŠ							
2002: VVŠ PV Vyškov, FEOS, SP Ekonomika a management, obor Ekonomika a hygiena výživy, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2015 – dosud: UTB Zlín, FT, Ústav analýzy a chemie potravin, odborný asistent (pp.) 2015 – 2022: VŠOH Brno, Katedra gastronomie, odborný asistent (pp.) 2003 – 2014: UTB Zlín, FT, odborný asistent (pp.) 2000 – 2003: VVŠ PV Vyškov, FEOS, asistent, odborný asistent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							

Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2013 – 2022: 55 BP, 13 DP.					
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	Ohlasy publikací		
---	---	---	WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	59	91	nevid.
---	---	---	H-index WoS/Scopus		3/4
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům					
<p>ČERVENKA, L., FRÜHBAUEROVÁ, M., PALARČÍK, J., MURIQI, S., VELICHOVÁ, H. (20%): The effect of vibratory grinding time on moisture sorption, particle size distribution, and phenolic bioaccessibility of carob powder. <i>Molecules</i> 27(22), 2022. ISSN 1420-3049. https://www.mdpi.com/1420-3049/27/22/7689. Jimp (Q2)</p> <p>FIŠERA, M., ŠUSTOVÁ, K., TVRZNÍK, P., VELICHOVÁ, H. (20%), FIŠEROVÁ, L., LUKÁŠKOVÁ, E., KRÁČMAR, S.: Reduce the sulphur dioxide content of wine by biological process in relation to the content of polyphenolic substances. <i>Journal of Microbiology Biotechnology and Food Sciences</i> 11(5), 2022. ISSN 1338-5178. https://office2.jmbfs.org/index.php/JMBFS/article/view/5975/478. Jimp (Q3)</p> <p>ČERVENKA, L., STĚPIEŇ, A., FRÜHBAUEROVÁ, M., VELICHOVÁ, H. (20%), WITCZAK, M.: Thermodynamic properties and glass transition temperature of roasted and unroasted carob (<i>Ceratonia siliqua</i> L.) powder. <i>Food Chemistry</i> 300, 2019. ISSN 0308-8146. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814619313159. Jimp (Q1)</p> <p>ČERVENKA, L., FRÜHBAUEROVÁ, M., VELICHOVÁ, H. (25%): Functional properties of muffin as affected by substituting wheat flour with carob powder. <i>Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences</i> 13(1), 212-217, 2019. ISSN 1338-0230. https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1033. JSC (Q3)</p> <p>ČERVENKA, L., ČERVENKOVÁ, Z., VELICHOVÁ, H. (25%): Is air-drying of plant-based food at low temperature really favorable? A meta-analytical approach to ascorbic acid, total phenolic, and total flavonoid contents. <i>Food Reviews International</i> 34(5), 434-446, 2018. ISSN 8755-9129. https://doi.org/10.1080/87559129.2017.1307389. JSC (Q3)</p>					
Působení v zahraničí					

Podpis			datum		

C-II – Související tvůrčí, resp. vědecká a umělecká činnost			
Přehled řešených grantů a projektů u akademicky zaměřeného bakalářského studijního programu a u magisterského a doktorského studijního programu			
Řešitel/spoluřešitel	Názvy grantů a projektů získaných pro vědeckou, výzkumnou, uměleckou a další tvůrčí činnost v příslušné oblasti vzdělávání	Zdroj	Období
Ing. Robert Gál, Ph.D. spoluřešitel	Hmotnostní ztráty masa po tepelné úpravě: vliv vlastností čerstvého masa, použitého zařízení a parametrů kulinární úpravy	C MZE ČR	2019–2021
prof. Ing. František Buňka, Ph.D. prof. RNDr. Leona Buňková, Ph.D. spoluřešitel	Nové přístupy a metody analýzy pro zajištění kvality, bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti sýrů, optimalizace jejich výroby a zefektivnění procesů hygieny a sanitace při současném snížení zátěže životního prostředí odpadními vodami	C MZE ČR	2017–2021
prof. RNDr. Vlastimil Kubáň, DrSc. řešitel	Redukce obsahu biogenních aminů v modelových systémech	B GA ČR	2017–2019
doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D. řešitel dílčí části projektu	Vývoj cereální směsi se zvýšenou biologickou hodnotou	B TA ČR	2017–2018
Přehled řešených projektů a dalších aktivit v rámci spolupráce s praxí u profesně zaměřeného bakalářského a magisterského studijního programu			
Pracoviště praxe	Název či popis projektu uskutečňovaného ve spolupráci s praxí	Období	
Fosfa a.s., Břeclav	Antimikrobní účinky vybraných fosforečnanových solí	2022	
VEST spol. s r.o., Zlín-Louky	Laboratorní analýza a rozbor dodaných vzorků pečiva	2022	
SEMIX PLUSO, spol. s r.o., Otice	Analýza stravitelnosti	2020	
Adalbert RAPS Stiftung, Kulmbach, Německo	Aplikace fosforečnanových solí ve vepřových masných výrobcích	2019	
Odborné aktivity vztahující se k tvůrčí, resp. vědecké a umělecké činnosti vysoké školy, která souvisí se studijním programem			
<p>Garant studijního programu a vyučující jednotlivých studijních předmětů pravidelně uveřejňují své aktuální výstupy odborné vědecké činnosti v časopisech zahrnutých do databází WoS a Scopus a zúčastňují se významných národních i mezinárodních konferencí. Do těchto činností jsou pravidelně zapojováni studenti doktorského, magisterského, ale i bakalářského studia. Odborné aktivity se zaměřují především na vliv složení potravin, technologických a biotechnologických faktorů na jakost a zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů. Dále se odborné aktivity realizují v oblasti netradičních potravinářských komodit.</p> <p>V rámci každoročního pořádání <i>Biologické olympiády</i> kategorie A a B jsou upevňovány vztahy se středními školami ve Zlínském kraji a propagovány vědecké a odborné aktivity. K dalšímu posilování spolupráce se středními školami v celé České republice dochází v rámci interaktivního programu <i>Věda na přání</i> s cílem představit vybranou vědeckou oblast (v oblasti gastronomie např. programy <i>Od Rettigové po molekulární kuchyni</i>, <i>Jak chutná hmyz</i> nebo <i>Jíte zdravě?</i>) a popularizovat nové výsledky výzkumu v této oblasti. Široké veřejnosti jsou výsledky výzkumu představovány v populární formě na akci <i>Zažij vědu</i> a na <i>Dnech otevřených dveří</i>. Na základě poznatků získaných v rámci těchto aktivit se uchazeči hlásí nejen ke studiu v jednotlivých studijních programech, ale vybraní zájemci z řad studentů středních škol se mohou již v rámci středoškolské odborné činnosti seznámit s univerzitním prostředím a pracovat na vybraném vědeckém tématu (např. <i>Analýza vybraného jedlého hmyzu</i>).</p> <p>V rámci spolupráce s praxí jsou do výuky již dnes zapojováni odborníci z praxe prostřednictvím jejich přednášek pro studenty na aktuální témata v rámci vybraných předmětů (např. <i>Trendy v gastronomii</i>, <i>Oborový seminář</i> aj.).</p> <p>Fakulta technologická a její studenti a akademičtí pracovníci se aktivně účastní mezinárodní spolupráce podpořené několika programy. Nejrozšířenější je program Erasmus+, v jehož rámci jsou realizovány studijní pobyty a pracovní stáže studentů na partnerských institucích a stáže a školení zaměstnanců. Dalším významným programem je CEEPUS, který napomáhá realizovat výměnu stáží mezi partnery především ve střední a jihovýchodní Evropě. Na celosvětové úrovni pak Fakulta technologická realizuje program Freemovers, který umožňuje realizovat stáže mimo rámec jakéhokoliv výměnného programu.</p>			

Informace o spolupráci s praxí vztahující se ke studijnímu programu

Spolupráce akademických pracovníků a studentů s praxí se realizuje zejména prostřednictvím projektů s významnými průmyslovými partnery v ČR a zahraničí. V oblasti smluvního výzkumu probíhá spolupráce s tuzemskými i zahraničními firmami (část uvedena výše). Příklady dalších významných projektů souvisejících se studijním programem, které proběhly ve spolupráci s firmami, jsou uvedeny níže:

Pracoviště praxe	Název či popis projektu uskutečňovaného ve spolupráci s praxí	Řešitel za UTB
Czech Beverage Industry Company, Vyškov	Mikrobiologická analýza vybraných nápojů	prof. Ing. František Buňka, Ph.D.
D Plast a.s., Zlín-Lužkovice	Provedení mikrobiologické analýzy těsnících materiálů a mikrobiologické analýzy různých druhů pitných vod (Inovační voucher)	prof. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Extrudo Bečice, s.r.o., Týn nad Vltavou	Vývoj nových druhů bezlepkového pečiva	prof. Ing. František Buňka, Ph.D.
Fosfa a.s., Břeclav	Aplikace sodných a draselných fosforečnanových tavicích solí do tavených sýrů a jejich analogů	doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D. prof. Ing. František Buňka, Ph.D.

C-III – Informační zabezpečení studijního programu

Název a stručný popis studijního informačního systému

IS/STAG. Informační systém studijní agentury IS/STAG slouží především k evidenci a správě: studijních programů, jejich oborů, plánů a předmětů studentů, jejich registrací na předměty (rozvrhů) a zkoušek, známek, studovaných oborů místností a jejich rozvrhů. Uživatelské rozhraní IS/STAG je tvořeno klientskými aplikacemi dvojího druhu: webovým portálem a nativním klientem. Webový portál je přístupný webovým prohlížečem (<https://stag.utb.cz/portal/>), aplikace jsou v něm organizovány do souvisejících celků na záložkách a podstránkách. Portál je intuitivní a pokrývá řadu funkcí IS/STAG, které se týkají výuky. Navíc integruje na jednom místě kromě aplikací IS/STAG i další důležité informační zdroje, například Courseware. Proti nativnímu klientovi má méně funkcí a je určen k provádění rutinních úkonů – prohlížení rozvrhů, vypisování termínů, zadávání známek atp. Po přihlášení se do portálu je umožněn uživateli přístup do těch aplikací, které pro něj mají smysl a význam. V některých případech je třeba ještě upřesnit roli (pokud jich má k dispozici více), pod jakou chce uživatel momentálně aplikace použít – např. roli vyučujícího, tajemníka katedry, studijní referentky. Nativní klient je aplikace určená spíše pro uživatele z řad zaměstnanců spravujících data a provozní procesy studijní agentury (tedy i pro učitele). Nativní klient IS/STAG využívá technologii Oracle Forms. Jeho instalace není triviální a vyžaduje pravidelnou aktualizaci. Proto se s ním setkáte zejména na stanicích OrionXP udržovaných CIVem. Obsahuje řadu specializovaných formulářů a tiskových sestav, pro část úkonů je jeho použití nevyhnutelné.

Přístup ke studijní literatuře

Informační zdroje a informační služby pro všechny studijní programy realizované na UTB ve Zlíně zabezpečuje centrálně Knihovna UTB (dále jen „knihovna“). Ta sídlí v moderních prostorách Univerzitního centra a je navštěvována studenty a pedagogy ze všech fakult, ale i čtenáři z řad odborné veřejnosti, neboť se jedná o největší univerzální odbornou knihovnu ve Zlínském kraji. Kromě centrálního pracoviště ve Zlíně, provozuje Knihovna UTB ještě i areálovou studovnu v Uherském Hradišti.

K dispozici je zhruba 500 studijních míst, 230 počítačů a dostatečné množství přípojných míst pro notebooky. Knihovna je vybavena virtuální technologií VMware s klientskými stanicemi Zero Client DZ22-2. Uživatelé mohou používat při své práci 3 multifunkční tiskárny pro kopírování, tisk a skenování. K dispozici je také speciální knižní skener. Knihovna disponuje také dostatečným počtem individuálních studoven pro práci v menších týmech, ale i relaxačními prostory. Knihovna poskytuje kromě standardních výpůjčních služeb (údaje o knihovním fondu viz níže) řadu dalších odborných služeb. Jedná se například o rešeršní službu či meziknihovní výpůjční službu, kdy je možné získat pro uživatele dokumenty z jiných českých, ale i zahraničních knihoven. Další služby se zabývají oblastí informačního vzdělávání, a to jak základními kurzy pro studenty, tak odbornějšími školeními pro akademické pracovníky týkající se například podpory vědeckovýzkumné činnosti, vyhledáváním v databázích nebo publikační a citační etikou. V knihovním fondu je více než 140 000 knih, přičemž roční přírůstek každoročně přesahuje 5 000 knižních jednotek. Stále více knih je dostupných v elektronické podobě. Důležitá je zejména vysoká aktuálnost knihovního fondu, který je neustále doplňován. Knihovna odebírá více než 200 periodik v tištěné podobě. Mimo tištěné časopisy knihovna zpřístupňuje cca. 50 000 elektronických periodik. Vysoce transparentní je proces nákupu nových knih, které jsou doporučovány pedagogy buď přímo ve spolupráci s pracovníky knihovny, nebo prostým vyplněním požadované studijní literatury do karet předmětů v studijním systému STAG. Studenti mohou knihovně podávat návrhy na nákup literatury, která jim ve fondu chybí, skrze online formulář v katalogu knihovny. Knihovna dále zajišťuje i přístup k bakalářským, diplomovým a disertačním pracím absolventů univerzity, a to v rámci digitální knihovny na adrese <http://digilib.k.utb.cz>. Práce jsou zde zpravidla dostupné volně v plném textu. Kromě toho provozuje knihovna také repozitář publikační činnosti akademických pracovníků univerzity na adrese <http://publikace.k.utb.cz>.

Přehled zpřístupněných databází

Knihovna UTB si dlouhodobě zakládá na široké nabídce elektronických informačních zdrojů pro účely výuky, ale i podpory vědeckovýzkumného procesu. Zdroje jsou nabízeny prostřednictvím špičkových technologií, které podporují komfortní práci a vysoké využití nabízených databází. Veškeré informační zdroje jsou dostupné skrze moderní centrální portál Xerxes <http://portal.k.utb.cz>, který je postaven na bázi známého discovery systému EDS. Jednotlivé databáze tedy není potřeba prohledávat separátně. K dispozici je také technologie Fulltext Finder, která značně ulehčuje uživatelům práci zejména při dohledávání plných textů dokumentů. Veškeré elektronické zdroje jsou přístupné 24 hodin denně, a to i z počítačů mimo univerzitní síť UTB formou tzv. vzdáleného přístupu.

Konkrétní dostupné databáze:

- Citační databáze Web of Science a Scopus
- Multioborové kolekce elektronických časopisů Elsevier ScienceDirect, Wiley Online Library, SpringerLink a další
- Multioborové plnotextové databáze Ebsco a ProQuest
- Seznam všech databází: <http://portal.k.utb.cz/databases/alphabetical/>

Název a stručný popis používaného antiplagiátorského systému

V rámci předcházení a zamezování plagiátorství UTB ve Zlíně efektivně využívá po několik let antiplagiátorský systém *Theses.cz* (vyvíjen a provozován Masarykovou univerzitou v Brně), který je považován za jeden z nejúčinnějších systémů pro odhalování plagiátů mezi závěrečnými pracemi dostupných v ČR. Tento systém slouží UTB ve Zlíně, stejně jako dalším univerzitám (nejen v ČR), jako národní registr závěrečných prací (informací o pracích – název, autor, ...) a jako úložiště prací pro vyhledávání plagiátů. Systém umožňuje vkládat práce a vyhledávat mezi nimi plagiáty. Veřejnosti jsou zpřístupňovány záznamy o práci, příp. plné texty (dle rozhodnutí školy), a vyhledávání mezi nimi. Systém nabízí další služby, funkce a aplikace a je dále rozvíjen dle potřeby uživatelů. IS/STAG, užívaný UTB jako centrální informační systém o studiu a úložiště absolventských prací, je přímo napojen na tento systém pro odhalování plagiátů, uložené práce se do něj automaticky zasílají a po vyhodnocení se vrací jako výsledek zpět do IS/STAG.

C-IV – Materiální zabezpečení studijního programu			
Místo uskutečňování studijního programu		Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně Fakulta technologická Vavrečkova 5669 760 01 Zlín	
Kapacita výukových místností pro teoretickou výuku			
Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně disponuje 28 velkými posluchárnami o celkové kapacitě 3103 míst. Z toho Fakulta technologická využívá 7 poslucháren s kapacitou 765 míst. Všechny posluchárny jsou vybaveny moderní audiovizuální prezentační technikou a tabulemi pro popis stíratelnými fixy. Dvě posluchárny s kapacitou kolem 130 míst se nachází v moderní budově Laboratorního centra Fakulty technologické (LCFT). Na LCFT se taktéž nachází středně velká posluchárna s kapacitou 94 a dvě menší posluchárny s kapacitou 48 míst. Fakulta technologická má k dispozici 14 seminárních místností s celkovou kapacitou 374 míst, 6 PC učeben s celkovou kapacitou 90 míst a 63 laboratoří s celkovou kapacitou 720 míst. V souvislosti s výstavbou nové budovy Fakulty technologické probíhá výuka některých programů od ledna 2022 v náhradních prostorách vyčleněných rektorií univerzity.			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu		0	Doba platnosti nájmu
Kapacita a popis odborné učebny			
Laboratoře pro výuku potravinářských a gastronomických technologií – celkově komplex 8 laboratoří s vybavením umožňujícím výrobu většiny mlékařských, masných, pekárenských a cukrovinkářských výrobků. Jedna z laboratoří je určena pro výrobu alkoholických a nealkoholických nápojů. Unikátní je laboratoř gastronomických technologií určená pro technologii pokrmů a molekulární gastronomii. Každá z 8 laboratoří je určena pro 12 studentů.			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu		0	Doba platnosti nájmu
Kapacita a popis odborné učebny			
Laboratoře mikrobiologie a molekulární biologie – celková kapacita 24 míst, laboratoře jsou vybaveny mikroskopy, laminárními boxy, zařízeními pro kultivaci, filtračními zařízeními, přístroji pro sledování růstu mikroorganismů, PCR, qPCR, DGGE, pipetovacím robotem, dokumentačním systémem.			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu		0	Doba platnosti nájmu
Kapacita a popis odborné učebny			
Laboratoře pro senzorické hodnocení potravin – celková kapacita 12 míst, odpovídající laboratorní vybavení pro praktika ze senzorické analýzy. Tato laboratoř splňuje požadavky české technické normy ČSN EN ISO 8589 (Obecné pokyny pro uspořádání senzorického pracoviště).			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu		0	Doba platnosti nájmu
Kapacita a popis odborné učebny			
Speciální laboratoře, kde jsou umístěny pokročilé analytické přístroje – např. ICPMS, LCMS, GCMS. Laboratoře slouží pro individuální výuku a studentskou projektovou činnost.			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu		0	Doba platnosti nájmu
Kapacita a popis odborné učebny			
Materiální zabezpečení studijního programu Gastronomie a výživa je na FT UTB ve Zlíně zabezpečeno Ústavem analýzy a chemie potravin, Ústavem technologie potravin a Ústavem chemie. V případě souvisejících mezioborových oblastí se na materiálním zabezpečení programu podílejí také další ústavy FT. Více informací o využívaném přístrojovém vybavení v rámci daných ústavů je k dispozici na odkazu https://ft.utb.cz/veda-a-vyzkum/vedecko-vyzkumna-cinnost/vybaveni/ .			
Z toho kapacita v prostorách v nájmu		0	
Vyjádření orgánu hygienické služby ze dne			

Opatření a podmínky k zajištění rovného přístupu			
Na Fakultě technologické je vybudováno sociální a technické zázemí dostupné pro studenty i zaměstnance vysoké školy. Stravování je zajištěno ve dvou menzách, restauraci a bufetu. Na FT jsou vybudovány kuchyně, které jsou dostupné i studentům. Laboratorní centrum Fakulty technologické je moderně vybaveno a je zajištěn bezbariérový přístup pro handicapované studenty a zaměstnance. Jsou zde umístěny klidové zóny pro studenty, kde mohou trávit čas mezi výukou, k dispozici jsou PC včetně tiskáren pro tisk dokumentů. Na UTB je taktéž vybudováno zázemí pro studenty a zaměstnance pro odpočinek, trávení volného času a jiné mimostudijní aktivity.			

C-V – Finanční zabezpečení studijního programu

Vzdělávací činnost vysoké školy financovaná ze státního rozpočtu	ano
--	-----

Zhodnocení předpokládaných nákladů a zdrojů na uskutečňování studijního programu
--

D-I – Záměr rozvoje studijního programu a další údaje ke studijnímu programu

Záměr rozvoje studijního programu a jeho odůvodnění

Záměr rozvoje bakalářského, profesně zaměřeného, studijního programu Gastronomie a výživa je sledovat a zahrnovat do výuky vývoj gastronomie a výživy člověka se zaměřením na nejnovější trendy jak na úrovni regionální gastronomie, tak na úrovni světové. Cílem studijního programu je reagovat na tyto aktuální trendy a přenášet je nejen do teoretické výuky, ale zejména do získaných praktických zkušeností absolventů. Rozvoj studijního programu bude do praxe směřován také zaváděním moderních potravinářských a gastronomických technologií. S tím souvisí i hledání dalších strategických partnerů v podobě moderních velkých i malých firem, u kterých by studenti mohli dále čerpat znalosti a dovednosti v oblasti nejnovějších gastronomických technologií, inovací a kombinací potravinářských materiálů a nejmodernějších gastronomických postupů. Program Gastronomie a výživa obsahuje i témata udržitelnosti v gastronomii, jako je např. Zero Waste, Micro Green, Slow Food a jedlý hmyz.

Dalším aspektem rozvoje je orientace na moderní výukové metody podporující stávající přednášky, semináře a laboratorní cvičení.

Systém výuky v distanční a kombinované formě studia

Není relevantní – distanční a kombinovaná forma studia se nerealizuje.

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Sebehodnotící zpráva pro akreditaci bakalářského
profesně zaměřeného studijního programu

Gastronomie a výživa

27. 2. 2023

Sebehodnotící zpráva pro akreditaci studijních programů

Příloha E

I. Instituce

Působnost orgánů vysoké školy

Standardy 1.1-1.2

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně (dále jen UTB ve Zlíně) má vymezen orgán vysoké školy, který plní působnost statutárního orgánu, a má vymezeny další orgány, včetně jejich působnosti, pravomoci a odpovědnosti. Statutární orgán a další orgány UTB ve Zlíně jsou vymezeny v platném znění „Statutu UTB ve Zlíně“¹.

Vnitřní systém zajišťování kvality

- Vymezení pravomoci a odpovědnost za kvalitu

Standard 1.3

UTB ve Zlíně má na všech úrovních řízení vysoké školy vymezeny pravomoci a odpovědnost za kvalitu vzdělávací činnosti, vědecké a výzkumné, vývojové a inovační, umělecké nebo další tvůrčí činnosti (dále jen „tvůrčí činnost“) a s nimi souvisejících činností tak, aby tvořily funkční celek. Tyto pravomoci a odpovědnost jsou vymezeny v platném znění „Pravidel systému zajišťování kvality vzdělávací, tvůrčí a s nimi souvisejících činností a vnitřního hodnocení kvality vzdělávací, tvůrčí a s nimi souvisejících činností UTB“².

Pro účely zajišťování kvality má pak jmenovánu čtrnáctičlennou Radu pro vnitřní hodnocení UTB ve Zlíně, která se řídí Jednacím řádem Rady pro vnitřní hodnocení UTB (Směrnice rektora č. 17/2021)³.

- Procesy vzniku a úprav studijních programů

Standard 1.4

UTB ve Zlíně disponuje vnitřním předpisem, který podrobně vymezuje veškeré procesy vzniku, schvalování a změn návrhů studijních programů před jejich předložením k akreditaci Národnímu akreditačnímu úřadu pro vysoké školství i předložení akreditace Radě pro vnitřní hodnocení UTB ve Zlíně v rámci institucionální akreditace. Dané procesy jsou popsány v platném znění „Řádu pro tvorbu, schvalování, uskutečňování a změny studijních programů Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně“⁴.

¹ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

² Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

³ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/o-univerzite/struktura/organy/rada-pro-vnitri-hodnoceni/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smernice-rektora-c-17-2021/>

⁴ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

- Principy a systém uznávání zahraničního vzdělávání pro přijetí ke studiu

Standard 1.5

UTB ve Zlíně má vytvořena pravidla a stanoveny principy uznávání zahraničního vzdělávání pro přijetí ke studiu, včetně popsaného procesu posuzování splnění podmínky předchozího vzdělání. Systém a principy jsou systematizovány ve směrnici rektora SR/13/2017 „Uznání zahraničního středoškolského a vysokoškolského vzdělání a kvalifikace“⁵ a směrnici rektora SR/13/2022 „Pravidla pro posuzování zahraničního středoškolského a vysokoškolského vzdělání v rámci přijímacího řízení na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně“⁶.

- Vedení kvalifikačních a rigorózních prací

Standard 1.6

UTB ve Zlíně má přijata dostatečně účinná opatření zajišťující úroveň kvality kvalifikačních prací a systematicky dbá na kvalitu obhájených kvalifikačních prací a obhájených rigorózních prací. V rámci svých pravidel stanovuje požadavky na způsob vedení těchto prací a kvalifikační požadavky na osoby, které vedou kvalifikační práce nebo rigorózní práce, a stanovuje nejvyšší počet kvalifikačních prací nebo rigorózních prací, které může vést jedna osoba. Maximální počet bakalářských a diplomových prací vedených akademickým pracovníkem na UTB ve Zlíně v rámci jednoho akademického roku je stanoven na 30. Z toho je maximální počet vedených diplomových prací stanoven na 15.

Danou problematiku upravuje čl. 38 „Řádu pro tvorbu, schvalování, uskutečňování a změny studijních programů Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně“ a čl. 28 „Studijního a zkušebního řádu Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně“⁷. Dále směrnice rektora SR/8/2022 „Standardy studijních programů UTB“⁸ a SR/33/2019 „Pravidla pro zadávání a zpracování bakalářských, diplomových a rigorózních prací, jejich uložení, zpřístupnění a kontrola původnosti“⁹.

Na Fakultě technologické je maximální počet kvalifikačních prací, které může vést jedna osoba, omezen v pokynu děkana PD/02/2018¹⁰ na 20.

- Procesy zpětné vazby při hodnocení kvality

Standard 1.7

UTB ve Zlíně disponuje systémem hodnocení kvality vzdělávací, tvůrčí a s nimi souvisejících činností, který se opírá o procesy zpětné vazby, zejména ankety a kvantitativní a kvalitativní průzkumy, přičemž do těchto procesů jsou v reprezentativní míře zapojeni akademičtí pracovníci, studenti, věcně příslušné profesní komory, oborová sdružení nebo organizace zaměstnavatelů nebo další odborníci z praxe,

⁵ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/smernice-rektora/> nebo <https://www.utb.cz/?mdocs-file=1797>

⁶ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/smernice-rektora/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smernice-rektora-c-13-2022/>

⁷ Oba dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

⁸ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/smernice-rektora/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smernice-rektora-c-8-2022/>

⁹ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/smernice-rektora/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smernice-rektora-c-33-2019/>

¹⁰ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/pokyny-dekana/> nebo <https://ft.utb.cz/?mdocs-file=3138>

s přihlédnutím k typům a případným profilům studijních programů. Postup při realizaci hodnocení zpětné vazby vzdělávací činnosti ze strany studentů, absolventů a zaměstnavatelů včetně hodnocení kvality výuky upravuje směrnice rektora SR/10/2019 „Pravidla pro hodnocení vzdělávací činnosti“¹¹, hodnocení kvality studijních programů specifikuje směrnice rektora SR/17/2020 „Organizace a průběh hodnocení studijních programů“¹². Výsledky hodnocení jsou shrnuty ve „Zprávě o vnitřním hodnocení kvality UTB ve Zlíně“¹³.

- Sledování úspěšnosti uchazečů o studium, studentů a uplatnitelnosti absolventů

Standard 1.8

UTB ve Zlíně má stanoveny ukazatele, jejichž prostřednictvím sleduje míru úspěšnosti v přijímacím řízení, studijní neúspěšnost ve studijním programu, míru řádného ukončení studia studijního programu a uplatnitelnost absolventů. Sledované parametry jsou shrnuty ve „Zprávě o vnitřním hodnocení kvality UTB ve Zlíně“¹⁴.

Vzdělávací a tvůrčí činnost

- Mezinárodní rozměr a aplikace soudobého stavu poznání

Standard 1.9

UTB ve Zlíně realizuje vzdělávací a tvůrčí činnost, která v širším kontextu vychází ze soudobých poznatků a má mezinárodní charakter s přihlédnutím k typu a případnému profilu studijních programů. V tomto ohledu jsou realizovány zahraniční mobility studentů a akademických pracovníků.

UTB ve Zlíně podporuje rozvoj mobilitních příležitostí pro studenty UTB ve Zlíně se zájmem o výjezd na studijní pobyt a pracovní stáž do zahraničí v rámci programů spolupráce vysokých škol. Etablovaným a nejvíce využívaným programem je v tomto ohledu Erasmus+, v němž portfolio partnerských smluv univerzity zahrnuje naprostou většinu programových zemí, a studentům tak nabízí širokou škálu mobilitních příležitostí. Pomocí finančního zabezpečení ze zdrojů MŠMT UTB ve Zlíně navíc podporuje mobility studentů i do zemí, které neparticipují v programu Erasmus+. UTB ve Zlíně je pak zapojena i do dalších programů včetně CEEPUS, AKTION či Norských fondů¹⁵.

UTB ve Zlíně pro vyšší efektivitu mobilit a posílení mezinárodního rozměru studijních programů disponuje speciálním webem¹⁶, který slouží k informování studentů o možnostech výjezdů do zahraničí a který mimo jiné obsahuje i recenze studentů či portfolio partnerských univerzit s jejich popisem.

UTB ve Zlíně má rovněž transparentní a jasný proces administrace mobilit. Univerzita přitom pečlivě vybírá partnerské instituce na základě kurikul zahraničních studijních programů. Uznávání studia nebo

¹¹ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/smernice-rektora/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smernice-rektora-c-10-2019/>

¹² Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/smernice-rektora/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smernice-rektora-c-17-2020/>

¹³ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/ruzne/zprava-o-vnitrim-hodnoceni-kvality-utb-ve-zline/>

¹⁴ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/ruzne/zprava-o-vnitrim-hodnoceni-kvality-utb-ve-zline/>

¹⁵ Dostupné z: <https://www.utb.cz/student/studium-a-praxe-v-zahranici/>

¹⁶ Dostupné z: <https://xchange.utb.cz/>

praxe absolvované na zahraniční instituci probíhá v souladu se směrnicí rektora č. SR/10/2021 „Mobility studentů UTB do zahraničí a zahraničních studentů na UTB ve Zlíně“¹⁷.

- Spolupráce s praxí při uskutečňování studijních programů

Standard 1.10

UTB ve Zlíně dlouhodobě rozvíjí spolupráce s praxí s přihlédnutím k typům a případným profilům studijních programů, jde zejména o praktickou výuku, zadávání kvalifikačních a rigorózních prací, zajišťování stáží a exkurzí, přiznávání stipendií a zapojování odborníků z praxe do vzdělávacího procesu.

- Spolupráce s praxí při tvorbě studijních programů

Standard 1.11

UTB ve Zlíně komunikuje s profesními komorami, oborovými sdruženími, organizacemi zaměstnavatelů nebo dalšími odborníky z praxe a zjišťuje jejich očekávání a požadavky na absolventy studijních programů.

Podpůrné zdroje a administrativa

- Informační systém

Standard 1.12

UTB ve Zlíně má vybudován funkční informační systém a komunikační prostředky, které zajišťují přístup k přesným a srozumitelným informacím o studijních programech, pravidlech studia a požadavcích spojených se studiem.

UTB ve Zlíně má s ohledem na to funkční informační systém studijní agentury IS/STAG, který používá od roku 2003. Tvůrcem IS/STAG je ZČU v Plzni a v současné době systém využívá 11 VVŠ v ČR.

Informační systém IS/STAG pokrývá funkce od přijímacího řízení až po vydání diplomů, eviduje studenty prezenční a kombinované formy studia, studenty celoživotního vzdělávání a účastníky U3V.

Informační systém studijní agentury IS/STAG poskytuje studentům (i uchazečům o studium) přesné a srozumitelné informace o studijních programech strukturovanou formou s uvedením všech potřebných údajů včetně vzdělávacích cílů. U odpovídajících studijních plánů mají studenti k dispozici kromě popisných údajů také přehlednou vizualizaci rozdělenou na jednotlivé semestry celého studia, s barevným rozlišením povinných, povinně volitelných a výběrových předmětů a jejich stručný popis obsahující název předmětu, kreditové ohodnocení, vyučovací rozsah a zakončení předmětu. Proklikem na sylabus pak studenti získají detailní popisy jednotlivých předmětů včetně cílů (anotace), požadavků na studenta, obsahu předmětu, vyučovacích a hodnotících metod i výsledky učení.

Všichni studenti mají umožněn dálkový, časově neomezený přístup k informacím studijní agentury IS/STAG prostřednictvím portálového rozhraní¹⁸. Kromě vlastních zařízení s využitím kvalitní a rozsáhlé bezdrátové infrastruktury vybudované ve všech univerzitních objektech, mohou studenti využívat

¹⁷ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/smernice-rektora/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smernice-rektora-c-10-2021/>

¹⁸ Dostupné z: <https://stag.utb.cz/portal/>

k přístupu počítačové učebny fakult a studovny v moderní knihovně, která nabízí 230 klientských stanic s dostupností od 8 do 20 hodin v pracovních dnech a od 8 do 14 hodin v sobotu.

Prostřednictvím webových stránek UTB ve Zlíně mají studenti a uchazeči o studium přístup k přesným a srozumitelným informacím o pravidlech studia a požadavcích spojených se studiem, které jsou součástí norem UTB ve Zlíně¹⁹, případně které jsou součástí norem některé z fakult UTB ve Zlíně²⁰.

Na webových stránkách UTB ve Zlíně jsou rovněž k dispozici veškeré relevantní informace týkající se informačních a poradenských služeb souvisejících se studiem a možností uplatnění absolventů studijních programů v praxi. Ty jsou poskytovány jak „Job centrem UTB ve Zlíně“²¹, které bylo speciálně pro tuto činnost zřízeno, tak jeho portálem s nabídkami pracovních příležitostí, stáží a brigád²². V rámci Job centra UTB také působí Akademická poradna UTB ve Zlíně, která má svůj vlastní informační modul²³.

- Knihovny a elektronické zdroje

Standard 1.13

UTB ve Zlíně disponuje moderním a rozsáhlým systémem elektronických zdrojů určených ke vzdělávací a tvůrčí činnosti, stejně jako odpovídajícími knihovními službami. Všechny služby knihoven a elektronické zdroje pro výuku jsou s přihlédnutím k typu a případnému profilu studijního programu dostatečné a dostupné studentům a akademickým pracovníkům.

Dostupnost knihovního fondu

Informační zdroje a informační služby pro všechny studijní programy realizované na UTB ve Zlíně zabezpečuje centrálně Knihovna UTB ve Zlíně (dále jen „knihovna“). Ta sídlí v moderních prostorách Univerzitního centra a je navštěvována studenty a pedagogy ze všech fakult, ale i čtenáři z řad odborné veřejnosti, neboť se jedná o největší univerzální odbornou knihovnu ve Zlínském kraji. Kromě centrálního pracoviště ve Zlíně, provozuje Knihovna UTB ve Zlíně ještě i areálovou studovnu v Uherském Hradišti.

K dispozici je zhruba 500 studijních míst, 230 počítačů a dostatečný počet přípojných míst pro notebooky. Knihovna je vybavena virtuální technologií WMware s klientskými stanicemi Zero Client DZ22-2. Uživatelé mohou používat při své práci 3 multifunkční tiskárny pro kopírování, tisk a skenování. K dispozici je také speciální knižní skener. Knihovna disponuje také dostatečným počtem individuálních studoven pro práci v menších týmech, ale i relaxačními prostory.

Knihovna poskytuje kromě standardních výpůjčních služeb (údaje o knihovním fondu viz níže) řadu dalších odborných služeb. Jedná se například o rešeršní službu či meziknihovní výpůjční službu, která umožňuje uživatelům získat dokumenty z jiných českých, ale i zahraničních knihoven. Další služby se zabývají oblastí informačního vzdělávání, a to jak základními kurzy pro studenty, tak odbornějšími školeními pro akademické pracovníky, které se týkají například podpory vědeckovýzkumné činnosti, vyhledávání v databázích nebo publikační a citační etikou.

V knihovním fondu je více než 140 000 knih, přičemž roční přírůstek každoročně přesahuje 5 000 knižních jednotek. Stále více knih je dostupných v elektronické podobě. Důležitá je zejména vysoká

¹⁹ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

²⁰ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

²¹ Dostupné z: <https://jobcentrum.utb.cz>

²² Dostupné z: <https://jobcentrum.utb.cz/public/about>

²³ Dostupné z: <https://akademickaporadna.utb.cz>

aktuálnost knihovního fondu, který je neustále doplňován. Knihovna odebírá více než 200 periodik v tištěné podobě. Mimo tištěné časopisy knihovna zpřístupňuje cca 50 000 elektronických periodik. Vysoce transparentní je proces nákupu nových knih, které jsou doporučovány pedagogy buď přímo ve spolupráci s pracovníky knihovny, nebo prostým vyplněním požadované studijní literatury do karet předmětů ve studijním systému IS/STAG. Studenti mohou knihovně podávat návrhy na nákup literatury, která jim ve fondu chybí, skrze online formulář v katalogu knihovny. Knihovna dále zajišťuje i přístup k bakalářským, diplomovým a disertačním pracím absolventů univerzity, a to v rámci digitální knihovny²⁴. Práce jsou zde zpravidla dostupné volně v plném textu. Kromě toho provozuje knihovna také repozitář publikační činnosti akademických pracovníků univerzity²⁵.

Dostupnost elektronických zdrojů

Knihovna UTB ve Zlíně si dlouhodobě zakládá na široké nabídce elektronických informačních zdrojů pro účely výuky, ale i podpory vědeckovýzkumného procesu. Zdroje jsou nabízeny prostřednictvím špičkových technologií, které podporují komfortní práci a vysoké využití nabízených databází. Veškeré informační zdroje jsou dostupné skrze moderní centrální portál Xerxes <http://portal.k.utb.cz>, který je postaven na bázi známého discovery systému EDS. Jednotlivé databáze tedy není potřeba prohledávat separátně. K dispozici je také technologie Fulltext Finder, která značně ulehčuje uživatelům práci zejména při dohledávání plných textů dokumentů. Veškeré elektronické zdroje jsou přístupné 24 hodin denně, a to i z počítačů mimo univerzitní síť UTB ve Zlíně formou tzv. vzdáleného přístupu.

Konkrétní dostupné databáze²⁶:

- Citační databáze Web of Science a Scopus
- Multioborové kolekce elektronických časopisů Elsevier ScienceDirect, Wiley Online Library, SpringerLink
- Multioborové plnotextové databáze Ebsco a ProQuest

- Studium studentů se specifickými potřebami

Standard 1.14

UTB ve Zlíně zajišťuje dostupné služby, stipendia a další podpůrná opatření pro vyrovnání příležitostí studovat na vysoké škole pro studenty se specifickými potřebami. Danou problematiku upravuje směrnice rektora č. 16/2021 „Podpora uchazečů a studentů se specifickými potřebami na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně“²⁷. Pro uchazeče o studium a studenty se specifickými potřebami na UTB ve Zlíně je k dispozici nabídka informačních a poradenských služeb souvisejících se studiem a s možností uplatnění absolventů studijních programů v praxi.

V první řadě se jedná o Akademickou poradnu UTB ve Zlíně (dále jen APO) <https://akademickaporadna.utb.cz/>, která představuje celouniverzitní pracoviště pro pomoc studentům UTB ve Zlíně, včetně studentů se specifickými vzdělávacími potřebami (dále jen SVP), vyučujícím a zaměstnancům UTB ve Zlíně. Hlavním úkolem je zajišťovat, aby studijní programy akreditované na univerzitě byly v největší možné míře přístupné i studentům nevidomým a slabozrakým, neslyšícím a nedoslýchavým, s pohybovým handicapem, s psychickými a dalšími obtížemi.

²⁴ Dostupné z: <http://digilib.k.utb.cz>

²⁵ Dostupné z: <http://publikace.k.utb.cz>

²⁶ Seznam všech databází, které má UTB ve Zlíně k dispozici, je dostupný z: <http://portal.k.utb.cz/databases/alphabetical>

²⁷ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/smernice-rektora/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smernice-rektora-c-16-2021/>

Nad rámec služeb APO jsou uchazečům se SVP o studium na UTB ve Zlíně poskytovány služby týkající se: předávání informací již před přihlášením na daný program, informování o možnosti přítomnosti osobního asistenta nebo přepisovatelského servisu v průběhu přijímacího řízení, navýšení časové dotace nad stanovený limit, použití vlastního PC nebo speciálních psacích potřeb. Dále je pro ně zajištěna bezbariérovost budovy, kompenzační pomůcky (dle individuální potřeby) a asistenční služba.

Studenti se SVP mohou využívat následujících služeb poskytovaných UTB ve Zlíně: konzultace s APO, zpracování funkční diagnostiky speciálním pedagogem, spolupráce s tutorem (příp. fakultním koordinátorem) – zohlednění a doporučení pro studium konkrétních předmětů, zprostředkování individuálního kontaktu s vyučujícími, konzultace ohledně doporučení pro studenty se SVP, zprostředkování komunikace se všemi zúčastněnými v průběhu celého studia. Student má dále možnost využití technických pomůcek k získávání informací – diktafon, PC (možnost zapůjčení), dotykové obrazovky, má k dispozici učební podklady v elektronické podobě, které si může vytisknout a dopisovat si do nich poznámky. Studentům se SVP jsou rovněž nabízeny: možnost alternativního plnění aktivit spojených se studiem tam, kde je to možné vzhledem k získání dovedností a znalostí srovnatelných s intaktní populací, možnost studijní asistence při manipulaci s přístroji a stroji v laboratorních pracích a možnost využití didaktických a kompenzačních pomůcek. V neposlední řadě je pro ně zajištěn individuální přístup jednotlivých vyučujících a jsou upraveny podmínky při skládání zkoušek, např. delší časový limit, ústní zkoušení, asistent zapisovatel.

V letošním roce (červenec 2017–červen 2022) pak na UTB ve Zlíně skončila realizace Strategického projektu UTB ve Zlíně (reg. č. CZ/02.2.69/0.0/0.0/16_015/0002204), jehož cílem bylo další zkvalitnění studia studentů se SVP prostřednictvím modifikace studijních materiálů k výuce cizích jazyků, metodik pro studenty se SVP a metodiky pro intaktní studenty, osvětových a odborných workshopů, dalšího vzdělávání odborného týmu a mnoha dalších aktivit.

- Opatření proti neetickému jednání a k ochraně duševního vlastnictví

Standard 1.15

Opatření proti neetickému jednání

UTB ve Zlíně dbá na dodržování etických požadavků ve vztahu ke všem zaměstnancům a studentům vysoké školy. Z tohoto důvodu je součástí Statutu UTB ve Zlíně Příloha č. 4 s názvem Etický kodex UTB, která vymezuje nejenom obecné etické zásady pro všechny zaměstnance a studenty UTB ve Zlíně, ale také zásady pro vzdělávací a tvůrčí činnosti, stejně jako základní povinnosti a etické principy.²⁸

V roce 2019 byla zřízena Etická komise UTB²⁹ jako poradní sbor rektora podle čl. 26 Statutu UTB, která se zabývá podněty:

- ve věci dodržování zásad Etického kodexu UTB,
- posuzováním etických aspektů výzkumných projektů zahrnujících lidské subjekty, realizovaných na UTB ve Zlíně. Jednání této komise se řídí Jednacím řádem.

Etická komise se ve svých postupech řídí Jednacím řádem Etické komise UTB.

Hlavním předpisem, který zajišťuje naplňování etických principů studentů UTB ve Zlíně, je také Disciplinární řád pro studenty Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, který upravuje pravidla disciplinárního řízení vůči studentům bakalářských, magisterských i doktorských studijních programů uskutečňovaných

²⁸ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

²⁹ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/o-univerzite/struktura/poradni-sbory/eticka-komise/>

fakultami UTB ve Zlíně nebo přímo UTB ve Zlíně.³⁰ Disciplinární řád vymezuje jak disciplinární přestupky, tak i sankce a principy zasedání disciplinárních komisí, které jsou zřízeny na všech fakultách UTB ve Zlíně i na UTB ve Zlíně. Úkolem komisí je projednávání přestupků, při němž má být zjištěn skutkový stav věci a posouzena míra zavinění. Členy komise součástí a náhradníky jmenuje a odvolává děkan z řad členů akademické obce fakulty po předchozím souhlasu akademického senátu fakulty. Komise fakulty má šest členů, z toho polovinu členů tvoří studenti dané fakulty. Náhradníky jsou jmenováni další dva akademičtí pracovníci a dva studenti. Komise fakulty volí a odvolává ze svých členů předsedu komise fakult.

O neetické jednání studenta jde především v případě plagiátorství při vypracování prací. Povinnost nepoužívat jakoukoliv formu plagiátorství ukládá studentovi Etický kodex UTB (Část IV. odst. 7). Zaviněné porušení této povinnosti stanovené vnitřním předpisem UTB je disciplinárním přestupkem, který projednává disciplinární komise fakulty nebo UTB podle Disciplinárního řádu pro studenty UTB.³¹

Pro studenty i vedoucí závěrečných prací je dále závazná směrnice rektora SR/33/2019 Pravidla pro zadávání a zpracování bakalářských, diplomových a rigorózních prací, jejich uložení, zpřístupnění a kontrola původnosti. UTB pro kontrolu původnosti závěrečných prací používá systém Theses.cz. Obecně lze za podezřelou na nepůvodnost (plagiát) považovat práci, pro kterou systém Theses.cz vykazuje více než 10% shodu. Pro vyhodnocení podezření na nepůvodnost je nutné kvalifikované posouzení vedoucím práce. V případně podezření na nepůvodnost práce s návrhem hodnocení stupněm „F“ jsou vedoucí práce nebo oponent povinni tuto skutečnost oznámit neprodleně děkanovi fakulty, který rozhodne o dalším postupu.

UTB disponuje taktéž nástrojem Turnitin. Turnitin je antiplagiátorský systém neboli nástroj pro ověření originality textu. Jeho hlavním účelem je prevence plagiátorství. Systém napomáhá ke zvýšení kvality akademických prací, poskytuje informace a nástroje potřebné k efektivním kontrolám odevzdaných prací. Nástroj porovnává odevzdané práce s velkou databází dokumentů zahrnujících kromě volně dostupných webů také licencované zdroje a repozitáře závěrečných prací. Jedná se o jeden z nejpoužívanějších softwarů na odhalování plagiátů. Kromě on-line verze najdete Turnitin Feedback Studio také jako plugin ve studijním prostředí Moodle³², aby mohla probíhat kontrola prací ještě efektivněji. Turnitin je určen jak pro studenty, kteří se s ním mohou setkávat ve výuce či v rámci bakalářských a diplomových seminářů, tak pro autory a akademické pracovníky, kteří chtějí před publikací článku v odborném časopise ověřit jeho originalitu.

Konkrétní případy ve sledovaném období (2018 – 2023) na Fakultě technologické

Počet závěrečných prací, které byly označeny antiplagiátorským systémem jako plagiát	Na Fakultě technologické se stává, že shoda závěrečné práce je více než 10%. V těchto případech je nutné podrobné zhodnocení vedoucím práce. Často k těmto shodám dochází například, když jsou v práci přiloženy konstrukční výkresy, které mají standardní prvky, které antiplagiátorský systém vyhodnotí jako shodu. Nebo při uvádění dat o materiálu od výrobce z technického listu a podobně.
--	---

³⁰ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

³¹ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

³² Dostupné z: <https://moodle.utb.cz>

Způsob posouzení těchto prací vedoucím práce	Na Fakultě technologické ve sledovaném období nebyl vedoucím práce identifikován plagiát.
Rozhodnutí děkana o dalším postupu v případě, že práce byla uznána jako plagiát	nerelevantní
Počet zahájených disciplinárních řízení	1 zahájené disciplinární řízení z důvodu neautorského zpracování zápočtových úloh v předmětu CAM.
Rozhodnutí o disciplinárním řízení a případně uložený správní trest	Disciplinární komise FT na svém zasedání doporučila v souladu s čl. 3 odst. 1 písm. a) a čl. 3 odst. 3 Disciplinárního řádu pro studenty UTB za tento přestupek udělit sankci dle § 65 odst. (1) písmene a) napomenutí Zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně dalších zákonů (zákon o vysokých školách) a Disciplinárního řádu pro studenty UTB. Student projevil účinnou lítost a s přihlédnutím na jeho dosavadní bezproblémové studium, děkan FT UTB rozhodl udělit napomenutí.
Navržené opatření (např. změny v systému vedení závěrečných prací a jejich kontroly) v případě zjištění nepůvodnosti prací	Bylo doporučeno kontrolovat i seminární a zápočtové práce dostupnými antiplagiátorskými systémy.

Opatření k ochraně duševního vlastnictví

UTB ve Zlíně zajišťuje ochranu duševního vlastnictví prostřednictvím Centra transferu technologií (CTT), které bylo zřízeno k 1. 1. 2008 jako specializované pracoviště pro spolupráci s aplikační sférou a transfer výsledků vědy a výzkumu, a které je organizačně začleněno v organizační struktuře Univerzitního institutu³³ UTB ve Zlíně. CTT zajišťuje ochranu duševního vlastnictví k výsledkům vědy a výzkumu, které vnikly na součástech UTB ve Zlíně a zabezpečuje transfer výstupů z aplikovaného výzkumu a výsledků tvůrčích činností UTB ve Zlíně. CTT zajišťuje průmyslově právní ochranu výsledků výzkumu, vývoje a inovací napříč univerzitou a významně spolupracuje při jejich přenosu do praxe. Propojuje výzkumné týmy UTB se zástupci aplikační sféry a nabízí poradenské a konzultantské služby i pro soukromý sektor. CTT se podílí na zajišťování finanční podpory strategických úkolů a zabezpečuje sledování a udržování ochranných práv k duševnímu vlastnictví UTB v platnosti. Navrhuje mechanismy vedoucí ke zvyšování stability, transparentnosti a efektivnosti financování a rozvíjí systém vedoucí ke stabilnímu, transparentnímu a efektivnímu financování CTT.

Portfolio duševního vlastnictví je na UTB ve Zlíně budováno dle Směrnice rektora SR/34/2019 Uplatnění a ochrana práv duševního vlastnictví vznikajícího v souvislosti s tvůrčí činností zaměstnanců a studentů UTB ve Zlíně. Rozdělení výnosů z komercializace předepisuje Interní fond na podporu inovačních činností a je uvedeno ve Směrnících rektora SR/19/2015 a SR/27/2019. Strategie pro komercializaci je dána Směrnicí rektora SR/26/2019 Postup a pravidla pro komercializaci výsledků na UTB.

³³ Dostupné z: <https://uni.utb.cz/>

Postup řízení o nabídkách předmětů průmyslového vlastnictví k zajištění ochrany duševního vlastnictví dle SR/34/2019:

- (1) CTT vede Deník Nabídek předmětů průmyslového vlastnictví, do kterého se zapisují pod pořadovými čísly běžného roku Nabídky předmětů průmyslového vlastnictví vytvořených zaměstnanci UTB.
- (2) Na základě Nabídky zaměstnanec CTT posoudí věcnou způsobilost předmětu Nabídky k průmyslově právní ochraně ve lhůtě 30 kalendářních dnů ode dne jejího obdržení.
- (3) V případě, že Nabídka splňuje podmínky pro podání přihlášky předmětu průmyslového vlastnictví k právní ochraně, předá CTT Nabídku a posouzení způsobilosti daného řešení k průmyslově právní ochraně rektorovi UTB nebo jím pověřené osobě.
- (4) Rektor UTB nebo jím pověřená osoba v součinnosti s pracovištěm původce/původců zhodnotí podíl případného překročení pracovních úkolů a povinností původce/původců. Rektor UTB nebo jím pověřená osoba do 14 dnů rozhodne, zda UTB uplatní své právo na příslušný předmět průmyslového vlastnictví podáním přihlášky na Úřad průmyslového vlastnictví ČR nebo utajením.
- (5) Rektor UTB nebo jím pověřená osoba sdělí své rozhodnutí CTT. Ten o tomto rozhodnutí k předmětu průmyslového vlastnictví UTB neprodleně, nejpozději do 3 dnů, vyrozumí původce.
- (6) V případě uplatnění práva na předmět průmyslového vlastnictví ze strany UTB bude s původcem sepsán dokument Ujednání o uplatnění práva na předmět průmyslového vlastnictví a dohoda o odměně za uplatnění práva na předmět průmyslového vlastnictví. Za UTB dohodu s původcem uzavírá rektor UTB nebo rektorem pověřená osoba.
- (7) Neuplatní-li UTB ve lhůtě 90 kalendářních dnů od splnění informační povinnosti původcem právo na předmět průmyslového vlastnictví přechází toto právo zpět na původce.
- (8) Zaměstnavatel i původce jsou v průběhu řízení o Nabídce povinni zachovávat vůči třetím osobám o předmětu průmyslového vlastnictví, jež je předmětem tohoto řízení, mlčenlivost.

II. Studijní program

Soulad studijního programu s posláním vysoké školy a mezinárodní rozměr studijního programu

- Soulad studijního programu s posláním a strategickými dokumenty vysoké školy

Standard 2.1

Studijní program Gastronomie a výživa je z hlediska typu, formy a profilu v souladu se Strategickým záměrem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně na období 21+ (dále jen „Strategický záměr UTB“)³⁴ a jeho součástí, kterou je Plán realizace Strategického záměru UTB ve Zlíně na období 21+ pro rok 2023 a také se Strategickým záměrem Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně na období 21+ (dále jen „Strategický záměr FT“)³⁵. Zaměření a orientace předloženého studijního programu je také v souladu se Statutem Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně³⁶. V článcích 2 a 3 jsou vymezeny vědní disciplíny zaměřené na chemii, potravinářství, strojírenství, technologii a materiály, biologii, ekologii a životní prostředí. Předkládaný návrh studijního programu navazuje na dlouhodobou vědeckou, výzkumnou a vývojovou práci akademických pracovníků univerzity a v souladu se strategií UTB ve Zlíně efektivně využívá ve výuce specialisty jednotlivých fakult.

- Souvislost s tvůrčí činností vysoké školy

Standard 2.2

Fakulta technologická UTB ve Zlíně uskutečňuje tvůrčí činnost, která odpovídá oblasti vzdělávání, v rámci které má být studijní program příslušného typu uskutečňován. Tvůrčí činnost je na fakultě systematicky a dlouhodobě rozvíjena. Zapojení pracovníků je zřejmé z Centrální evidence projektů³⁷ a průběžně z Výročních zpráv fakulty³⁸ a Výročních zpráv UTB ve Zlíně³⁹. UTB ve Zlíně vykonává tvůrčí činnost v oblasti potravinářství, gastronomie a výživy již od roku 2003. Zaměření výsledků, pravidelně publikovaných v mezinárodních časopisech s impakt faktorem uvedených v databázi WoS, je zejména na chemickou, mikrobiologickou, fyzikální a senzorickou analýzu potravin a výživu člověka. V rámci publikací evidovaných v databázi Web of Science Core Collection autoři z UTB publikovali za posledních 5 let 84 publikací v oboru Food Science & Technology. Předkládaný návrh akreditace je koncipován pro posílení tvůrčí činnosti fakulty a její rozvoj i do budoucna.

- Mezinárodní rozměr studijního programu

Standard 2.3

Internacionalizace studijních programů je jedním z prioritních cílů UTB ve Zlíně, což je zakotveno i v materiálu „Dlouhodobý záměr UTB“. Cílem je, aby studenti bakalářských studijních programů byli v rámci svého studia vysíláni na studijní pobyt nebo stáž v zahraničí trvající alespoň 14 dnů. Podporu má rovněž mezinárodní výměna akademických pracovníků. Na úrovni UTB ve Zlíně je pozornost věnovaná

³⁴ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/ruzne/strategicky-zamer/>

³⁵ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/strategicky-zamer-fakulty/>

³⁶ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vnitni-normy-a-predpisy/vnitni-predpisy/>

³⁷ Dostupné z: <https://www.isvavai.cz/cep>

³⁸ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vyrocní-zpravy/>

³⁹ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/ruzne/vyrocní-zpravy/>

internacionalizaci dokumentována obsahem webových stránek mezinárodního oddělení⁴⁰, kde se studenti dozvědí všechny potřebné informace týkající se možnosti studia v zahraničí. Fakulta technologická má uzavřenu řadu bilaterálních dohod v rámci programu Erasmus+ s partnerskými školami, kde mohou studenti využít studijních programů s obdobným odborným zaměřením. Tyto instituce jsou uvedeny na webových stránkách fakulty⁴¹. V rámci programu Freemover mohou studenti využít dalších partnerských pracovišť. Na Fakultě technologické v současnosti probíhá projekt Ceepus (Central European Exchange Programme for University Studies), což je středoevropský výměnný univerzitní program zaměřený na regionální spolupráci v rámci sítí univerzit⁴². Konkrétní počty studentů, kteří se zapojují do programů mezinárodní spolupráce ve vzdělávání, jsou uvedeny ve výročních zprávách Fakulty technologické. Studenti i akademičtí pracovníci vyjíždějí na krátkodobé i dlouhodobé pobyty na obdobně orientované univerzity zejména v Evropě. Jmenovat lze například University College Cork (Irsko), Agriculture University in Krakow (Polsko), Polytechnic Institute in Beja (Portugalsko). Při těchto pobytech dochází k výměně a sdílení zkušeností v širším mezinárodním prostoru, které jsou pak zpětně promítány do studijních plánů, resp. výuky jednotlivých předmětů.

Profil absolventa a obsah studia

- Soulad získaných odborných znalostí, dovedností a způsobilostí s typem a profilem studijního programu

Standard 2.4

Odborné znalosti, dovednosti a obecné způsobilosti absolventů studijního programu Gastronomie a výživa jsou v souladu s typem a profilem uvedeného studijního programu. Tento program klade důraz na multidisciplinární propojení znalostí od základů gastronomie, jednotlivých gastronomických technologií, výroby potravin z rostlinných a živočišných surovin, přes alternativní a nové způsoby stravování, včetně udržitelnosti v gastronomii, až po regionální gastronomii a gastroturismus. Studentům budou dále poskytnuty fundamentální znalosti z oblasti výživy člověka, jejího hodnocení a dopadu na zdraví člověka. Mezioborový charakter studia programu Gastronomie a výživa umožňuje vychovat absolventy schopné řešit problémy, které souvisí se základními vlastnostmi potravinářských surovin a faktory ovlivňujícími proces výroby, zpracování, skladování, distribuce a prodeje potravin a pokrmů. Absolvent ovládá problematiku zásad správné výrobní a hygienické praxe na všech úrovních výroby, zpracování, servírování a prodeje pokrmů a nápojů, a to včetně teplých a studených pokrmů, hotových a sterilizovaných pokrmů, polotovarů, šokově chlazených a mražených pokrmů, lahůdkářských a cukrářských výrobků, zmrzliny, nápojů, pokrmů rychlého občerstvení či tradičních pokrmů v kontextu, který respektuje nejnovější trendy v gastronomii. Absolvent získá kompetence pro řízení a kontrolu přípravy a výroby pokrmů, hodnocení jejich jakosti po přípravě, v průběhu výdeje, případně během skladování. Dokáže aplikovat šetrné postupy úpravy potravin, pokrmů a hotových jídel, včetně nejnovějších technologií přípravy. Prakticky aplikuje kritéria a postupy pro vstupní, mezioperační a výstupní kontrolu potravin, pokrmů a hotových jídel. Je schopen nést odpovědnost za kontrolu kvality vstupních surovin, polotovarů a hotových pokrmů. Je samostatný v řídicích, rozhodovacích a kontrolních procesech v oblasti provozu gastronomických zařízení a hotelového managementu, sestavuje kalkulace výrobků a služeb, uzavírá kontrakty na dodávky domácích/regionálních surovin, produktů a zboží s garancí kvality, čerstvosti a bezpečnosti. S oblastí gastronomie úzce souvisí oblast výživy člověka, ve které je absolvent schopný stanovit, zhodnotit a popsat aktuální stravovací zvyklosti konzumenta a

⁴⁰ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/mezinarodni-vztahy/>

⁴¹ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/mezinarodni-vztahy/partnerske-institute/>

⁴² Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/mezinarodni-vztahy/partnerske-institute/ceepus/>

navrhnout změnu stravovacích návyků k dosažení zdravého životního stylu. Absolventi mají také znalosti z oblasti legislativy a právních předpisů v gastronomii a potravinářství, které dotváří jejich profil a usnadňují uplatnění na trhu práce.

Vzhledem k profesnímu zaměření studijního programu Gastronomie a výživa je nedílnou součástí výuky realizace povinné odborné praxe v rozsahu 12,5 týdnů. Ta studentům umožní získat praktické dovednosti a zkušenosti s provozem gastronomických a dalších pracovišť, do kterých budou směřovat svoje profesní uplatnění.

Příprava studijního programu a profilu absolventa probíhala v souladu s Dlouhodobým záměrem UTB, který si vytyčil jako jeden z cílů implementaci Národního kvalifikačního rámce terciárního vzdělávání. Podrobněji je profil absolventa studijního programu specifikován v části B-I žádosti o akreditaci.

- Jazykové kompetence

Standard 2.5

Jazykové kompetence studentů v bakalářském stupni studia jsou založeny na 4 semestrech výuky anglického jazyka (viz části B-IIa Studijní plán a B-III Charakteristika studijních předmětů). Studenti také mohou vypracovat svou bakalářskou práci v anglickém jazyce, což dále rozšiřuje jejich jazykové dovednosti. Své jazykové schopnosti rovněž rozvíjejí při studiu a zpracování semestrálních nebo seminárních prací, kde mnoho studijních materiálů a publikací k dané problematice existuje výhradně v anglickém jazyce. Zvýšení jazykových kompetencí dále umožňuje studijní pobyt nebo stáž v zahraničí, avšak neformálním způsobem si mohou studenti svou znalost cizího jazyka zvyšovat i komunikací se zahraničními studenty a přednášejícími, kteří v rámci stáží a studijních pobytů zavítají na FT UTB.

- Pravidla a podmínky utváření studijních plánů

Standard 2.6

Fakulta technologická má v souladu se Studijním a zkušebním řádem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně⁴³ ustanovenou Radu studijního programu Fakulty technologické⁴⁴. V souladu se Studijním a zkušebním řádem univerzity je jedním z úkolů Rady studijních programů navrhnout studijní plány studijních programů (dříve oborů) a změny v jejich struktuře.

Studijní plán, který je obsažen v předkládaném akreditačním materiálu, je sestaven tak, aby umožnil studentům získat především obecné teoretické znalosti ve stěžejních předmětech studovaného programu (základní teoretické předměty profilujícího základu ZT), které jsou potřebné pro výkon povolání. Dále studenti získají znalosti, které rozšíří a doplní jejich odborný profil (předměty profilujícího základu PZ). Studijní program klade rovněž důraz na získání praktických dovedností v rámci povinné odborné praxe, samostatným zpracováním závěrečné kvalifikační práce zejména praktického charakteru a zařazením laboratorních cvičení, ve kterých mohou studenti využívat pokročilé metody výzkumné práce.

⁴³ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

⁴⁴ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/zakladni-informace/struktura/ostatni-organy-fakulty/rada-studijnich-programu/>

- Vymezení uplatnění absolventů

Standard 2.7

Rámcové uplatnění absolventů studijního programu je uvedeno v části B-I akreditačních materiálů (Předpokládaná uplatnitelnost absolventů na trhu práce), kde jsou uvedeny i typické pracovní profese. U absolventů se předpokládá uplatnitelnost na pozicích souvisejících s odbornými gastronomickými činnostmi, jako jsou činnosti provozní a řídicí. Absolventi mohou pracovat v řadě různých gastronomických subjektů na různých pracovních pozicích – jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele.

Absolventi mohou vykonávat vysoce odborné činnosti pro gastronomické služby, jako jsou služby nutričně-technologické, provozní, kontrolní a poradenské. Na trhu práce jsou tito absolventi vysoce žádaní, jak dokládá Příloha č. 4 (Vyjádření k perspektivě a struktuře studijního programu, výstupním dovednostem absolventů a jejich uplatnitelnosti na trhu práce). Absolventi mohou pracovat na úrovni nižšího a středního managementu, např. jako manažer-specialista ve stravovacích zařízeních, manažer cateringové společnosti, manažer výroby a prodeje se zaměřením na výrobu, přípravu a servírování jídel. Dále se mohou uplatnit u firem pro zpracování potravinářských surovin, produkci a distribuci potravin.

V oblasti výživy může absolvent pracovat jako preventista nebo poradce pro běžnou i specializovanou výživu mimo výživu léčebné, např. poradce pro sportovce či pracovníky se zvýšeným energetickým výdejem. Po absolvování příslušného pedagogického vzdělání se může uplatnit jako preventista a učitel odborných předmětů v oblasti výživy na základních, středních a odborných školách.

- Standardní doba studia

Standard 2.8

Standardní doba studia odpovídá průměrné studijní zátěži povinných a povinně volitelných předmětů, obsahu a cílům studia a profilu absolventa studijního programu. Studijní zátěž je současně promítnuta do kreditů za jednotlivé předměty a odpovídá požadavkům dle ECTS. Standardní doba studia bakalářského programu je 3 roky.

- Soulad obsahu studia s cíli studia a profilem absolventa

Standard 2.9

Soulad mezi cíli studia a obsahem studia je zřejmý z obsahu předložených akreditačních dokumentů. Cíle studia a profil absolventa jsou popsány v části B-I Charakteristika studijního programu. Těmto cílům odpovídá skladba i obsah studovaných předmětů, které umožní dosažení uvedeného profilu absolventa (část B–IIa Studijní plány a návrh témat prací).

Ve tříletém profesně zaměřeném studijním programu Gastronomie a výživa jsou vzdělávání specialisté pro odborné gastronomické činnosti, jako jsou činnosti provozní a řídicí. Cílem studia tříletého profesně zaměřeného studijního programu Gastronomie a výživa je poskytnout teoretické vzdělání a praktické dovednosti od základů gastronomie, jednotlivých gastronomických technologií, výroby potravin z rostlinných a živočišných surovin, přes alternativní a nové způsoby stravování, včetně udržitelnosti v gastronomii, až po regionální gastronomii a gastroturismus. Studentům budou dále poskytnuty fundamentální znalosti z oblasti výživy člověka, jejího hodnocení a dopadu na zdraví člověka. Znalosti v obou zmíněných oblastech jsou postaveny na základech přírodních věd se zaměřením na gastronomii, zejména na obecném porozumění procesům, které probíhají v potravinách a pokrmích během výroby

a skladování. Tyto vědomosti jsou dále rozšířeny o znalosti zaměřené především na specifika restauračních a hotelových služeb, základy společenského styku, základy legislativy a zbožíznalství potravin. Praktické zkušenosti student získá absolvováním povinné odborné praxe v podnicích veřejného stravování a u dalších subjektů zabývajících se gastronomií a výživou člověka. Tím student získá ucelený souhrn kompetencí (jak teoretických, tak praktických) pro následný výkon svého povolání. Soulad mezi výše uvedeným obsahem a cíli studia a profilem absolventa je proto dán především vhodnou volbou skladby povinných předmětů a systémem vzájemně propojených předmětů, které na sebe navazují.

Důležitým prvkem ve sledování souladu cílů a obsahu studia s profilem absolventa je zpětná vazba jak od ostatních akademických pracovníků (prostřednictvím Rady studijních programů, jejímiž členy jsou zástupci všech ústavů Fakulty technologické), tak i od studentů v rámci evaluace předmětů a absolventů studia.

- Struktura a rozsah studijních předmětů

Standard 2.12

Struktura studijních předmětů je souhrnně uvedena v části akreditačních materiálů B-IIa Studijní plány a návrh témat prací. Podrobněji je pak každý z předmětů charakterizován v příslušném formuláři B-III Charakteristika studijního předmětu. V souladu s požadavky Národního akreditačního úřadu jsou předměty členěny na základní teoretické předměty profilujícího základu a předměty profilujícího základu. Tato struktura výstavby studijního plánu naplňuje profil absolventa a cíle studia. Nedílnou součástí studia je realizace povinné odborné praxe v rozsahu 12,5 týdnů, která je v rámci studijního plánu rozdělena na 3 bloky (I, II, III), přičemž poslední zahrnuje také přípravu bakalářské práce (prioritně prakticky zaměřené). Komplementárním předmětem je Seminář k odborné praxi, který ji v rámci 3 semestrů doplňuje mj. v rovině podpory studentů při realizaci praxí a průběžného získávání zpětné vazby. Studijní plán obsahuje i předměty, které rozšiřují znalosti a schopnosti v oblasti podnikatelství, jazykové a IT dovednosti. V rozsahu studijních předmětů je zohledněno trvání semestru v délce 14 týdnů, poslední semestr 10 týdnů. Počty kreditů získané za splnění jednotlivých předmětů jsou odrazem studijní náročnosti daného předmětu.

- Soulad obsahu studijních předmětů, státních zkoušek a kvalifikačních prací s výsledky učení a profilem absolventa

Standard 2.14

Náplň studijních předmětů je nejdůležitějším faktorem, který určuje a tvoří profil absolventa studijního programu. Z něj poté vychází obsah státních zkoušek, témata a zaměření kvalifikačních prací. Státní zkoušky zahrnují obhajobu bakalářské práce, povinné a povinně volitelné předměty, které jsou pro studijní program Gastronomie a výživa uvedeny v části B-IIa Studijní plány a návrh témat prací. Povinné předměty státní závěrečné zkoušky (Gastronomické technologie, Výživa člověka a její hodnocení) jsou sestaveny především z oblastí studijních předmětů profilujícího základu, případně základních teoretických studijních předmětů profilujícího základu. Vzhledem ke směřování jednotlivých studentů k jim vybraným budoucím cílům si studenti volí ze skupiny povinně volitelných předmětů (Chemie potravin a pokrmů, Provoz v národní a světové gastronomii) jeden předmět pro státní závěrečnou zkoušku tak, aby akcentoval jeho zamýšlenou budoucí specializaci. Vše vytváří logický a propojený celek, jehož cílem je připravit studenta se znalostmi, dovednostmi a kompetencemi odpovídajícími definovanému profilu.

Vzdělávací a tvůrčí činnost ve studijním programu

- Metody výuky a hodnocení výsledků studia

Standardy 3.1-3.4

Při uskutečňování studijního programu se využívají moderní výukové metody umožňující dosáhnout předpokládaných výsledků učení studijního programu a přístupy podporující aktivní roli studentů v procesu výuky. Způsoby výuky jsou zejména přednášky, semináře a laboratorní cvičení. Především v laboratorních cvičeních je výuka zaměřena na aktivní roli studentů při řešení zadaných úloh. Nedílnou součástí studijních povinností studenta je odborná praxe na smluvních pracovištích, kde si student dále rozšíří své praktické dovednosti, a vypracování a obhájení samostatné závěrečné práce.

Výuku doplňují přednášky odborníků z praxe a individuální konzultace. Konkrétní způsob ověřování a hodnocení studentů je v jednotlivých předmětech uveden ve formulářích B-III, které jsou také zveřejněny prostřednictvím IS/STAG jako karty předmětů.

Poměr přímé výuky a samostudia v rámci studijní zátěže odpovídá studijnímu programu profesně zaměřeného profilu, formě studia a metodám výuky. Studijní zátěž je efektivně rozložena v rámci struktury studijních předmětů a studijního plánu. Mimo předepsané kontaktní části studia lze využít individuální osobní konzultace, elektronické konzultace (zejména e-mail a Teams, pro obecné informace i Facebook apod.). Do vzdělávací činnosti jsou také zavedeny moderní nástroje zahrnující e-learningové materiály, které studentům pomohou upevnit si znalosti získané v teoretické i praktické výuce.

Skladba studijní literatury a dále skladba výukových zdrojů a souborů informací, které nahradí studentovi přímou výuku, a které jsou uvedeny v požadavcích studijních předmětů, odráží aktuální stav poznání a zohledňují mezinárodní rozměr studia. Studentům je zajištěna dostupnost studijní literatury a studijních opor. Studentům je zajištěna dostupnost studijní literatury v univerzitní knihovně⁴⁵.

Fakulta v rámci organizace studia a výuky uplatňuje kritéria stanovená Studijním a zkušebním řádem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně a Pravidly průběhu studia ve studijních programech uskutečňovaných na Fakultě technologické⁴⁶, která odpovídají cílům studia, umožňují jeho objektivní hodnocení a jsou využívána k hodnocení studentů. UTB ve Zlíně a Fakulta technologická transparentně zveřejňuje v portálu IS/STAG podmínky hodnocení studentů, jako jsou zejména podmínky udělení zápočtů, klasifikovaných zápočtů a zkoušek. Podmínky úspěšného ukončení studia jsou zveřejněny ve studijních plánech ve veřejné části internetových stránek fakulty⁴⁷ a to pokynem děkana Kontrola splnění studijních povinností a přihlášení na předměty Státní závěrečné zkoušky (PD/10/2022)⁴⁸, který je každoročně aktualizován.

Pro realizaci studijního programu jsou v případě potřeby, typicky např. podpory vzdálené výuky, využívány moderní personalizované výukové metody prostřednictvím aplikací Microsoft Teams a Moodle 4.0. Jejich kombinací mohou být zajištěny veškeré aspekty výuky, které zahrnují nejen komunikaci mezi studenty a vyučujícími – ať již v rámci oddělených týmů představujících studijní skupiny jednotlivých předmětů nebo formou individuálních konzultací, ale také sdílení různorodých výukových materiálů (opor, internetových zdrojů, instruktážních videí, testů, kvízů, živých přenosů přednášek odborníků z praxe, apod.). Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů. Taktéž jsou reflektovány požadavky studentů se specifickými vzdělávacími potřebami, kterým je prioritní snahou vyhovět.

⁴⁵ Dostupné z: <http://digilib.k.utb.cz>

⁴⁶ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

⁴⁷ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/studium/studijni-oddeleni-2/studijni-plany/>

⁴⁸ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/pokyny-dekana/> nebo <https://ft.utb.cz/mdocs-posts/pd-10-2022/>

- Tvůrčí činnost vztahující se ke studijnímu programu

Standardy 3.5-3.7

Fakulta technologická Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně uskutečňuje tvůrčí činnosti, které odpovídají oblasti vzdělávání, v rámci které má být studijní program příslušného typu uskutečňován. Tvůrčí činnosti jsou na fakultě systematicky a dlouhodobě rozvíjeny. Zapojení jednotlivých pracovníků do publikační činnosti je zřejmé z formulářů C-I Personální zabezpečení. Za posledních 5 let tak vzniklo 84 prací evidovaných v databázi WoS v oboru Food Science & Technology. Desítky dalších publikací pak byly publikovány v příbuzných oborech. Publikační aktivita pracovníků zajišťujících SP je dlouhodobě vysoká a kvalitní. Je podpořena také společnými publikacemi se zahraničními partnery (Turecko, Irán, Polsko, Slovensko, Řecko, Portugalsko, Itálie). Hlavními tématy aktuálně řešenými v rámci tvůrčí činnosti jsou např. netradiční, minoritní a nové potraviny (jedlý hmyz, netradiční druhy ovoce a obilovin), technologie zpracování potravin rostlinného i živočišného původu (mléčné výrobky, maso, pečivo, čaje), zpracování odpadních produktů z potravinářských výrob aj. Do výzkumných činností jsou pravidelně zapojováni studenti zejména v rámci svých kvalifikačních prací. Důkazem je přítomnost studentů jako členů autorských kolektivů výše uvedených článků. Předkládaný návrh akreditace je koncipován pro posílení tvůrčí činnosti fakulty a její rozvoj i do budoucna.

Tvůrčí činnost se rovněž uskutečňuje v rámci projektů aplikovaného i základního výzkumu, do kterých jsou studenti rovněž pravidelně zapojováni. Akademiké pracovníci podílející se na zabezpečování SP aktivně podávají projekty do národních grantových agentur (zejména GAČR, TAČR, NAZV aj.) i mezinárodních projektových výzev (zejména v rámci EU). Projekty a smluvní výzkum vztahující se k předloženému studijnímu programu, které byly realizovány v posledních pěti letech, jsou stručně shrnuty ve formuláři C-II Související tvůrčí, resp. vědecká a umělecká činnost.

V rámci FT je na podporu projektových aktivit zřízeno Projektové oddělení, které poskytuje komplexní poradenské služby z hlediska vyhledávání projektových výzev, přípravy projektů i administrace v průběhu jejich řešení. Akademiké pracovníci jsou dále aktivně podporováni v projektových činnostech pomocí motivačního systému Fakulty technologické.

Finanční, materiální a další zabezpečení studijního programu

- Finanční zabezpečení studijního programu

Standard 4.1

Fakulta technologická Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně má zajištěnu infrastrukturu pro uskutečňování výuky ve studijním programu Gastronomie a výživa, zejména odpovídající materiální a technické zabezpečení, dostatečné a provozuschopné výukové a studijní prostory, vybavení učeben a laboratoří pomůckami a laboratorním a výukovým zařízením, které odpovídá danému typu studijního programu, jeho obsahu, cílům a příslušné oblasti vzdělávání a i profilu studijního programu, a předpokládanému počtu studentů. Fakulta průběžně sleduje předpokládané finanční prostředky k zajištění výuky a hodnotí náklady spojené s uskutečňováním studijního programu, zejména náklady na přístrojové vybavení a jeho provoz, náklady na materiální a technické vybavení a jeho modernizaci, v neposlední řadě osobní náklady, náklady dalšího vzdělávání akademických pracovníků a výdaje na inovace. Výuka je financována z příspěvku státu na vzdělávací činnost a z tohoto pohledu má fakulta zajištěny odpovídající zdroje na

pokrytí těchto nákladů i se střednědobým výhledem na vývoj financí. Výroční zpráva o hospodaření fakulty je veřejný dokument⁴⁹.

- Materiální a technické zabezpečení studijního programu

Standard 4.2

UTB ve Zlíně má zajištěnu veškerou potřebnou infrastrukturu potřebnou pro realizaci studijního programu předkládaného k akreditaci. Univerzita disponuje odpovídajícím materiálním a technickým zabezpečením, moderními výukovými a studijními prostory. Existující vybavení učeben a laboratoří pomůckami a laboratorním a výukovým zařízením odpovídá uvedenému typu i profilu studijního programu a předpokládanému počtu studentů. Přehled místností pro zajištění výuky je uveden v části C-IV akreditačních materiálů. Studentům Fakulty technologické je k dispozici rovněž Laboratorní centrum Fakulty technologické s moderními výukovými i výzkumnými laboratořemi a kvalitním přístrojovým vybavením. Konkrétně je výuka bakalářského profesně zaměřeného studijního programu zabezpečena vybavením, které zahrnuje jak běžné přístroje, tak i pokročilé techniky sloužící především při zpracování bakalářských a diplomových prací a studentům se zájmem o vědu a výzkum. Velký důraz je kladen na využití moderního gastronomického vybavení, přístrojů pro analýzu potravin a pro zjišťování stavu výživy člověka, včetně moderní výpočetní techniky doplněné příslušným softwarem. Jde např. o mineralizátor, mikrovlnný systém pro rozklad a extrakci, vysokotlaký extraktor, plynové chromatografy, kapalinové chromatografy, ICP-MS, GC-MS, LC-MS, UV-VIS spektrometry, přístroj na stanovení vlákniny a stravitelnosti, přístroj na destilaci vodní parou, zařízení na stanovení látek s antioxidační aktivitou mikrobiologické a molekulárně-biologické laboratoře s příslušným vybavením. Dále je možné využít zařízení pro zrání trvanlivých masných výrobků, zařízení pro standardizaci mléka, vysokotepelné průtokové zařízení s přímým i nepřímým ohřevem mléka, zařízení pro výrobu mléčných výrobků, pečiva, nápojů a masa, zařízení pro měření charakteristik těsta v průběhu hnětení, textuometr, reometr, viskozimetr atd. Studijní program může využívat i další širokou procesní i analytickou infrastrukturu UTB. Bližší popis je uveden v části C-IV akreditačního spisu „Materiální zabezpečení studijního programu“. Přístrojové vybavení je průběžně doplňováno jak z provozních prostředků, tak za pomoci finančních zdrojů z projektů a grantů. Kompletní přehled přístrojového vybavení je k dispozici na webových stránkách Fakulty technologické⁵⁰.

- Odborná literatura a elektronické databáze odpovídající studijnímu programu

Standard 4.3

Studenti mají dostatečný přístup k domácí i zahraniční odborné literatuře a dalším informačním zdrojům odpovídajícím danému typu a profilu studijního programu. Informační zdroje a informační služby pro všechny studijní programy realizované na UTB ve Zlíně zabezpečuje centrálně Knihovna UTB ve Zlíně. Ta sídlí v moderních prostorách Univerzitního centra a je navštěvována nejen studenty a pedagogy ze všech fakult, ale i čtenáři z řad odborné veřejnosti, neboť se jedná o největší univerzální odbornou knihovnu ve Zlínském kraji. Konkrétní zdroje jsou popsány jednak v části C-III akreditačního spisu, a také zde, v komentáři standardu 1.13.

⁴⁹ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vyrocní-zpravy/>

⁵⁰ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/veda-a-vyzkum/vedecko-vyzkumna-cinnost/vybaveni/>

- Materiální a technické zabezpečení studijního programu uskutečňovaného mimo sídlo vysoké školy

Standard 4.4

Výuka ve studijních programech je plně uskutečňována v místě sídla UTB ve Zlíně, výjimkou je realizace praxí, či výměnných studijních pobytů; tyto aktivity jsou zajišťovány případ od případu a relevantní vybavenost pracovišť je hodnocena garantem studijního programu a smluvně zajištěna.

Garant studijního programu

- Pravomoci a odpovědnost garanta

Standard 5.1

Pozice garanta studijního programu je dána zákonem č. 111/1998 SB., o vysokých školách⁵¹, v platném znění a na univerzitní úrovni jsou pravomoci a odpovědnost garanta stanoveny především vnitřním předpisem Řád pro tvorbu, schvalování, uskutečňování a změny studijních programů UTB ve Zlíně⁵² v čl. 8.

- Zhodnocení osoby garanta z hlediska naplnění standardů

Standarty 5.2-5.4

Garantem studijního programu Gastronomie a výživa byla navržena doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. Garant má požadovanou kvalifikaci a jeho tvůrčí a vědecká činnost je stručně uvedena v akreditačních materiálech, v části C-I Personální zabezpečení. Garant je autorem 29 publikací indexovaných na Web of Science Core Collection, 49 publikací indexovaných na Scopus a 1 patentu. H-index garanta je 8 (WoS) a počet citací je 204 (WoS, bez autocitací). Garant se dlouhodobě odborně věnuje problematice z oblasti jedlého hmyzu, ovoce a zeleniny, e-nosu a termodynamických senzorů.

Garant je akademickým pracovníkem UTB ve Zlíně a působí na vysoké škole jako akademický pracovník na základě pracovní smlouvy s celkovou týdenní pracovní dobou odpovídající stanovené týdenní pracovní době podle § 79 zákoníku práce.

Personální zabezpečení studijního programu

- Zhodnocení celkového personálního zabezpečení studijního programu z hlediska naplnění standardů

Standarty 6.1-6.2, 6.7-6.8

Zabezpečení kvality výuky studijního programu souvisí s celkovým personálním zabezpečením výuky na Fakultě technologické UTB ve Zlíně. Personální zabezpečení studijního programu Gastronomie a výživa splňuje požadavky standardů pro akreditaci daného typu studijního programu, co se týká pracovní doby akademických pracovníků. Všichni klíčoví vyučující jsou zaměstnanci UTB ve Zlíně s celkovou týdenní pracovní dobou odpovídající stanovené týdenní pracovní době podle § 79 zákoníku práce.

⁵¹ Dostupné z: <http://www.msmt.cz/vyzkum-a-vyvoj-2/zakon-c-111-1998-sb-o-vysokych-skolach>

⁵² Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

Počet akademických pracovníků zabezpečujících studijní program Gastronomie a výživa odpovídá typu a profilu studijního programu, oblasti vzdělávání, formě studia, metodám výuky a předpokládanému počtu studentů. UTB ve Zlíně má vypracovanou účinnou strategii personálního rozvoje akademických pracovníků a existující motivační nástroje pro jejich další rozvoj. Personální rozvoj je úzce spojen s možnostmi, které UTB ve Zlíně poskytuje svým akademickým pracovníkům, kteří se ucházejí o jmenování docentem nebo profesorem (Rámcová kritéria uplatňovaná při habilitačním řízení a řízení ke jmenování profesorem na Fakultě technologické UTB ve Zlíně⁵³). Univerzita rovněž podporuje vzdělávání v doktorském stupni studia, ve kterém jsou vychováváni noví kvalitní pedagogičtí a tvůrčí pracovníci. Jednotlivé stupně kariérního postupu (asistent – odborný asistent – docent – profesor) se pak odrážejí v odpovídajícím odměňování (Mzdový předpis UTB ve Zlíně⁵⁴).

Ve studijním programu Gastronomie a výživa vyučují výhradně akademičtí pracovníci s titulem profesor, docent a pracovníci s vědeckou hodností Ph.D. Studijní program je tedy zabezpečen pracovníky a odborníky, kteří mají pro výuku v jednotlivých studijních předmětech příslušnou kvalifikaci. Výjimkou jsou odborníci z praxe, jenž se na výuce také podílí, kteří však mají mnoholeté profesní zkušenosti (viz uvedeno v částech C-I Ocknecht, Popp, Sedlář) v oborech, na které se studijní program zaměřuje. Celková struktura akademických pracovníků ve studijním programu odpovídá obsahu studijního plánu a profilu studijního programu. Kvalifikační předpoklady, věk, délka týdenní pracovní doby a zkušenosti s působením v zahraničí či praxi jsou pro jednotlivé akademické pracovníky konkretizovány v částech C-I Personální zabezpečení.

Akademičtí pracovníci, kteří se podílejí na realizaci studijního programu, vykonávají tvůrčí činnost, která odpovídá jejich odborné náplni.

- Personální zabezpečení předmětů profilujícího základu

Standardy 6.4, 6.9-6.10

Základní teoretické předměty profilujícího základu studijního programu mají garanty, kteří se významně podílejí na jejich výuce. Garanti zabezpečují přednášky, v řadě případů vedou semináře a aktivně pracují se studenty v rámci zpracování závěrečných prací. Studijní program je dostatečně personálně zabezpečen i z hlediska doby platnosti jeho akreditace a perspektivy jeho rozvoje. Všichni garanti základních teoretických studijních předmětů profilujícího základu studijního programu jsou kmenovými pracovníky UTB ve Zlíně s pracovní dobou odpovídající stanovené týdenní pracovní době podle § 79 zákoníku práce. Studijní předměty profilujícího základu jsou garantovány akademickými pracovníky s vědeckou hodností nebo pracovníky, kteří jsou jmenováni docentem nebo profesorem. Všechny základní teoretické studijní předměty profilujícího základu studijního programu jsou garantovány akademickými pracovníky jmenovanými docentem nebo profesorem v oboru, který odpovídá dané oblasti vzdělávání nebo v oboru příbuzném.

- Kvalifikace odborníků z praxe zapojených do výuky ve studijním programu

Standardy 6.5-6.6

Aktivní zapojení externích odborníků z praxe do výuky studijního programu Gastronomie a výživa představuje zejména 10% podíl přednášejících v rámci předmětů „Základy a vývoj gastronomie ve

⁵³ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/veda-a-vyzkum/habilitacni-a-jmenovaci-řízení/habilitacni-řízení/>

⁵⁴ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/>

společnosti“, „Základy cukrářství“ a „Regionální a světová gastronomie“. Jedná se o pracovníky s mnoholetými zkušenostmi a praktickými kompetencemi, jejichž profesní kariéry zahrnují působení v subjektech zaměřených na gastronomii, výživu a potravinářství. Cílem jejich participace ve výuce předkládaného studijního programu je zprostředkování aktuálních poznatků a trendů vývoje ve vysoce specializovaných oblastech oboru gastronomie a výživy, což dává studentům možnost konfrontovat teoretické znalosti s praxí a přiblížit konkrétní aspekty jejich budoucího profesního uplatnění. Interním pedagogům se rovněž nabízí příležitost aktualizace obsahové stránky a posílení kvality výuky. Neméně důležité pro rozvoj studijního programu je také získání zpětné vazby ze strany relevantních zaměstnavatelů a profesních organizací s cílem zajištění soudobosti odborné stránky náplně vyučovaných předmětů, s cílem přispět ke kontinuálně vysoké uplatnitelnosti absolventů na trhu práce.

V předkládaném studijním programu se jedná o zapojení níže uvedených odborníků v oblasti gastronomie a výživy, jejichž kvalifikační předpoklady a nejvýznamnější profesní aktivity ve vztahu k zabezpečovaným předmětům jsou jednak uvedeny v částech C-I akreditačního spisu a také jsou krátce představeny viz níže.

Petr Ocknecht

Je absolventem hotelové školy v rakouském Retzu a získal praxi jako kuchař v Německu, Rakousku a na zaoceánském plavidle v Karibiku. V gastronomii působí jako vedoucí výroby, kuchař, cukrář a lektor vaření. Ve spolupráci s doc. Borkovcovou se aktivně podílí na propagaci jedlého hmyzu a přivedl entomofágii (využití hmyzu jako potravy) na stůl konzumentů po praktické stránce. Vypracoval originální postupy snadné přípravy hmyzu a upravil recepty pro českého konzumenta. Jako první vařil hmyz pro širokou veřejnost na Prague food festivalu v Praze a poté následovalo mnoho dalších veřejných prezentací: festivaly, renomované restaurace, výstavy, veřejné akce a také vystupování v médiích: televize, rádio a tisk. Je spoluautorem kuchařek „Kuchyně hmyzem zpestřená“ a „Hmyz na talíři“. Působí jako lektor v kulinářském studiu Divoká vařečka. S Ústavem analýzy a chemie potravin FT UTB aktivně spolupracuje v rámci odborných přednášek pro studenty ve vybraných předmětech.

Zdroje:

<https://www.divoka-varecka.cz/>

<https://www.jota.cz/petr-ocknecht>

<https://www.tvnoe.cz/porad/20094-nocni-univerzita-petr-ocknecht-hmyz-na-taliri>

Tomáš Popp

Manažer Národního týmu kuchařů a cukrářů Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC ČR), původně šéfkuchař, který se věnuje moderním trendům v gastronomii s důrazem na regionálnost, sezónnost a vysokou kvalitu surovin. Vnáší do gastronomie téma interakce životního stylu a životního prostředí, podpory místní ekonomiky a udržitelnosti krajiny. Je členem a velkým zastáncem hnutí Slow Food. Vzdělává studenty středních gastronomických škol. Jako manažer Národního týmu kuchařů a cukrářů vede každé 4 roky tým na gastronomickou olympiádu. Provozuje Farmářské obchody v Plzeňském kraji, koordinuje nejlepší farmářské trhy v České republice. Propojuje farmáře a výrobce vynikajícího jídla s kuchaři. V roce 2020 vytvořil pro Českou televizi 6dílnou sérii výukového pořadu/vědecké cooking show s názvem „GurmetLab“.

Zdroje:

<https://www.akc.cz/>

<https://narodnitymkucharu.cz/kuchar/tomas-popp/>
<https://www.ceskatelevize.cz/lide/tomas-popp/>
<https://plzen.rozhlas.cz/expert-v-gastronomii-ktereho-si-vetsina-plzenanu-spoji-s-farmarskymi-trhy-8533487>
<https://www.ceskatelevize.cz/porady/11797967792-gurmetlab/>

Petr Sedlář

Kompletní profesionál v oblasti cateringu a managementu s více jak třicetiletou praxí nejen v České republice, ale i v zahraničí, se silným zaměřením na přípravu a realizování jídla a pokrmů a s tím všech úkonů spojených, zejména pak s důrazem na plánování, kreativitu, management, budget a HACCP. Řadu pracovních zkušeností sbíral při dlouhodobém působení v Irsku a Francii. Od roku 2020 působí na pozici šéfkuchaře menzy Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. V 1. ročníku mezinárodního klání kuchařských týmů sedmi univerzitních menz pořádaném ve dnech 8.-9.6.2022 na ČZU Praha obsadil tým pod vedením Petra Sedláře bronzovou příčku. Aktivně také spolupracuje s Ústavem analýzy a chemie potravin FT UTB, ať již formou odborných přednášek pro studenty v rámci vybraných předmětů nebo pořádáním exkurzí do provozu menzy UTB.

Zdroje:

<https://www.utb.cz/aktuality-akce/menza-utb-bodovala-v-mezinarodni-kulinarske-soutezi/>

Specifické požadavky na zajištění studijního programu

- Uskutečňování studijního programu v kombinované a distanční formě studia

Standardy 7.1-7.3

Není relevantní – předkládaný bakalářský, profesně zaměřený, studijní program Gastronomie a výživa se v kombinované ani distanční formě studia nerealizuje.

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Příloha č. 1

Ekonomická náročnost

bakalářský studijní program

Gastronomie a výživa

25. 2. 2023

Finanční rozvaha ekonomické náročnosti bakalářského studijního programu Gastronomie a výživa vychází z algoritmu pro stanovení ceny za mezifakultní pedagogický výkon realizovaný v rámci pracovního poměru.

Algoritmus stanovení ceny za mezifakultní pedagogický výkon realizovaný v rámci pracovního poměru:

- (1) Pro přeučtování mezifakultního výkonů ve výuce všech předmětů (s výjimkou výuky tělesné výchovy) je stanoven níže uvedený algoritmus:

$$\text{CMPS} = \sum k (\text{NHV}_k * \text{PPH}_k)$$

$$\text{NHV}_k = \text{ONHV}_k + \text{PPNS}$$

$$\text{ONHV}_k = (\text{HTP}_k + \text{POP}_k + (\text{HTP}_k * \text{SPO}_k)) * 1,3422$$

$$\text{HTP}_k = (\text{MT}_k * 12,9) / \text{ZH}$$

$$\text{POP}_k = \text{SOP}_k / \text{PPPP}_k / \text{ZH}$$

$$\text{SPO}_k = \text{OPP}_k / \text{TP}_k$$

$$\text{PPNS} = \text{PNS} / \text{PPS} / \text{ZH}$$

Proměnná	Popis proměnné
CMPS	Cena za výkony mezifakultní pedagogické spolupráce
NHV_k	Náklady na 1 ZH výuky odučenou pedagogem k-té kategorie
PPH_k	Počet započtených hodin odučených pedagogem k-té kategorie
ONHV_k	Osobní náklady na výuku 1 ZH pedagoga k-té kategorie
PPNS	Průměrné provozní náklady středisek (mimo osobní náklady a mimo střediska xx001) ve zdroji 1100 vztažené na 1 pracovníka na 1 ZH
HTP_k	Mzdový tarif pedagoga UTB k-té kategorie daný mzdovým předpisem na 1 ZH (tj. profesor = A4, docent = A3, odb. asistent = A2b, asistent a lektor = A1)
POP_k	Ø osobní příplatek pedagoga UTB k-té kategorie stanovený jako Ø osobní příplatek z pedagogiky (zdroje 1100) UTB v předchozím kalendářním roce pro jednotlivé kategorie pedagogů
SPO_k	Střední procento odměn stanovené jako % odměn v předchozím kalendářním roce ve zdroji 1100 z tarifů pro jednotlivé kategorie pedagogů
MT_k	Měsíční mzdový tarif pedagoga k-té kategorie
SOP_k	Suma osobních příplatků pedagogů k-té kategorie v předchozím kalendářním roce ve zdroji 1100 za celou UTB
PPPP_k	Průměrný přepočtený počet pedagogů k-té kategorie
OPP_k	Suma odměn pro pedagogy k-té kategorie v předchozím kalendářním roce ve zdroji 1100 za celou UTB
TP_k	Tarifní mzdy k-té kategorie v předchozím kalendářním roce ve zdroji 1100 za celou UTB
PNS	Provozní náklady středisek (bez osobních nákladů) ve zdroji 1100 – mimo středisek xx001 za fakulty. Pokud bude přeučtování výkonu ze strany výzkumného centra, musí být ve výzkumném centru náklady na vzdělávání a výzkum evidovány odděleně.
PPS	Počet přepočtených akademických pracovníků na střediscích (mimo xx001) ve zdroji 1100 za fakulty a výzkumná centra
k	k-tá kategorie pedagoga
ZH	Rozsah ročního fondu pracovní doby akademického pracovníka (započitatelná hodina)

Cena dle kategorie vyučujícího je stanovena rektorátem a zahrnuje následující:

- osobní náklady (tarif, osobní příplatek, odměny)
- průměrné provozní náklady středisek ve zdroji 1100

Cena je stanovena rozpočtářem rektorátu.

Studijní program

Gastronomie a výživa

Předpokládaný počet studentů	12
Předpokládaný počet studentů ve studijní skupině	12
Předpokládaný počet studijních skupin	1

Data k doplnění – mají vliv na výpočet u seminářů a cvičení, přednášky nejsou omezeny počtem

Předpokládané náklady	
1. ročník ZS	700 497,65
1. ročník LS	476 236,69
2. ročník ZS	540 449,40
2. ročník LS	563 348,46
3. ročník ZS	432 982,92
3. ročník LS	292 569,22
Celé studium	3 006 084,34

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Příloha č. 2

Srovnání profilu absolventa a studijního plánu se zahraniční vysokou
školou

bakalářský studijní program

Gastronomie a výživa

20. 2. 2023

Srovnání profilu absolventa a studijního plánu se zahraniční vysokou školou

Dle SR/20/2021 Standardy studijních programů UTB bylo provedeno srovnání profilu absolventa a studijního plánu s obdobným uskutečňovaným studijním programem realizovaným na zahraniční univerzitě, která zaujímá v žebříku hodnocení dle Times of Higher Education (World University Ranking 2023) pozici do 100. místa. Vzhledem k tomu, že studijní program Gastronomie a výživa je koncipován jako profesní, a u univerzit jsou informace o zaměření jednotlivých studijních programů poměrně těžko dohledatelné, nebyla nalezena přesná shoda zaměření předkládaného a srovnávaných programů.

Zaměření studijního programu Gastronomie a výživa se nejvíce blíží bakalářský obor Food with Nutrition (<https://www.bathspa.ac.uk/courses/ug-food-with-nutrition/>), který je možné studovat ve Velké Británii na Bath Spa University. Tato univerzita se v hodnocení umístila v kategorii 251-300 místo (<https://www.timeshighereducation.com/world-university-rankings/university-bath>). Studium Food with Nutrition umožňuje absolventům se v budoucí profesi orientovat v oblasti zdraví a wellness, udržitelnosti a kulinářské kreativity. Stejně jako předkládaný studijní program Gastronomie a výživa, je výrazně zaměřen na praktickou aplikaci.

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Příloha č. 3

Uplatnitelnost absolventů

bakalářský studijní program

Gastronomie a výživa

25. 2. 2023

Míra nezaměstnanosti a uplatnitelnost absolventů u bakalářského profesně zaměřeného studijního programu Gastronomie a výživa dosud nebyla stanovena, protože jde o nově akreditovaný program, který je charakterizovaný unikátním praktickým propojením znalostí z oblasti gastronomie a výživy. Z dostupných informací vyplývá, že tato kombinace gastronomie a výživy není na žádné veřejné vysoké škole v České republice jako profesně zaměřený studijní program akreditována. Z tohoto důvodu bylo možné provést srovnání jen s obdobným programem akademického charakteru.

Na základě přehledu nezaměstnaných absolventů Fakulty technologické v akademicky zaměřených programech Chemie a technologie potravin, je zřejmé, že míra uplatnitelnosti je výborná ze všech stupňů studia po celé sledované období (2015-2022).

Míra nezaměstnanosti		2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
B2901	Chemie a technologie potravin (BSP)	7,0%	2,6%	2,3%	0,0%	0,0%	1,8%	0,0%	0,0%
N2901	Chemie a technologie potravin (NMSP)	2,4%	3,2%	0,0%	0,0%	2,6%	5,5%	1,4%	0,0%
P2901	Chemie a technologie potravin (DSP)	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
	FT celkem	2,6%	1,2%	0,3%	0,7%	0,7%	1,5%	0,7%	1,2%

Absolventi studijního programu Chemie a technologie potravin se nejčastěji uplatňují v potravinářských podnicích jako specializovaní zaměstnanci nebo vedoucí výrobních úseků, potravinářských úseků u velkoplošných obchodních řetězců, odborní pracovníci v podnikových a akreditovaných laboratořích zaměřených na analýzu potravin a produktů biotechnologií, nebo pracovníci v orgánech státní správy zaměřených na dozor v oblasti výroby potravin a jejich uvádění na trh.

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Příloha č. 4

Vyjádření k perspektivě a struktuře studijního programu, výstupním
dovednostem absolventů a jejich uplatnitelnosti na trhu práce

bakalářský studijní program

Gastronomie a výživa

3. 2. 2023

Struktura a perspektiva studijního programu

Struktura studijního plánu odpovídá současným požadavkům na bakaláře s interdisciplinárním zaměřením na úrovni gastronomie a výživy v současném tržním prostředí. Studijní plán obsahuje všechny potřebné předměty, které mohou absolventům tohoto oboru dát dostatek kompetencí pro jejich budoucí uplatnění.

Obsah studijního programu naplňuje aktuální požadavky na kvalifikaci odborníků v oblasti gastronomie, výživy, vinařství a hotelnictví na úrovni bakalářského studia. Program reflektuje aktuální trendy ve společnosti zaměřené na zpracování a gastronomickou úpravu stávajících zdrojů potravy a nalézání zdrojů nových, ale též na řešení šetrná k přírodnímu prostředí, udržitelnost stávajících zdrojů a bezpečnostní hlediska.

Dovednosti absolventů

Předměty umožňují získat studentům multidisciplinární znalosti v oblasti od gastronomických technologií, přes regionální gastronomii, gastroturismus a základy vinařství, až po alternativní a nové způsoby stravování. Studentům jsou dále poskytnuty základní znalosti z oblasti výživy člověka, jejího hodnocení a dopadu na zdraví člověka. Předměty dále vybavují absolventy znalostmi a dovednostmi, které jsou dobře uplatnitelné v tržním prostředí (znalost cizího jazyka, předměty zaměřené na podnikání a specifika restauračních a hotelových služeb).

Oceňují důraz na schopnosti prakticky využívat praktické zkušenosti a dovednosti a dále je rozvíjet na praxi v gastronomických podnicích, kde se studenti setkají s reálnými problémy a uvidí nebo se budou přímo podílet na jejich řešení. Další praktické zkušenosti studenti získávají při následném řešení bakalářských prací, které studenti mohou zpracovávat v konkrétních gastronomických a potravinářských firmách, kde mohou následně nalézt své pracovní uplatnění.

Uplatnitelnost absolventů na trhu práce

Výstupní kompetence absolventa jsou kompatibilní s požadavky na pracovníky daného zaměření a kompetencí. Z dostupných statistických údajů vyplývá, že poptávka na trhu práce po pracovnících s tímto zaměřením je vysoká, proto se předpokládá velmi nízká (téměř nulová) míra nezaměstnanosti absolventů akreditovaného oboru.

Ve Zlíně dne 3. února 2023



Bc. Miroslav Kubec

prezident AKC ČR

Asociace kuchařů a cukrářů

České republiky

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická


Příloha č. 5

Odborníci z praxe – podepsané formuláře C-I Personální zabezpečení

bakalářský studijní program

Gastronomie a výživa


8. 3. 2023

C-I – Personální zabezpečení							
Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Petr Ocknecht					Tituly	
Rok narození	1977	typ vztahu k VŠ	DPP bud.	rozsah		do kdy	
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program			DPP bud.	rozsah		do kdy	
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
---				---	---		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Základy cukrářství (10% p) – odborník z praxe							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu		(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr		
Údaje o vzdělání na VŠ							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2002 – 2003: Restaurace Penzion pod přehradou, Horní Bečva, kuchař 2004 – 2007: Hotel Voroněž, Brno, kuchař 2007 – 2009: Hotel NoemArch, Brno, šéfcukrář 2009 – 2011: Hotel Comsa Brno Palace, Brno, šéfcukrář 2011 – 2012: Divoká vařečka, Brno, lektor vaření, administrativa 2012 – 2013: Restaurace Il Mercato, Brno, cukrář 2013 – 2015: Restaurace Borgo Agnese, Brno, šéfcukrář 2015 – 2016: Hotel Laa an der Thaya, Rakousko, demi-chef de partie 2016 – dosud: Restaurace Acapulco – Café Fruli, Vyškov, šéfcukrář							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Není relevantní.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ					
---	---	---			H-index WoS/Scopus		
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
Profesní aktivity související se zaměřením studijního programu a vztahující se k zabezpečovaným předmětům:							
2002 – dosud: spolupráce s doc. Borkóvcovou na propagaci jedlého hmyzu							
2009: Kuchařka Kuchyně hmyzem zpestřená, Lynx, spoluautor							
2011: Kulinařské studio Divoká vařečka, lektor a administrace, https://www.divoka-varecka.cz/							
2015: Kuchařka Hmyz na talíři, Jota, spoluautor							
Působení v zahraničí							
2001 – 2002: Výletní loď M/V Galaxy, Apollo Ship Challandres, Inc., pracovní pozice „Cook Rounds“							
2005: Hotel Le Coq-Gadby, Rennes, Francie, stáž (3 měsíce)							
Podpis						datum	8.3.2023

C-I – Personální zabezpečení

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně						
Součást vysoké školy	Fakulta technologická						
Název studijního programu	Gastronomie a výživa						
Jméno a příjmení	Tomáš Popp					Tituly	
Rok narození	1978	typ vztahu k VŠ	DPP bud.	rozsah		do kdy	
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program		DPP bud.	rozsah		do kdy		
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		

Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Základy a vývoj gastronomie ve společnosti (10% p) – odborník z praxe							
Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)							
Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu	(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr			
Údaje o vzdělání na VŠ							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2006 – dosud: Plzeňské farmářské trhy, koordinátor							
2016 – dosud: Národní tým kuchařů a cukrářů, manažer							
2022 – dosud: Asociace kuchařů a cukrářů, manažer							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Není relevantní.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
---	---	---			WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ					
---	---	---			H-index WoS/Scopus		
Přehled o nejvýznamnějších publikačních a dalších tvůrčí činnostech nebo dalších profesních činnostech u odborníků z praxe vztahujících se k zabezpečovaným předmětům							
Profesní aktivity související se zaměřením studijního programu a vztahující se k zabezpečovaným předmětům:							
GourmetLab, výukový pořad/vědecká cooking show pro Českou televizi, 2020, 6 dílů (Vůně ryby, Něco tu kvasí, Mouka v akci, Rande bez masa, Za drůbež štavnatou, Zúřčí steak), https://www.ceskatelevize.cz/porady/11797967792-gourmetlab/							
Chutě Evropského regionu Dunaj Vltava, autor seriálu, https://www.youtube.com/@europaregiondonau-moldau_e9712/playlists							
Projekt „Zvyšování kvalifikace studentů gastronomických oborů“, spolufinancovaný z programu Přeshraniční spolupráce Česká republika – Svobodný stát Bavorsko, Cíl EÚS 2014 – 2020 (prodlouženo do roku 2022), koordinátor projektu, www.varimedobre.eu							
Projekt „Environmentální gastronomie“ (2012 – 2014), podpořen EU, koordinátor projektu							
Získaná ocenění:							
IKA Culinary Olympics 2016, dvakrát bronzová medaile							
Světová soutěž v Singapuru 2018, zlatá a stříbrná medaile, celkové vítězství							
Světový pohár v Lucembursku 2018, zlatá a stříbrná medaile							
IKA Culinary Olympics 2020, stříbrná a bronzová medaile							
Světový pohár v Lucembursku 2022, dvakrát bronzová medaile							
Působení v zahraničí							

Podpis				datum	8.3.2023		

C-I – Personální zabezpečení

Vysoká škola	Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně					
Součást vysoké školy	Fakulta technologická					
Název studijního programu	Gastronomie a výživa					
Jméno a příjmení	Petr Sedlář				Tituly	
Rok narození	1976	typ vztahu k VŠ	DPP bud.	rozsah	do kdy	
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program		DPP bud.	rozsah	do kdy		
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ		typ prac. vztahu	rozsah			
---		---				

Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu

Regionální a světová gastronomie (10% p) – odborník z praxe

Zapojení do výuky v dalších studijních programech na téže vysoké škole (pouze u garantů ZT a PZ předmětů)

Název studijního předmětu	Název studijního programu	Sem.	Role ve výuce daného předmětu	(nepovinný údaj) Počet hodin za semestr

Údaje o vzdělání na VŠ

Údaje o odborném působení od absolvování VŠ

2001 – 2004: The Yacht Clontarf, Irsko, Junior Sous Chef
2004 – 2006: The Radisson Blue, Dublin Airport, Irsko, Junior Sous Chef
2006 – 2010: Stockyard Restaurant Clontarf, Irsko, Head Chef
2010 – 2011: Carlton Hotel Blanchardstown, Co., Dublin, Irsko, Head Chef
2011 – 2012: Chalet Valmont, Morzine, Francie, soukromý kuchař
2010 – 2014: Embassy of the Czech Republic, Dublin, Irsko, kuchař-manager
2015 – 2017: The Abbey Tavern, Howth, Co., Dublin, Irsko, Head Chef
2017 – 2020: Hotel Tomášov, Zlín, šéfkuchař
2020 – dosud: Univerzita Tomáše Bati, Koleje a menza, Zlín, šéfkuchař univerzitní menzy

Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací

Není relevantní.

Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	Ohlasy publikací		
---	---	---	WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			
---	---	---	H-index WoS/Scopus		

Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům

Profesní aktivity související se zaměřením studijního programu a vztahující se k zabezpečovaným předmětům:

(doplňující informace k přehledu působení v praxi – viz uvedeno výše)

2007: Business Coaching
2007: Management and People Development Course – Employment Law
2008 – 2010: HACCP Failte Ireland Course
2013: HACCP Fetac level 5
2018 – 2019: SAVARIN – skladové účetnictví
2022: 1. ročník Mezinárodního mistrovství menz, ČZU Praha, 8.-9.6.2022, 3. místo

Působení v zahraničí

2001 – 2016: Irsko, Francie, zahraniční praxe

Podpis		datum	8.3.2023
--------	---	-------	----------

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Příloha č. 6

Smlouvy o zajištění odborné praxe

bakalářský studijní program

Gastronomie a výživa

27. 2. 2023

**Smlouva o výkonu praxe studentů
v rámci projektu ADAPT UTB: Adaptabilní, Digitální, Agilní, Progresivní,
Transformace UTB ve Zlíně (číslo projektu NPO_UTB_MSMT-16585/2022)**

uzavřená dle ustanovení § 1746 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, mezi smluvními stranami, kterými jsou:

R I G O, s.r.o.

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně, oddíl C, vložka 401

se sídlem: nám. T. G. Masaryka 1335, 760 01 Zlín

IČ: 13692151, DIČ: CZ13692151

Zastoupená: Mgr. Václav Petrásek, jednatel

(dále jen „poskytovatel“)

a

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

veřejná vysoká škola zřízená zákonem č. 404/2000 Sb., o zřízení Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně

se sídlem: Vavrečkova 5669, 760 01 Zlín

IČ: 70883521

DIČ: CZ70883521

Zastoupená: prof. Ing. Romanem Čermákem, Ph.D., děkanem

(dále jen „UTB FT“)

I. Předmět smlouvy

- 1) Předmětem této smlouvy je úprava základních práv a povinností smluvních stran při vzájemné spolupráci ve věci zajišťování odborné praxe studentů UTB (dále jen „studenti“).
- 2) Za podmínek uvedených v dalších ustanoveních této smlouvy se poskytovatel zavazuje umožnit na svých pracovištích (odděleních) vykonání odborné praxe studentům. Fakulta se zavazuje poskytnout studentům a poskytovateli součinnost nezbytnou pro řádný a účelný průběh praxe.

II. Práva a povinnosti smluvních stran

- 1) Poskytovatel se zavazuje vytvořit na svých pracovištích (odděleních) nezbytné podmínky pro absolvování odborné praxe studentů, včetně práce s příslušnou dokumentací v souladu s platnými předpisy.
- 2) Poskytovatel bere na vědomí, že je osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly dle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě, v platném znění.
- 3) Poskytovatel se zavazuje, že umožní všem subjektům oprávněným k výkonu kontroly, z jehož prostředků je plnění dle této smlouvy hrazeno, provést kontrolu dokladů souvisejících s tímto plněním, a to po dobu danou právními předpisy ČR k jejich archivaci (zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v platném znění a zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění).
- 4) Poskytovatel je povinen uchovat veškerou dokumentaci související s plněním dle této smlouvy minimálně do 31. 12. 2036, pokud český právní systém nestanovuje lhůtu delší. Fakulta, poskytovatel dotace, případně jím pověřené subjekty (případně i další kontrolní orgány podle platných právních předpisů) budou mít k těmto dokumentům na vyžádání přístup.



- 5) Obě smluvní strany před zahájením odborné praxe proškolí studenty v oblasti bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, požární ochrany, ochrany osobních údajů, povinné mlčenlivosti a vnitřních předpisů poskytovatele. Povinnost dodržovat při odborné praxi dané předpisy se vztahuje i na pověřené zaměstnance UTB FT.
- 6) Poskytovatel určí zaměstnance, kteří budou zodpovídat za průběh odborné praxe studentů (dále jen „pověřená osoba“).
- 7) Cíle a obsah odborné praxe, časový plán, název studijního programu (oboru), počet a jména studentů, délka a přesné místo výkonu praxe, případně další konkrétní podmínky (např. počet hodin praxe) budou smluvními stranami dle potřeby upřesňovány v jednotlivých přílohách této smlouvy. Každá taková příloha bude podepsána za UTB FT děkanem fakulty a ředitelem příslušného ústavu FT nebo jím pověřenou osobou¹, na kterém je realizován studijní program (obor), pro jehož studenty je praxe dojednána a za poskytovatele vedoucím(i) pracoviště (pracovišť), na kterém bude praxe probíhat.
- 8) Smluvní strany jsou povinny učinit vše, co lze po nich spravedlivě požadovat, aby byla odborná agenturní praxe studentů úspěšně realizována.
- 9) UTB FT seznámí každého studenta před začátkem výkonu odborné praxe s obsahem příslušného dokumentu dle odst. 4), který se vztahuje k odborné praxi daného studenta. UTB FT dále každého studenta poučí, že při výkonu odborné praxe dle této smlouvy je povinen dodržovat příslušné právní předpisy a pokyny pověřených osob a vedoucích pracovníků pracoviště (oddělení) poskytovatele.
- 10) Smluvní strany prohlašují, že činnost studentů v rámci odborné praxe není produktivní činností a jde výlučně o praktickou přípravu, která je součástí výuky. S ohledem na tuto skutečnost se smluvní strany dohodly, že praxe studentů u poskytovatele je bezplatná. UTB FT, poskytovateli ani studentům nevzniká z tohoto titulu nárok na jakoukoliv odměnu ani úhradu vynaložených nákladů.
- 11) Smluvní strany se dohodly, že kontaktními osobami pro zajištění praxe jsou:
 - ze strany UTB FT:
Jméno a příjmení: Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Funkce: Akademický pracovník
tel.: +420 57 603 1592
e-mail: aadamkova@utb.cz
 - ze strany poskytovatele:
Jméno a příjmení: Mgr. Václav Petrásek
Funkce: jednatel
e-mail: petrasek@advocate-zlin.com
tel: +420 737 259 258

III. Ochrana osobních údajů

- 1) Tento článek smlouvy upravuje vzájemná práva a povinnosti smluvních stran při zpracování osobních údajů, ke kterému dochází v souvislosti s plněním předmětu této smlouvy. Smluvní strany jsou v souvislosti s ochranou osobních údajů povinny dostát všem povinnostem, které vyplývají z právních předpisů platných a účinných na území České republiky.

¹ Pro UTB FT platí, že předmětné přílohy budou archivovány přímo na příslušných ústavech



- 2) Smluvní strany prohlašují, že jsou schopny zajistit technické a organizační zabezpečení ochrany osobních údajů. V této souvislosti se smluvní strany zavazují zejména přijmout veškerá opatření, aby nemohlo dojít k neoprávněnému nebo nahodilému přístupu k osobním údajům, jejich změně, zničení či ztrátě, jakož i jejich zneužití, a dále také opatření týkající se práce s příslušnými informačními systémy, vymezením omezeného okruhu osob, jež mohou disponovat s osobními údaji, včetně zajištění jejich mlčenlivosti o údajích, které se v rámci zpracování osobních údajů dozvěděl, zajištění místností a počítačů s databázemi proti vniknutí třetích osob, tj. bezpečnostní zámky, hesla do počítačů, antivirové programy, bezpečnostní zálohy a další vhodné nástroje. V případě jakéhokoliv porušení zabezpečení osobních údajů je zpracovatel povinen v souladu s příslušnými právními předpisy zaslat správci bez zbytečného odkladu informace o takovém narušení. Informace o takovém narušení musí obsahovat:
- a) popis povahy narušení zabezpečení osobních údajů, kategorií a přibližného počtu dotčených subjektů údajů a kategorií a přibližného počtu dotčených záznamů osobních údajů,
 - b) jméno a kontaktní údaje na pověřence pro ochranu osobních údajů,
 - c) popis pravděpodobných důsledků narušení zabezpečení osobních údajů,
 - d) popis opatření, které přijal nebo navrhl k přijetí s cílem vyřešit dané narušení zabezpečení osobních údajů včetně případných opatření ke zmírnění možných nepříznivých dopadů.
- 3) Smluvní strany se dále zavazují:
- nezneužívat osobní údaje k jinému než stanovenému účelu podle této Smlouvy;
 - učinit s odbornou péčí všechna kontrolní a ochranná opatření za účelem ochrany osobních údajů;
 - s odbornou péčí dodržovat všechna kontrolní a ochranná opatření za účelem ochrany osobních údajů;
 - neprodleně reagovat na žádosti subjektů, tyto informovat o všech jejich právech a na žádost umožnit přístup k informacím o zpracování, opravu osobních údajů, blokování, doplnění a veškeré takové požadavky se strany zavazují vzájemně si předávat; zpracovatel se zavazuje informovat správce o všech skutečnostech majících vliv na zpracování osobních údajů;
 - oznámit každou pochybnost o dodržování příslušných právních předpisů platných a účinných na území ČR či narušení bezpečnosti osobních údajů;
 - bude-li to třeba, poskytnout si vzájemně veškerou součinnost při styku a jednáních s Úřadem pro ochranu osobních údajů a se subjekty údajů;
 - dodržovat všechny ostatní povinnosti stanovené příslušnými právními předpisy platnými a účinnými na území ČR, i pokud tak není výslovně uvedeno v této Smlouvě;
 - vynaložit veškeré možné úsilí na odstranění protiprávního stavu ve vztahu k osobním údajům dle této Smlouvy, kterým by došlo k porušení povinností stanovených příslušnými právními předpisy platnými a účinnými na území ČR jednáním příslušné Smluvní strany, a to neprodleně poté, co taková skutečnost nastane.
- 4) Osobní údaje budou zpracovávány pouze po dobu uvedenou v odstavci 8). Po uplynutí této doby budou osobní údaje na základě písemné žádosti správce bezodkladně vráceny správci nebo nebude-li takové žádosti, prokazatelně zlikvidovány. Pokud existují kopie zpracovávaných osobních údajů, je zpracovatel povinen je vymazat.
- 5) Správce je kdykoliv oprávněn kontrolovat plnění a dodržování kteréhokoliv ustanovení tohoto článku, a to i bez předchozího upozornění, a poskytovatel je povinen takovou kontrolu správci umožnit a poskytnout mu veškeré informace potřebné k doložení toho, že jsou splněny veškeré povinnosti vyplývající z tohoto článku.



- 6) Veškeré informace, které si Smluvní strany v době platnosti této smlouvy poskytnou, jsou důvěrné. Smluvní strany se zavazují, že tyto informace neposkytnou třetí osobě ani je nepoužijí v rozporu s účelem jejich poskytnutí za účelem splnění této smlouvy, není-li touto smlouvou stanoveno jinak.
- 7) V případě, že poskytovatel poruší své povinnosti uvedené v tomto článku a své porušení neodstraní ani po předchozím písemném upozornění UTB FT v přiměřené lhůtě k tomu mu UTB FT poskytnuté, je UTB FT oprávněna od této smlouvy odstoupit.
- 8) V případě, že v důsledku porušení povinností na straně poskytovatele vznikne UTB FT škoda, je poskytovatel UTB FT povinen tuto škodu UTB FT uhradit, a to na základě výzvy UTB FT adresované poskytovateli.
- 9) Pro účely této smlouvy se za správce považuje UTB FT, za zpracovatele poskytovatel. Účelem zpracování osobních údajů je poskytování praxe studentům UTB FT, právním důvodem zpracování osobních údajů je plnění zákonných povinností. Zpracovávány budou osobní údaje studentů vykonávajících praxi, tzn. jméno, příjmení, studijní program (obor), ročník studia. Doba zpracování osobních údajů odpovídá době trvání smlouvy (z titulu kontroly projektu a jeho udržitelnosti ze strany pověřených orgánů), není-li jiným právním předpisem stanovena doba delší.
- 10) Zpracovatel není oprávněn osobní údaje, jakkoliv nad rámec této smlouvy nebo v rozporu s ní, dále zpracovávat, zapojit do zpracování dalšího zpracovatele nebo osobní údaje předávat a převádět třetím osobám či jiným zpracovatelům, pokud správce písemně neurčí jinak. Pokud zpracovatel zpracovává osobní údaje v rozporu s touto smlouvou nebo nad její rámec, platí, že osobní údaje nezpracovává pro účely a v rozsahu pro správce a správce za to nepese žádnou odpovědnost. Ve vztahu k osobním údajům takto zpracovávaným je zpracovatel v postavení správce s veškerou odpovědností z toho vyplývající.

IV. Trvání smlouvy

- 1) Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podpisu oprávněnými zástupci obou smluvních stran, přičemž se uzavírá na dobu určitou, a to na dobu trvání a udržitelnosti projektu, tj. do 30. 6. 2029.
- 2) Smlouvu je možné kdykoliv ukončit písemnou dohodou smluvních stran.
- 3) Smlouvu lze vypovědět s výpovědní lhůtou 2 měsíce, popř. od ní odstoupit za podmínek stanovených zákonem.
- 4) Smluvní strany se výslovně dohodly, že tato smlouva ruší a nahrazuje veškeré dosud platné smlouvy o výkonu praxe studentů uzavřené mezi poskytovatelem a UTB FT.

V. Závěrečná ustanovení

- 1) Tuto smlouvu lze měnit či doplňovat pouze písemnými vzestupně číslovanými dodatky, které budou za dodatek této smlouvy výslovně označeny a podepsány oprávněnými zástupci obou smluvních stran.



- 2) Tato smlouva jakož i práva a povinnosti smluvních stran z ní vyplývající a výslovně neupravené jejím textem se řídí zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, a souvisejícími předpisy.
- 3) Veškeré případné spory vzniklé z této smlouvy či v souvislosti s ní budou přednostně řešeny dohodou stran. Nedojde-li k dohodě, pak příslušnými soudy České republiky.
- 4) Tato smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž každá ze stran obdrží po jednom.
- 5) Smluvní strany prohlašují, že se podrobně seznámily s textem této smlouvy, jejímu obsahu rozumí a souhlasí s ním.

Ve Zlíně dne 12.12.2022

za Univerzitu Tomáše Bati ve Zlíně
Fakultu technologickou
prof. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan Fakulty technologické

Ve Zlíně dne - 4 - 01 - 2023

za poskytovatele
Mgr. Václav Petrásek
jednatel

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/00	5.12.2022	Bumil
EO		my
Věcně		VAD an?
		XJH
Správce rozpočtu		

17.12.2022

**Smlouva o výkonu praxe studentů
v rámci projektu ADAPT UTB: Adaptabilní, Digitální, Agilní, Progresivní,
Transformace UTB ve Zlíně (číslo projektu NPO_UTB_MSMT-16585/2022)**

uzavřená dle ustanovení § 1746 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, mezi smluvními stranami, kterými jsou:

Baltaci Atrium s.r.o.

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně, oddíl C, vložka 101659

se sídlem: Lešetín II 651, Zlín 760 01

IČ: 06360114

zastoupená: Lukáš Žaludek, jednatel

(dále jen „poskytovatel“)

a

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

veřejná vysoká škola zřízená zákonem č. 404/2000 Sb., o zřízení Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně

se sídlem: Vavrečkova 5669, 760 01 Zlín

IČ: 70883521

DIČ: CZ70883521

zastoupená: prof. Ing. Roman Čermák, Ph.D., děkan

(dále jen „UTB“ nebo „fakulta“)

I. Předmět smlouvy

- 1) Předmětem této smlouvy je úprava základních práv a povinností smluvních stran při vzájemné spolupráci ve věci zajišťování odborné praxe studentů fakulty (dále jen „studenti“).
- 2) Za podmínek uvedených v dalších ustanoveních této smlouvy se poskytovatel zavazuje umožnit na svých pracovištích (odděleních) vykonání odborné praxe studentům. Fakulta se zavazuje poskytnout studentům a poskytovateli součinnost nezbytnou pro řádný a účelný průběh praxe.

II. Práva a povinnosti smluvních stran

- 1) Poskytovatel se zavazuje vytvořit na svých pracovištích (odděleních) nezbytné podmínky pro absolvování odborné praxe studentů, včetně práce s příslušnou dokumentací v souladu s platnými předpisy.
- 2) Poskytovatel bere na vědomí, že je osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly dle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě, v platném znění.
- 3) Poskytovatel se zavazuje, že umožní všem subjektům oprávněným k výkonu kontroly, z jehož prostředků je plnění dle této smlouvy hrazeno, provést kontrolu dokladů souvisejících s tímto plněním, a to po dobu danou právními předpisy ČR k jejich archivaci (zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v platném znění a zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění).
- 4) Poskytovatel je povinen uchovat veškerou dokumentaci související s plněním dle této smlouvy minimálně do 31. 12. 2036, pokud český právní systém nestanovuje lhůtu delší. Fakulta, poskytovatel dotace, případně jím pověřené subjekty (případně i další kontrolní orgány podle platných právních předpisů) budou mít k těmto dokumentům na vyžádání přístup.
- 5) Obě smluvní strany před zahájením odborné praxe proškolí studenty v oblasti bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, požární ochrany, ochrany osobních údajů, povinné mlčenlivosti a vnitřních předpisů poskytovatele. Povinnost dodržovat při odborné praxi dané předpisy se vztahuje i na pověřené zaměstnance fakulty.

- 6) Poskytovatel určí zaměstnance, kteří budou zodpovídat za průběh odborné praxe studentů (dále jen „pověřená osoba“).
- 7) Cíle a obsah odborné praxe, časový plán, název studijního programu (oboru), počet a jména studentů, délka a přesné místo výkonu praxe, případně další konkrétní podmínky (např. počet hodin praxe) budou smluvními stranami dle potřeby upřesňovány v jednotlivých přílohách této smlouvy. Každá taková příloha bude podepsána za UTB děkanem fakulty a ředitelem příslušného ústavu fakulty nebo jím pověřenou osobou¹, na kterém je realizován studijní program (obor), pro jehož studenty je praxe dojednána a za poskytovatele vedoucím(i) pracoviště (pracovišť), na kterém bude praxe probíhat.
- 8) Smluvní strany jsou povinny učinit vše, co lze po nich spravedlivě požadovat, aby byla odborná agenturní praxe studentů úspěšně realizována.
- 9) Fakulta seznámí každého studenta před začátkem výkonu odborné praxe s obsahem příslušného dokumentu dle odst. 4), který se vztahuje k odborné praxi daného studenta. Fakulta dále každého studenta poučí, že při výkonu odborné praxe dle této smlouvy je povinen dodržovat příslušné právní předpisy a pokyny pověřených osob a vedoucích pracovníků pracoviště (oddělení) poskytovatele.
- 10) Smluvní strany prohlašují, že činnost studentů v rámci odborné praxe není produktivní činností a jde výlučně o praktickou přípravu, která je součástí výuky. S ohledem na tuto skutečnost se smluvní strany dohodly, že praxe studentů u poskytovatele je bezplatná. Fakultě, poskytovateli ani studentům nevzniká z tohoto titulu nárok na jakoukoliv odměnu ani úhradu vynaložených nákladů.
- 11) Smluvní strany se dohodly, že kontaktními osobami pro zajištění praxe jsou:
 - ze strany fakulty: Ing. Anna Adámková, Ph.D., garant studijního programu, kontakt (aadamkova@utb.cz, 576 031 592),
 - ze strany poskytovatele: Veronika Mrázková, ředitelka hotelu (veronika.mrazkova@baltaci.cz, +420 771 126 816)

III. Ochrana osobních údajů

- 1) Tento článek smlouvy upravuje vzájemná práva a povinnosti smluvních stran při zpracování osobních údajů, ke kterému dochází v souvislosti s plněním předmětu této smlouvy. Smluvní strany jsou v souvislosti s ochranou osobních údajů povinny dostát všem povinnostem, které vyplývají z právních předpisů platných a účinných na území České republiky.
- 2) Smluvní strany prohlašují, že jsou schopny zajistit technické a organizační zabezpečení ochrany osobních údajů. V této souvislosti se smluvní strany zavazují zejména přijmout veškerá opatření, aby nemohlo dojít k neoprávněnému nebo nahodilému přístupu k osobním údajům, jejich změně, zničení či ztrátě, jakož i jejich zneužití, a dále také opatření týkající se práce s příslušnými informačními systémy, vymezením omezeného okruhu osob, jež mohou disponovat s osobními údaji, včetně zajištění jejich mlčenlivosti o údajích, které se v rámci zpracování osobních údajů dozvěděl, zajištění místností a počítačů s databázemi proti vniknutí třetích osob, tj. bezpečnostní zámky, hesla do počítačů, antivirové programy, bezpečnostní zálohy a další vhodné nástroje. V případě jakéhokoliv porušení zabezpečení osobních údajů je zpracovatel povinen v souladu s příslušnými právními předpisy zaslat správci bez zbytečného odkladu informace o takovém narušení. Informace o takovém narušení musí obsahovat:
 - a) popis povahy narušení zabezpečení osobních údajů, kategorií a přibližného počtu dotčených subjektů údajů a kategorií a přibližného počtu dotčených záznamů osobních údajů,
 - b) jméno a kontaktní údaje na pověřence pro ochranu osobních údajů,

¹ Pro UTB FT platí, že předmětné přílohy budou archivovány přímo na příslušných ústavech

- c) popis pravděpodobných důsledků narušení zabezpečení osobních údajů,
d) popis opatření, které přijal nebo navrhl k přijetí s cílem vyřešit dané narušení zabezpečení osobních údajů včetně případných opatření ke zmírnění možných nepříznivých dopadů.
- 3) Smluvní strany se dále zavazují:
- nezneužívat osobní údaje k jinému než stanovenému účelu podle této Smlouvy;
 - učinit s odbornou péčí všechna kontrolní a ochranná opatření za účelem ochrany osobních údajů;
 - s odbornou péčí dodržovat všechna kontrolní a ochranná opatření za účelem ochrany osobních údajů;
 - neprodleně reagovat na žádosti subjektů, tyto informovat o všech jejich právech a na žádost umožnit přístup k informacím o zpracování, opravu osobních údajů, blokování, doplnění a veškeré takové požadavky se strany zavazují vzájemně si předávat; zpracovatel se zavazuje informovat správce o všech skutečnostech majících vliv na zpracování osobních údajů;
 - oznámit každou pochybnost o dodržování příslušných právních předpisů platných a účinných na území ČR či narušení bezpečnosti osobních údajů;
 - bude-li to třeba, poskytnout si vzájemně veškerou součinnost při styku a jednáních s Úřadem pro ochranu osobních údajů a se subjekty údajů;
 - dodržovat všechny ostatní povinnosti stanovené příslušnými právními předpisy platnými a účinnými na území ČR, i pokud tak není výslovně uvedeno v této Smlouvě;
 - vynaložit veškeré možné úsilí na odstranění protiprávního stavu ve vztahu k osobním údajům dle této Smlouvy, kterým by došlo k porušení povinností stanovených příslušnými právními předpisy platnými a účinnými na území ČR jednáním příslušné Smluvní strany, a to neprodleně poté, co taková skutečnost nastane.
- 4) Osobní údaje budou zpracovávány pouze po dobu uvedenou v odstavci 8). Po uplynutí této doby budou osobní údaje na základě písemné žádosti správce bezodkladně vráceny správci nebo nebude-li takové žádosti, prokazatelně zlikvidovány. Pokud existují kopie zpracovávaných osobních údajů, je zpracovatel povinen je vymazat.
- 5) Správce je kdykoliv oprávněn kontrolovat plnění a dodržování kteréhokoliv ustanovení tohoto článku, a to i bez předchozího upozornění, a poskytovatel je povinen takovou kontrolu správci umožnit a poskytnout mu veškeré informace potřebné k doložení toho, že jsou splněny veškeré povinnosti vyplývající z tohoto článku
- 6) Veškeré informace, které si Smluvní strany v době platnosti této smlouvy poskytnou, jsou důvěrné. Smluvní strany se zavazují, že tyto informace neposkytnou třetí osobě ani je nepoužijí v rozporu s účelem jejich poskytnutí za účelem splnění této smlouvy, není-li touto smlouvou stanoveno jinak.
- 7) V případě, že poskytovatel poruší své povinnosti uvedené v tomto článku a své porušení neodstraní ani po předchozím písemném upozornění UTB v přiměřené lhůtě k tomu mu UTB poskytnuté, je UTB oprávněna od této smlouvy odstoupit.
- 8) V případě, že v důsledku porušení povinností na straně poskytovatele vznikne UTB škoda, je poskytovatel UTB povinen tuto škodu UTB uhradit, a to na základě výzvy UTB adresované poskytovateli.



- 9) Pro účely této smlouvy se za správce považuje UTB, za zpracovatele poskytovatel. Účelem zpracování osobních údajů je poskytování praxe studentům UTB, právním důvodem zpracování osobních údajů je plnění zákonných povinností. Zpracovávány budou osobní údaje studentů vykonávajících praxi, tzn. jméno, příjmení, studijní program (obor), ročník studia. Doba zpracování osobních údajů odpovídá době trvání smlouvy (z titulu kontroly projektu a jeho udržitelnosti ze strany pověřených orgánů), není-li jiným právním předpisem stanovena doba delší.
- 10) Zpracovatel není oprávněn osobní údaje, jakkoliv nad rámec této smlouvy nebo v rozporu s ní, dále zpracovávat, zapojit do zpracování dalšího zpracovatele nebo osobní údaje předávat a převádět třetím osobám či jiným zpracovatelům, pokud správce písemně neurčí jinak. Pokud zpracovatel zpracovává osobní údaje v rozporu s touto smlouvou nebo nad její rámec, platí, že osobní údaje nezpracovává pro účely a v rozsahu pro správce a správce za to nenese žádnou odpovědnost. Ve vztahu k osobním údajům takto zpracovávaným je zpracovatel v postavení správce s veškerou odpovědností z toho vyplývající.

IV. Trvání smlouvy

- 1) Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podpisu oprávněnými zástupci obou smluvních stran, přičemž se uzavírá na dobu určitou, a to na dobu trvání a udržitelnosti projektu, tj. do 30. 6. 2029.
- 2) Smlouvu je možné kdykoliv ukončit písemnou dohodou smluvních stran.
- 3) Smlouvu lze vypovědět s výpovědní lhůtou 2 měsíce, popř. od ní odstoupit za podmínek stanovených zákonem.
- 4) Smluvní strany se výslovně dohodly, že tato smlouva ruší a nahrazuje veškeré dosud platné smlouvy o výkonu praxe studentů uzavřené mezi poskytovatelem a UTB.

V. Závěrečná ustanovení

- 1) Tuto smlouvu lze měnit či doplňovat pouze písemnými vzestupně číslovanými dodatky, které budou za dodatek této smlouvy výslovně označeny a podepsány oprávněnými zástupci obou smluvních stran.
- 2) Tato smlouva jakož i práva a povinnosti smluvních stran z ní vyplývající a výslovně neupravené jejím textem se řídí zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, a souvisejícími předpisy.
- 3) Veškeré případné spory vzniklé z této smlouvy či v souvislosti s ní budou přednostně řešeny dohodou stran. Nedojde-li k dohodě, pak příslušnými soudy České republiky.
- 4) Tato smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž každá ze stran obdrží po jednom.
- 5) Smluvní strany prohlašují, že se podrobně seznámily s textem této smlouvy, jejímu obsahu rozumí a souhlasí s ním.

Ve Zlíně dne 19.12.2022

.....
za Univerzitu Tomáše Bati ve Zlíně
Fakultu technologickou
prof. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan

V dne 21.12.2022

.....
za poskytovatele
Lukáš Žaludek
jednatel

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/00	15.12.2022	Burel
EO		
Věcně		x <i>[signature]</i>
		x <i>[signature]</i>
Spřítvoce rozpočtu		<i>[signature]</i>

073 *[initials]*



**Smlouva o výkonu praxe studentů
v rámci projektu ADAPT UTB: Adaptabilní, Digitální, Agilní, Progresivní,
Transformace UTB ve Zlíně (číslo projektu NPO_UTB_MSMT-16585/2022)**

uzavřená dle ustanovení § 1746 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, mezi smluvními stranami, kterými jsou:

ŽS REAL a. s.

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně, oddíl B, vložka 2298
se sídlem: Pasohlávky č. ev. 110, 691 22 Pasohlávky

IČ:25334271

DIČ: CZ25334271

zastoupená Petrem Pavlackým, místopředsdou představenstva, na základě plné moci
(dále jen „poskytovatel“)

a

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

veřejná vysoká škola zřízená zákonem č. 404/2000 Sb., o zřízení Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně

Se sídlem: Vavrečkova 5669, 760 01 Zlín

IČ: 70883521

DIČ: CZ70883521

Zastoupená: prof. Ing. Romanem Čermákem, Ph.D., děkanem

(dále jen „UTB“ nebo „fakulta“)

I. Předmět smlouvy

- 1) Předmětem této smlouvy je úprava základních práv a povinností smluvních stran při vzájemné spolupráci ve věci zajišťování odborné praxe studentů UTB FT (dále jen „studenti“).
- 2) Za podmínek uvedených v dalších ustanoveních této smlouvy se poskytovatel zavazuje umožnit na svých pracovištích (odděleních) vykonání odborné praxe studentům. UTB FT se zavazuje poskytnout studentům a poskytovateli součinnost nezbytnou pro řádný a účelný průběh praxe.

II. Práva a povinnosti smluvních stran

- 1) Poskytovatel se zavazuje vytvořit na svých pracovištích (odděleních) nezbytné podmínky pro absolvování odborné praxe studentů, včetně práce s příslušnou dokumentací v souladu s platnými předpisy.
- 2) Poskytovatel bere na vědomí, že je osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly dle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě, v platném znění.
- 3) Poskytovatel se zavazuje, že umožní všem subjektům oprávněným k výkonu kontroly, z jehož prostředků je plnění dle této smlouvy hrazeno, provést kontrolu dokladů souvisejících s tímto plněním, a to po dobu danou právními předpisy ČR k jejich archivaci (zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v platném znění a zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění).
- 4) Poskytovatel je povinen uchovat veškerou dokumentaci související s plněním dle této smlouvy minimálně do 31. 12. 2036, pokud český právní systém nestanovuje lhůtu delší. Fakulta, poskytovatel dotace, případně jím pověřené subjekty (případně i další kontrolní orgány podle platných právních předpisů) budou mít k těmto dokumentům na vyžádání přístup.



- 5) Obě smluvní strany před zahájením odborné praxe proškolí studenty v oblasti bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, požární ochrany, ochrany osobních údajů, povinné mlčenlivosti a vnitřních předpisů poskytovatele. Povinnost dodržovat při odborné praxi dané předpisy se vztahuje i na pověřené zaměstnance UTB FT
- 6) Poskytovatel určí zaměstnance, kteří budou zodpovídat za průběh odborné praxe studentů (dále jen „pověřená osoba“).
- 7) Cíle a obsah odborné praxe, časový plán, název studijního programu (oboru), počet a jména studentů, délka a přesné místo výkonu praxe, případně další konkrétní podmínky (např. počet hodin praxe) budou smluvními stranami dle potřeby upřesňovány v jednotlivých přílohách této smlouvy. Každá taková příloha bude podepsána za UTB vedoucím fakulty a ředitelem ústavu fakulty nebo jím pověřenou osobou¹, na kterém je realizován studijní program (obor), pro jehož studenty je praxe dojednána a za poskytovatele vedoucím(i) pracoviště (pracovišť), na kterém bude praxe probíhat.
- 8) Smluvní strany jsou povinny učinit vše, co lze po nich spravedlivě požadovat, aby byla odborná agenturní praxe studentů úspěšně realizována.
- 9) UTB FT seznámí každého studenta před začátkem výkonu odborné praxe s obsahem příslušného dokumentu dle odst. 4), který se vztahuje k odborné praxi daného studenta. UTB FT dále každého studenta poučí, že při výkonu odborné praxe dle této smlouvy je povinen dodržovat příslušné právní předpisy a pokyny pověřených osob a vedoucích pracovníků pracoviště (oddělení) poskytovatele.
- 10) Smluvní strany prohlašují, že činnost studentů v rámci odborné praxe není produktivní činností a jde výlučně o praktickou přípravu, která je součástí výuky. S ohledem na tuto skutečnost se smluvní strany dohodly, že praxe studentů u poskytovatele je bezplatná. UTB FT, poskytovateli ani studentům nevzniká z tohoto titulu nárok na jakoukoliv odměnu ani úhradu vynaložených nákladů.
- 11) Smluvní strany se dohodly, že kontaktními osobami pro zajištění praxe jsou:
ze strany fakulty:
Jméno a příjmení: Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Funkce: Akademický pracovník
tel.: +420 57 603 1592
e-mail: aadamkova@utb.cz

ze strany poskytovatele:
Jméno a příjmení: Tomáš Vychodil
Funkce: F&B manager
tel.: +420 730 890 161
e-mail: vychodil@aqualand-moravia.cz

III. Ochrana osobních údajů

- 1) Tento článek smlouvy upravuje vzájemná práva a povinnosti smluvních stran při zpracování osobních údajů, ke kterému dochází v souvislosti s plněním předmětu této smlouvy. Smluvní strany jsou v souvislosti s ochranou osobních údajů povinny dostát všem povinnostem, které vyplývají z právních předpisů platných a účinných na území České republiky.

¹ Pro UTB FT platí, že předmětné přílohy budou archivovány přímo na příslušných ústavech



- 2) Smluvní strany prohlašují, že jsou schopny zajistit technické a organizační zabezpečení ochrany osobních údajů. V této souvislosti se smluvní strany zavazují zejména přijmout veškerá opatření, aby nemohlo dojít k neoprávněnému nebo nahodilému přístupu k osobním údajům, jejich změně, zničení či ztrátě, jakož i jejich zneužití, a dále také opatření týkající se práce s příslušnými informačními systémy, vymezením omezeného okruhu osob, jež mohou disponovat s osobními údaji, včetně zajištění jejich mlčenlivosti o údajích, které se v rámci zpracování osobních údajů dozvěděl, zajištění místností a počítačů s databázemi proti vniknutí třetích osob, tj. bezpečnostní zámky, hesla do počítačů, antivirové programy, bezpečnostní zálohy a další vhodné nástroje. V případě jakéhokoli porušení zabezpečení osobních údajů je zpracovatel povinen v souladu s příslušnými právními předpisy zaslat správci bez zbytečného odkladu informace o takovém narušení. Informace o takovém narušení musí obsahovat:
- a) popis povahy narušení zabezpečení osobních údajů, kategorií a přibližného počtu dotčených subjektů údajů a kategorií a přibližného počtu dotčených záznamů osobních údajů,
 - b) jméno a kontaktní údaje na pověřence pro ochranu osobních údajů,
 - c) popis pravděpodobných důsledků narušení zabezpečení osobních údajů,
 - d) popis opatření, které přijal nebo navrhl k přijetí s cílem vyřešit dané narušení zabezpečení osobních údajů včetně případných opatření ke zmírnění možných nepříznivých dopadů.
- 3) Smluvní strany se dále zavazují:
- nezneužívat osobní údaje k jinému než stanovenému účelu podle této Smlouvy;
 - učinit s odbornou péčí všechna kontrolní a ochranná opatření za účelem ochrany osobních údajů;
 - s odbornou péčí dodržovat všechna kontrolní a ochranná opatření za účelem ochrany osobních údajů;
 - neprodleně reagovat na žádosti subjektů, tyto informovat o všech jejich právech a na žádost umožnit přístup k informacím o zpracování, opravu osobních údajů, blokování, doplnění a veškeré takové požadavky se strany zavazují vzájemně si předávat; zpracovatel se zavazuje informovat správce o všech skutečnostech majících vliv na zpracování osobních údajů;
 - oznámit každou pochybnost o dodržování příslušných právních předpisů platných a účinných na území ČR či narušení bezpečnosti osobních údajů;
 - bude-li to třeba, poskytnout si vzájemně veškerou součinnost při styku a jednáních s Úřadem pro ochranu osobních údajů a se subjekty údajů;
 - dodržovat všechny ostatní povinnosti stanovené příslušnými právními předpisy platnými a účinnými na území ČR, i pokud tak není výslovně uvedeno v této Smlouvě;
 - vynaložit veškeré možné úsilí na odstranění protiprávního stavu ve vztahu k osobním údajům dle této Smlouvy, kterým by došlo k porušení povinností stanovených příslušnými právními předpisy platnými a účinnými na území ČR jednáním příslušné Smluvní strany, a to neprodleně poté, co taková skutečnost nastane.
- 4) Osobní údaje budou zpracovávány pouze po dobu uvedenou v odstavci 8). Po uplynutí této doby budou osobní údaje na základě písemné žádosti správce bezodkladně vráceny správci nebo nebude-li takové žádosti, prokazatelně zlikvidovány. Pokud existují kopie zpracovávaných osobních údajů, je zpracovatel povinen je vymazat.
- 5) Správce je kdykoliv oprávněn kontrolovat plnění a dodržování kteréhokoli ustanovení tohoto článku, a to i bez předchozího upozornění, a poskytovatel je povinen takovou kontrolu správci umožnit a poskytnout mu veškeré informace potřebné k doložení toho, že jsou splněny veškeré povinnosti vyplývající z tohoto článku
- 6) Veškeré informace, které si Smluvní strany v době platnosti této smlouvy poskytnou, jsou důvěrné. Smluvní strany se zavazují, že tyto informace neposkytnou třetí osobě ani je nepoužijí v



rozporu s účelem jejich poskytnutí za účelem splnění této smlouvy, není-li touto smlouvou stanoveno jinak.

- 7) V případě, že poskytovatel poruší své povinnosti uvedené v tomto článku a své porušení neodstraní ani po předchozím písemném upozornění UTB FT v přiměřené lhůtě k tomu mu UTB FT poskytnuté, je UTB FT oprávněna od této smlouvy odstoupit.
- 8) V případě, že v důsledku porušení povinností na straně poskytovatele vznikne UTB FT škoda, je poskytovatel UTB FT povinen tuto škodu UTB FT uhradit, a to na základě výzvy UTB FT adresované poskytovateli.
- 9) Pro účely této smlouvy se za správce považuje UTB FT, za zpracovatele poskytovatel. Účelem zpracování osobních údajů poskytování praxe studentům UTB FT, právním důvodem zpracování osobních údajů je plnění zákonných povinností. Zpracovávány budou osobní údaje studentů vykonávajících praxi, tzn. jméno, příjmení, studijní program (obor), ročník studia. Doba zpracování osobních údajů odpovídá době trvání smlouvy (z titulu kontroly projektu a jeho udržitelnosti ze strany pověřených orgánů), není-li jiným právním předpisem stanovena doba delší.
- 10) Zpracovatel není oprávněn osobní údaje, jakkoliv nad rámec této smlouvy nebo v rozporu s ní, dále zpracovávat, zapojit do zpracování dalšího zpracovatele nebo osobní údaje předávat a převádět třetím osobám či jiným zpracovatelům, pokud správce písemně neurčí jinak. Pokud zpracovatel zpracovává osobní údaje v rozporu s touto smlouvou nebo nad její rámec, platí, že osobní údaje nezpracovává pro účely a v rozsahu pro správce a správce za to nenese žádnou odpovědnost. Ve vztahu k osobním údajům takto zpracovávaným je zpracovatel v postavení správce s veškerou odpovědností z toho vyplývající.

IV. Trvání smlouvy

- 1) Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podpisu oprávněnými zástupci obou smluvních stran, přičemž se uzavírá na dobu určitou a to na dobu trvání a udržitelnosti projektu, tj. do 30. 6. 2029.
- 2) Smlouvu je možné kdykoliv ukončit písemnou dohodou smluvních stran.
- 3) Smlouvu lze vypovědět s výpovědní lhůtou 2 měsíce, popř. od ní odstoupit za podmínek stanovených zákonem.
- 4) Smluvní strany se výslovně dohodly, že tato smlouva ruší a nahrazuje veškeré dosud platné smlouvy o výkonu praxe studentů uzavřené mezi poskytovatelem a UTB FT.

V. Závěrečná ustanovení

- 1) Tuto smlouvu lze měnit či doplňovat pouze písemnými vzestupně číslovanými dodatky, které budou za dodatek této smlouvy výslovně označeny a podepsány oprávněnými zástupci obou smluvních stran.
- 2) Tato smlouva jakož i práva a povinnosti smluvních stran z ní vyplývající a výslovně neupravené jejím textem se řídí zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, a souvisejícími předpisy.
- 3) Veškeré případné spory vzniklé z této smlouvy či v souvislosti s ní budou přednostně řešeny dohodou stran. Nedojde-li k dohodě, pak příslušnými soudy České republiky.



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy


MT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

- 4) Tato smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž každá ze stran obdrží po jednom.
5) Smluvní strany prohlašují, že se podrobně seznámily s textem této smlouvy, jejímu obsahu rozumí a souhlasí s ním.

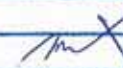
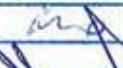
Ve Zlíně dne 12 -01- 2023

V Pasohládky dne - 4 -01- 2023


.....
za UTB FT
prof. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan Fakulty technologické


.....
za poskytovatele
Petr Pavlacký
Mistopředseda představenstva

Příloha: Kopie plné moci

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/OO		
EO		
Věcně	12.1.2023	X JM 
	12.1.2023	X AA 
Právce výpočtu		


123

PLNÁ MOC A POVĚŘENÍ ZAMĚSTNANCE – ŘEDITELE

ŽS REAL, a.s.

se sídlem: č.ev. 110, 691 22 Pasohlávky

IČ: 253 34 271

zapsaná v obchodním rejstříku KS Brno, oddíl B, vložka 2298

jednatel: Ing. Markem Chomou, předsedou představenstva

Ing. Michalem Chovancem, místopředsedou představenstva

(dále jen jako „zmocnitel“)

tímto pověřuje vedoucího zaměstnance pana

Petra Pavlackého

nar. dne: 26. 11. 1979

bytem: Brno, Glinkova 13, 623 00

jakožto ředitele zmocnitele pověřeného vedením provozu aqvaparku
„AQUALAND Moravia“,

ke všem úkonům souvisejícím s jednáním za zmocnitele a se zastupováním zmocnitele v souvislosti
s provozem aqvaparku „AQUALAND Moravia“ v tomto rozsahu:

- činění právních úkonů za zmocnitele (včetně podpisu smluv, dohod, objednávek, nabídek), pokud celková hodnota tohoto právního úkonu nepřesáhne částku 300.000,- Kč (slovy tři sta tisíc korun českých), resp. ekvivalent této částky v zahraniční měně;
- zastupování v řízeních a úkonech před orgány veřejné správy (zejména stavební úřady, krajská hygienická stanice, orgány ochrany životního prostředí, Policie ČR, oblastní inspektorát práce, dopravní inspektorát a všechny další);
- jednání s dodavateli a klienty zmocnitele a dalšími třetími osobami za zmocnitele, zejména ve věcech dodavatelsko – odběratelských vztahů vč. uzavírání smluv;
- vedení obchodních jednání, příprava podkladů, dokumentů a smluv pro rozhodnutí představenstva společnosti;
- jednání s vlastníky pozemků a jiných nemovitostí v blízkosti a sousedství aqvaparku „AQUALAND Moravia“ ohledně uplatnění sousedských práv a povinností zmocnitele;
- úkonům souvisejícím s výše uvedeným.

V Pasohlávkách dne 13. 1. 2022

Ing. Marek Choma
předseda představenstva

Ing. Michal Chovanec
místopředseda představenstva

Pověření přijímám:

V Pasohlávkách 13. 1. 2022

Petr Pavlacký



**OSVEDČENIE O PRAVOSTI PODPISU NA LISTINE
(LEGALIZÁCIA)**

Osvedčujem, že: **Ing. Michal Chovanec**, dátum narodenia: **27.07.1988**, rodné číslo: **880727/7930**, pobyt: **Na Podstráni 1283/35, Kysucké Nové Mesto, Slovenská republika**, ktorého(ej) totožnosť som zistil(a) zákonným spôsobom: doklad totožnosti - občiansky preukaz, číslo: **HY926615**, listinu predomnou vlastnoručne podpísal(a). Poradové číslo knihy osvedčenia pravosti podpisov: **O 27134/2022**.

Bratislava - mestská časť Ružinov dňa 13.01.2022



JUDr. Erika Szórádová
notár



**OSVEDČENIE O PRAVOSTI PODPISU NA LISTINE
(LEGALIZÁCIA)**

Osvedčujem, že: **Marek Choma**, dátum narodenia: **08.02.1978**, rodné číslo: **780208/7667**, pobyt: **Mierová 652/62, Bratislava-Ružinov, Slovenská republika**, ktorého(ej) totožnosť som zistil(a) zákonným spôsobom: doklad totožnosti - občiansky preukaz, číslo: **HH887896**, listinu predomnou vlastnoručne podpísal(a). Poradové číslo knihy osvedčenia pravosti podpisov: **O 27135/2022**.

Bratislava - mestská časť Ružinov dňa 13.01.2022



JUDr. Erika Szórádová
notár

Upozornenie:

Notár legalizáciou neosvedčuje pravdivosť
skutočností uvádzaných v listine
(§ 58 ods. 4 Notárskeho poriadku)

**Smlouva o výkonu praxe studentů
v rámci projektu ADAPT UTB: Adaptabilní, Digitální, Agilní, Progresivní,
Transformace UTB ve Zlíně (číslo projektu NPO_UTB_MSMT-16585/2022)**

uzavřená dle ustanovení § 1746 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, mezi smluvními stranami, kterými jsou:

Hotel Stará škola s. r. o.

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně, oddíl C, vložka 90187

Se sídlem: Sloup 30, 679 13

IČ: 04520319

Zastoupená: Jaroslavem Zemanem, DiS, jednatelem

(dále jen „poskytovatel“)

a

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

veřejná vysoká škola zřízená zákonem č. 404/2000 Sb., o zřízení Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně

Se sídlem: Vavrečkova 5669, 760 01 Zlín

IČ: 70883521

DIČ: CZ70883521

Zastoupená: prof. Ing. Romanem Čermákem, Ph.D., děkanem

(dále jen „UTB FT“)

I. Předmět smlouvy

- 1) Předmětem této smlouvy je úprava základních práv a povinností smluvních stran při vzájemné spolupráci ve věci zajišťování odborné praxe studentů UTB FT (dále jen „studenti“).
- 2) Za podmínek uvedených v dalších ustanoveních této smlouvy se poskytovatel zavazuje umožnit na svých pracovištích (odděleních) vykonání odborné praxe studentům. UTB FT se zavazuje poskytnout studentům a poskytovateli součinnost nezbytnou pro řádný a účelný průběh praxe.

II. Práva a povinnosti smluvních stran

- 1) Poskytovatel se zavazuje vytvořit na svých pracovištích (odděleních) nezbytné podmínky pro absolvování odborné praxe studentů, včetně práce s příslušnou dokumentací v souladu s platnými předpisy.
- 2) Poskytovatel bere na vědomí, že je osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly dle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě, v platném znění.
- 3) Poskytovatel se zavazuje, že umožní všem subjektům oprávněným k výkonu kontroly, z jehož prostředků je plnění dle této smlouvy hrazeno, provést kontrolu dokladů souvisejících s tímto plněním, a to po dobu danou právními předpisy ČR k jejich archivaci (zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v platném znění a zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění).
- 4) Poskytovatel je povinen uchovat veškerou dokumentaci související s plněním dle této smlouvy minimálně do 31. 12. 2036, pokud český právní systém nestanovuje lhůtu delší. UTB FT, poskytovatel dotace, případně jím pověřené subjekty (případně i další kontrolní orgány podle platných právních předpisů) budou mít k těmto dokumentům na vyžádání přístup.



utbze8c123946

Č. j.: UTB/23/004609

- 5) Obě smluvní strany před zahájením odborné praxe proškolí studenty v oblasti bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, požární ochrany, ochrany osobních údajů, povinné mlčenlivosti a vnitřních předpisů poskytovatele. Povinnost dodržovat při odborné praxi dané předpisy se vztahuje i na pověřené zaměstnance UTB FT.
- 6) Poskytovatel určí zaměstnance, kteří budou zodpovídat za průběh odborné praxe studentů (dále jen „pověřená osoba“).
- 7) Cíle a obsah odborné praxe, časový plán, název studijního programu (oboru), počet a jména studentů, délka a přesné místo výkonu praxe, případně další konkrétní podmínky (např. počet hodin praxe) budou smluvními stranami dle potřeby upřesňovány v jednotlivých přílohách této smlouvy. Každá taková příloha bude podepsána za UTB FT děkanem a ředitelem příslušného ústavu nebo jím pověřenou osobou¹, na kterém je realizován studijní program (obor), pro jehož studenty je praxe dojednána a za poskytovatele vedoucím(i) pracoviště (pracovišť), na kterém bude praxe probíhat.
- 8) Smluvní strany jsou povinny učinit vše, co lze po nich spravedlivě požadovat, aby byla odborná agenturní praxe studentů úspěšně realizována.
- 9) UTB FT seznámí každého studenta před začátkem výkonu odborné praxe s obsahem příslušného dokumentu dle odst. 4), který se vztahuje k odborné praxi daného studenta. UTB FT dále každého studenta poučí, že při výkonu odborné praxe dle této smlouvy je povinen dodržovat příslušné právní předpisy a pokyny pověřených osob a vedoucích pracovníků pracoviště (oddělení) poskytovatele.
- 10) Smluvní strany prohlašují, že činnost studentů v rámci odborné praxe není produktivní činností a jde výlučně o praktickou přípravu, která je součástí výuky. S ohledem na tuto skutečnost se smluvní strany dohodly, že praxe studentů u poskytovatele je bezplatná. UTB FT, poskytovateli ani studentům nevzniká z tohoto titulu nárok na jakoukoliv odměnu ani úhradu vynaložených nákladů.
- 11) Smluvní strany se dohodly, že kontaktními osobami pro zajištění praxe jsou:
 - ze strany fakulty:
Jméno a příjmení: doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Funkce: Akademický pracovník
tel.: +420 57 603 1592
e-mail: aadamkova@utb.cz
 - ze strany poskytovatele:
Jméno a příjmení: Miroslav Filip
Funkce: provozní
tel.: +420 734 311 407
e-mail: hssprovozni@gmail.com

III. Ochrana osobních údajů

- 1) Tento článek smlouvy upravuje vzájemná práva a povinnosti smluvních stran při zpracování osobních údajů, ke kterému dochází v souvislosti s plněním předmětu této smlouvy. Smluvní strany jsou v souvislosti s ochranou osobních údajů povinny dostát všem povinnostem, které vyplývají z právních předpisů platných a účinných na území České republiky.

¹ Pro UTB FT platí, že předmětné přílohy budou archivovány přímo na příslušných ústavech



- 2) Smluvní strany prohlašují, že jsou schopny zajistit technické a organizační zabezpečení ochrany osobních údajů. V této souvislosti se smluvní strany zavazují zejména přijmout veškerá opatření, aby nemohlo dojít k neoprávněnému nebo nahodilému přístupu k osobním údajům, jejich změně, zničení či ztrátě, jakož i jejich zneužití, a dále také opatření týkající se práce s příslušnými informačními systémy, vymezením omezeného okruhu osob, jež mohou disponovat s osobními údaji, včetně zajištění jejich mlčenlivosti o údajích, které se v rámci zpracování osobních údajů dozvěděl, zajištění místností a počítačů s databázemi proti vniknutí třetích osob, tj. bezpečnostní zámky, hesla do počítačů, antivirové programy, bezpečnostní zálohy a další vhodné nástroje. V případě jakéhokoli porušení zabezpečení osobních údajů je zpracovatel povinen v souladu s příslušnými právními předpisy zaslat správci bez zbytečného odkladu informace o takovém narušení. Informace o takovém narušení musí obsahovat:
- a) popis povahy narušení zabezpečení osobních údajů, kategorií a přibližného počtu dotčených subjektů údajů a kategorií a přibližného počtu dotčených záznamů osobních údajů,
 - b) jméno a kontaktní údaje na pověřence pro ochranu osobních údajů,
 - c) popis pravděpodobných důsledků narušení zabezpečení osobních údajů,
 - d) popis opatření, které přijal nebo navrhl k přijetí s cílem vyřešit dané narušení zabezpečení osobních údajů včetně případných opatření ke zmírnění možných nepříznivých dopadů.
- 3) Smluvní strany se dále zavazují:
- nezneužívat osobní údaje k jinému než stanovenému účelu podle této Smlouvy;
 - učinit s odbornou péčí všechna kontrolní a ochranná opatření za účelem ochrany osobních údajů;
 - s odbornou péčí dodržovat všechna kontrolní a ochranná opatření za účelem ochrany osobních údajů;
 - neprodleně reagovat na žádosti subjektů, tyto informovat o všech jejich právech a na žádost umožnit přístup k informacím o zpracování, opravu osobních údajů, blokování, doplnění a veškeré takové požadavky se strany zavazují vzájemně si předávat; zpracovatel se zavazuje informovat správce o všech skutečnostech majících vliv na zpracování osobních údajů;
 - oznámit každou pochybnost o dodržování příslušných právních předpisů platných a účinných na území ČR či narušení bezpečnosti osobních údajů;
 - bude-li to třeba, poskytnout si vzájemně veškerou součinnost při styku a jednáních s Úřadem pro ochranu osobních údajů a se subjekty údajů;
 - dodržovat všechny ostatní povinnosti stanovené příslušnými právními předpisy platnými a účinnými na území ČR, i pokud tak není výslovně uvedeno v této Smlouvě;
 - vynaložit veškeré možné úsilí na odstranění protiprávního stavu ve vztahu k osobním údajům dle této Smlouvy, kterým by došlo k porušení povinností stanovených příslušnými právními předpisy platnými a účinnými na území ČR jednáním příslušné Smluvní strany, a to neprodleně poté, co taková skutečnost nastane.
- 4) Osobní údaje budou zpracovávány pouze po dobu uvedenou v odstavci 8). Po uplynutí této doby budou osobní údaje na základě písemné žádosti správce bezodkladně vráceny správci nebo nebude-li takové žádosti, prokazatelně zlikvidovány. Pokud existují kopie zpracovávaných osobních údajů, je zpracovatel povinen je vymazat.
- 5) Správce je kdykoliv oprávněn kontrolovat plnění a dodržování kteréhokoli ustanovení tohoto článku, a to i bez předchozího upozornění, a poskytovatel je povinen takovou kontrolu správci umožnit a poskytnout mu veškeré informace potřebné k doložení toho, že jsou splněny veškeré povinnosti vyplývající z tohoto článku.



- 6) Veškeré informace, které si Smluvní strany v době platnosti této smlouvy poskytnou, jsou důvěrné. Smluvní strany se zavazují, že tyto informace neposkytnou třetí osobě ani je nepoužijí v rozporu s účelem jejich poskytnutí za účelem splnění této smlouvy, není-li touto smlouvou stanoveno jinak.
- 7) V případě, že poskytovatel poruší své povinnosti uvedené v tomto článku a své porušení neodstraní ani po předchozím písemném upozornění UTB FT v přiměřené lhůtě k tomu mu UTB FT poskytnuté, je UTB FT oprávněna od této smlouvy odstoupit.
- 8) V případě, že v důsledku porušení povinností na straně poskytovatele vznikne UTB FT škoda, je poskytovatel UTB FT povinen tuto škodu UTB FT uhradit, a to na základě výzvy UTB FT adresované poskytovateli.
- 9) Pro účely této smlouvy se za správce považuje UTB FT, za zpracovatele poskytovatel. Účelem zpracování osobních údajů poskytování praxe studentům UTB FT, právním důvodem zpracování osobních údajů je plnění zákonných povinností. Zpracovávány budou osobní údaje studentů vykonávajících praxi, tzn. jméno, příjmení, studijní program (obor), ročník studia. Doba zpracování osobních údajů odpovídá době trvání smlouvy (z titulu kontroly projektu a jeho udržitelnosti ze strany pověřených orgánů), není-li jiným právním předpisem stanovena doba delší.
- 10) Zpracovatel není oprávněn osobní údaje, jakkoliv nad rámec této smlouvy nebo v rozporu s ní, dále zpracovávat, zapojit do zpracování dalšího zpracovatele nebo osobní údaje předávat a převádět třetím osobám či jiným zpracovatelům, pokud správce písemně neurčí jinak. Pokud zpracovatel zpracovává osobní údaje v rozporu s touto smlouvou nebo nad její rámec, platí, že osobní údaje nezpracovává pro účely a v rozsahu pro správce a správce za to nenese žádnou odpovědnost. Ve vztahu k osobním údajům takto zpracovávaným je zpracovatel v postavení správce s veškerou odpovědností z toho vyplývající.

IV. Trvání smlouvy

- 1) Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podpisu oprávněnými zástupci obou smluvních stran, přičemž se uzavírá na dobu určitou, a to na dobu trvání a udržitelnosti projektu, tj. do 30. 6. 2029.
- 2) Smlouvu je možné kdykoliv ukončit písemnou dohodou smluvních stran.
- 3) Smlouvu lze vypovědět s výpovědní lhůtou 2 měsíce, popř. od ní odstoupit za podmínek stanovených zákonem.
- 4) Smluvní strany se výslovně dohodly, že tato smlouva ruší a nahrazuje veškeré dosud platné smlouvy o výkonu praxe studentů uzavřené mezi poskytovatelem a UTB FT.

V. Závěrečná ustanovení

- 1) Tuto smlouvu lze měnit či doplňovat pouze písemnými vzestupně číslovanými dodatky, které budou za dodatek této smlouvy výslovně označeny a podepsány oprávněnými zástupci obou smluvních stran.
- 2) Tato smlouva jakož i práva a povinnosti smluvních stran z ní vyplývající a výslovně neupravené jejím textem se řídí zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, a souvisejícími předpisy.



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy



- 3) Veškeré případné spory vzniklé z této smlouvy či v souvislosti s ní budou přednostně řešeny dohodou stran. Nedojde-li k dohodě, pak příslušnými soudy České republiky.
- 4) Tato smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž každá ze stran obdrží po jednom.
- 5) Smluvní strany prohlašují, že se podrobně seznámily s textem této smlouvy, jejímu obsahu rozumí a souhlasí s ním.



Ve Zlíně dne - 1 -03- 2023


.....
za UTB FT
prof. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan Fakulty technologické

V e Sloupu, dne - 1 -03- 2023


Sloup 30, +420 516 435 489
www.staraskola.cz

.....
za poskytovatele
Jaroslav Zeman
jednatel

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/00		
EO		
věcně		
Správce zprůčtu		



**Smlouva o výkonu praxe studentů
v rámci projektu ADAPT UTB: Adaptabilní, Digitální, Agilní, Progresivní,
Transformace UTB ve Zlíně (číslo projektu NPO_UTB_MSMT-16585/2022)**

uzavřená dle ustanovení § 1746 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, mezi smluvními stranami, kterými jsou:

Interhotel Zlín a.s.

se sídlem: náměstí Práce 2512, 760 01 Zlín

zastoupená: Dan Rozsypal, předseda představenstva
JUDr. Petr Rozsypal, člen představenstva
Zastoupení Miloslavou Dümleřovou na základě plné moci

IČ: 46347623

DIČ: CZ46347623

bankovní spojení: ČSOB Zlín, č. účtu: 3913446/0300

zapsaná v OR u Krajského soudu v Brně, oddíl B, vl. 797

(dále jen „poskytovatel“)

a

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

veřejná vysoká škola zřízená zákonem č. 404/2000 Sb., o zřízení Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně

se sídlem: Vavrečkova 5669, 760 01 Zlín

IČ: 70883521

DIČ: CZ70883521

zastoupená: prof. Ing. Romanem Čermákem, Ph.D., děkanem

(dále jen „UTB FT“ nebo „fakulta“)

I. Předmět smlouvy

- 1) Předmětem této smlouvy je úprava základních práv a povinností smluvních stran při vzájemné spolupráci ve věci zajišťování odborné praxe studentů UTB FT (dále jen „studenti“).
- 2) Za podmínek uvedených v dalších ustanoveních této smlouvy se poskytovatel zavazuje umožnit na svých pracovištích (odděleních) vykonání odborné praxe studentům. UTB FT se zavazuje poskytnout studentům a poskytovateli součinnost nezbytnou pro řádný a účelný průběh praxe.

II. Práva a povinnosti smluvních stran

- 1) Poskytovatel se zavazuje vytvořit na svých pracovištích (odděleních) nezbytné podmínky pro absolvování odborné praxe studentů, včetně práce s příslušnou dokumentací v souladu s platnými předpisy.
- 2) Poskytovatel bere na vědomí, že je osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly dle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě, v platném znění.
- 3) Poskytovatel se zavazuje, že umožní všem subjektům oprávněným k výkonu kontroly, z jehož prostředků je plnění dle této smlouvy hrazeno, provést kontrolu dokladů souvisejících s tímto plněním, a to po dobu danou právními předpisy ČR k jejich archivaci (zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v platném znění a zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění).
- 4) Poskytovatel je povinen uchovat veškerou dokumentaci související s plněním dle této smlouvy minimálně do 31. 12. 2036, pokud český právní systém nestanovuje lhůtu delší. Fakulta, poskytovatel dotace, případně jím pověřené subjekty (případně i další kontrolní orgány podle platných právních předpisů) budou mít k těmto dokumentům na vyžádání přístup.



- 5) Obě smluvní strany před zahájením odborné praxe proškolí studenty v oblasti bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, požární ochrany, ochrany osobních údajů, povinné mlčenlivosti a vnitřních předpisů poskytovatele. Povinnost dodržovat při odborné praxi dané předpisy se vztahuje i na pověřené zaměstnance UTB FT.
- 6) Poskytovatel určí zaměstnance, kteří budou zodpovídat za průběh odborné praxe studentů (dále jen „pověřená osoba“).
- 7) Cíle a obsah odborné praxe, časový plán, název studijního programu (oboru), počet a jména studentů, délka a přesné místo výkonu praxe, případně další konkrétní podmínky (např. počet hodin praxe) budou smluvními stranami dle potřeby upřesňovány v jednotlivých přílohách této smlouvy. Každá taková příloha bude podepsána za UTB FT děkanem fakulty a ředitelem příslušného ústavu fakulty nebo jím pověřenou osobou¹, na kterém je realizován studijní program (obor), pro jehož studenty je praxe dojednána a za poskytovatele vedoucím(i) pracoviště (pracovišť), na kterém bude praxe probíhat.
- 8) Smluvní strany jsou povinny učinit vše, co lze po nich spravedlivě požadovat, aby byla odborná agenturní praxe studentů úspěšně realizována.
- 9) UTB FT seznámí každého studenta před začátkem výkonu odborné praxe s obsahem příslušného dokumentu dle odst. 4), který se vztahuje k odborné praxi daného studenta. UTB FT dále každého studenta poučí, že při výkonu odborné praxe dle této smlouvy je povinen dodržovat příslušné právní předpisy a pokyny pověřených osob a vedoucích pracovníků pracoviště (oddělení) poskytovatele.
- 10) Smluvní strany prohlašují, že činnost studentů v rámci odborné praxe není produktivní činností a jde výlučně o praktickou přípravu, která je součástí výuky. S ohledem na tuto skutečnost se smluvní strany dohodly, že praxe studentů u poskytovatele je bezplatná. UTB FT, poskytovateli ani studentům nevzniká z tohoto titulu nárok na jakoukoliv odměnu ani úhradu vynaložených nákladů.
- 11) Smluvní strany se dohodly, že kontaktními osobami pro zajištění praxe jsou:
 - ze strany fakulty:
Jméno a příjmení: Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Funkce: Akademický pracovník
Tel.: +420 57 603 1592
e-mail: aadamkova@utb.cz
 - ze strany poskytovatele:
Jméno a příjmení: Iveta Mahdalová
Funkce: provozně-ekonomický pracovník
Tel.: +420 604 641 546
e-mail: info@interhotelzlin.cz

III. Ochrana osobních údajů

- 1) Tento článek smlouvy upravuje vzájemná práva a povinnosti smluvních stran při zpracování osobních údajů, ke kterému dochází v souvislosti s plněním předmětu této smlouvy. Smluvní strany jsou v souvislosti s ochranou osobních údajů povinny dostát všem povinnostem, které vyplývají z právních předpisů platných a účinných na území České republiky.

¹ Pro UTB FT platí, že předmětné přílohy budou archivovány přímo na příslušných ústavech



- 2) Smluvní strany prohlašují, že jsou schopny zajistit technické a organizační zabezpečení ochrany osobních údajů. V této souvislosti se smluvní strany zavazují zejména přijmout veškerá opatření, aby nemohlo dojít k neoprávněnému nebo nahodilému přístupu k osobním údajům, jejich změně, zničení či ztrátě, jakož i jejich zneužití, a dále také opatření týkající se práce s příslušnými informačními systémy, vymezením omezeného okruhu osob, jež mohou disponovat s osobními údaji, včetně zajištění jejich mlčenlivosti o údajích, které se v rámci zpracování osobních údajů dozvěděl, zajištění místností a počítačů s databázemi proti vniknutí třetích osob, tj. bezpečnostní zámky, hesla do počítačů, antivirové programy, bezpečnostní zálohy a další vhodné nástroje. V případě jakéhokoli porušení zabezpečení osobních údajů je zpracovatel povinen v souladu s příslušnými právními předpisy zaslat správci bez zbytečného odkladu informace o takovém narušení. Informace o takovém narušení musí obsahovat:
- a) popis povahy narušení zabezpečení osobních údajů, kategorií a přibližného počtu dotčených subjektů údajů a kategorií a přibližného počtu dotčených záznamů osobních údajů,
 - b) jméno a kontaktní údaje na pověřence pro ochranu osobních údajů,
 - c) popis pravděpodobných důsledků narušení zabezpečení osobních údajů,
 - d) popis opatření, které přijal nebo navrhl k přijetí s cílem vyřešit dané narušení zabezpečení osobních údajů včetně případných opatření ke zmírnění možných nepříznivých dopadů.
- 3) Smluvní strany se dále zavazují:
- nezneužívat osobní údaje k jinému než stanovenému účelu podle této Smlouvy;
 - učinit s odbornou péčí všechna kontrolní a ochranná opatření za účelem ochrany osobních údajů;
 - s odbornou péčí dodržovat všechna kontrolní a ochranná opatření za účelem ochrany osobních údajů;
 - neprodleně reagovat na žádosti subjektů, tyto informovat o všech jejich právech a na žádost umožnit přístup k informacím o zpracování, opravu osobních údajů, blokování, doplnění a veškeré takové požadavky se strany zavazují vzájemně si předávat; zpracovatel se zavazuje informovat správce o všech skutečnostech majících vliv na zpracování osobních údajů;
 - oznámit každou pochybnost o dodržování příslušných právních předpisů platných a účinných na území ČR či narušení bezpečnosti osobních údajů;
 - bude-li to třeba, poskytnout si vzájemně veškerou součinnost při styku a jednáních s Úřadem pro ochranu osobních údajů a se subjekty údajů;
 - dodržovat všechny ostatní povinnosti stanovené příslušnými právními předpisy platnými a účinnými na území ČR, i pokud tak není výslovně uvedeno v této Smlouvě;
 - vynaložit veškeré možné úsilí na odstranění protiprávního stavu ve vztahu k osobním údajům dle této Smlouvy, kterým by došlo k porušení povinností stanovených příslušnými právními předpisy platnými a účinnými na území ČR jednáním příslušné Smluvní strany, a to neprodleně poté, co taková skutečnost nastane.
- 4) Osobní údaje budou zpracovávány pouze po dobu uvedenou v odstavci 8). Po uplynutí této doby budou osobní údaje na základě písemné žádosti správce bezodkladně vráceny správci nebo nebude-li takové žádosti, prokazatelně zlikvidovány. Pokud existují kopie zpracovávaných osobních údajů, je zpracovatel povinen je vymazat.
- 5) Správce je kdykoliv oprávněn kontrolovat plnění a dodržování kteréhokoli ustanovení tohoto článku, a to i bez předchozího upozornění, a poskytovatel je povinen takovou kontrolu správci umožnit a poskytnout mu veškeré informace potřebné k doložení toho, že jsou splněny veškeré povinnosti vyplývající z tohoto článku.



- 6) Veškeré informace, které si Smluvní strany v době platnosti této smlouvy poskytnou, jsou důvěrné. Smluvní strany se zavazují, že tyto informace neposkytnou třetí osobě ani je nepoužijí v rozporu s účelem jejich poskytnutí za účelem splnění této smlouvy, není-li touto smlouvou stanoveno jinak.
- 7) V případě, že poskytovatel poruší své povinnosti uvedené v tomto článku a své porušení neodstraní ani po předchozím písemném upozornění UTB FT v přiměřené lhůtě k tomu mu UTB FT poskytnuté, je UTB FT oprávněna od této smlouvy odstoupit.
- 8) V případě, že v důsledku porušení povinností na straně poskytovatele vznikne UTB FT škoda, je poskytovatel UTB FT povinen tuto škodu UTB FT uhradit, a to na základě výzvy UTB FT adresované poskytovateli.
- 9) Pro účely této smlouvy se za správce považuje UTB FT, za zpracovatele poskytovatel. Účelem zpracování osobních údajů poskytování praxe studentům UTB FT, právním důvodem zpracování osobních údajů je plnění zákonných povinností. Zpracovávány budou osobní údaje studentů vykonávajících praxi, tzn. jméno, příjmení, studijní program (obor), ročník studia. Doba zpracování osobních údajů odpovídá době trvání smlouvy (z titulu kontroly projektu a jeho udržitelnosti ze strany pověřených orgánů), není-li jiným právním předpisem stanovena doba delší.
- 10) Zpracovatel není oprávněn osobní údaje, jakkoliv nad rámec této smlouvy nebo v rozporu s ní, dále zpracovávat, zapojit do zpracování dalšího zpracovatele nebo osobní údaje předávat a převádět třetím osobám či jiným zpracovatelům, pokud správce písemně neurčí jinak. Pokud zpracovatel zpracovává osobní údaje v rozporu s touto smlouvou nebo nad její rámec, platí, že osobní údaje nezpracovává pro účely a v rozsahu pro správce a správce za to nenese žádnou odpovědnost. Ve vztahu k osobním údajům takto zpracovávaným je zpracovatel v postavení správce s veškerou odpovědností z toho vyplývající.

IV. Trvání smlouvy

- 1) Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podpisu oprávněnými zástupci obou smluvních stran, přičemž se uzavírá na dobu určitou, a to na dobu trvání a udržitelnosti projektu, tj. do 30. 6. 2029.
- 2) Smlouvu je možné kdykoliv ukončit písemnou dohodou smluvních stran.
- 3) Smlouvu lze vypovědět s výpovědní lhůtou 1 měsíc, popř. od ní odstoupit za podmínek stanovených zákonem.
- 4) Smluvní strany se výslovně dohodly, že tato smlouva ruší a nahrazuje veškeré dosud platné smlouvy o výkonu praxe studentů uzavřené mezi poskytovatelem a UTB FT.

V. Závěrečná ustanovení

- 1) Tuto smlouvu lze měnit či doplňovat pouze písemnými vzestupně číslovanými dodatky, které budou za dodatek této smlouvy výslovně označeny a podepsány oprávněnými zástupci obou smluvních stran.
- 2) Tato smlouva jakož i práva a povinnosti smluvních stran z ní vyplývající a výslovně neupravené jejím textem se řídí zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, a souvisejícími předpisy.



- 3) Veškeré případné spory vzniklé z této smlouvy či v souvislosti s ní budou přednostně řešeny dohodou stran. Nedojde-li k dohodě, pak příslušnými soudy České republiky.
- 4) Tato smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž každá ze stran obdrží po jednom.
- 5) Smluvní strany prohlašují, že se podrobně seznámily s textem této smlouvy, jejímu obsahu rozumí a souhlasí s ním.

Ve Zlíně dne 26-01-2023


za Univerzitu Tomáše Bati ve Zlíně
Fakultu technologickou
prof. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan

Ve Zlíně dne 30.1.2023


za poskytovatele
Miloslava Dümleřová
ředitel

Odpovídá	Datum	Podpis
00/00	9.1.2023	Bemep
00		
čcně		x
právee		x

204/13 Tm

