

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 – 8. 10. 2025
Rada pro vnitřní hodnocení UTB –

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

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

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 výživu člověka, výrobu, přípravu, servírování a konzumaci pokrmů v gastronomických provozech s důrazem na řízení těchto provozů. 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	navazující magisterský		
Profil studijního programu	profesně zaměřený		
Forma studia	prezenční		
Standardní doba studia	2 roky		
Jazyk studia	český		
Udělovaný akademický titul	inženýr (Ing.)		
Rigorózní řízení	ne	Udělovaný akademický titul	---
Garant studijního programu	prof. Ing. Jiří Mlček, 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 dvouletého profesně zaměřeného navazujícího magisterského studijního programu Gastronomie a výživa je prohloubit a rozšířit znalosti a dovednosti získané v bakalářském studiu a připravit odborníky schopné samostatně a kvalifikovaně řídit komplexní procesy v oblasti gastronomie, gastronomických podniků, výživy a veřejného stravování. Program klade důraz na strategické řízení, inovace, aplikaci moderních technologií a interdisciplinární přístup k řešení problémů v oblasti managementu gastronomického provozu a výživy. Absolventi jsou připraveni působit na středních a vyšších řídicích pozicích v oblasti gastronomie a výživy, stejně jako v poradenských, kontrolních a výzkumných institucích.</p> <p>Studenti si osvojí pokročilé znalosti v oblasti gastronomie, plánování a řízení gastronomických provozů, hodnocení kvality potravin a výživy člověka. Důraz je kladen na schopnost analyzovat a interpretovat data z gastronomických provozů, navrhnout efektivní strategie jejich řízení a poskytovat odborná doporučení v souladu s aktuálními trendy a požadavky trhu. Tato rozhodnutí vyžadují hlubší porozumění procesům probíhajícím v potravinách a pokrmech během jejich výroby, skladování a zpracování. Tyto znalosti jsou dále rozšířeny o specifika nutričního poradenství, konceptů udržitelnosti, managementu a legislativy v oblasti gastronomie.</p> <p>Součástí studia je absolvování povinné odborné praxe, která probíhá v podnicích veřejného stravování a u dalších subjektů zabývajících se gastronomií a výživou člověka. Tím studenti získají ucelený soubor teoretických i praktických kompetencí potřebných pro výkon svého povolání. Studium je zakončeno obhajobou diplomové práce a státní závěrečnou zkouškou.</p>			
Profil absolventa studijního programu			
<p>Absolvent studijního programu Gastronomie a výživa je kompetentní v odborných otázkách týkajících se propojení složení potravin, výživy a řízení gastronomických zařízení. Získá znalosti o aktuálních trendech ve stravování, moderních hodnotících metodách v oblasti výživy a nových informacích o zdravém životním stylu. Je vybaven praktickými dovednostmi pro řízení gastronomických provozů včetně plánování menu, efektivní vedení personálu, a hodnocení parametrů kvality potravin. Díky těmto znalostem a dovednostem je připraven na kariéru v různých sférách, jako jsou restaurace, hotely, cateringové služby nebo poradenské firmy zaměřené na výživu a zdravý životní styl. Schopnost aplikovat moderní technologie a inovace v gastronomii mu umožňuje rychle se přizpůsobit měnícím se trendům a požadavkům trhu. Absolvent je také schopen analyzovat a interpretovat data týkající se výživy a stravovacích návyků, což mu umožňuje poskytovat informované rady a doporučení klientům. Je připraven na vedení týmů a řešení problémů v daných oblastech a strategické plánování. Díky interdisciplinárnímu přístupu je absolvent schopen integrovat poznatky z různých oblastí, a to mu umožňuje poskytovat komplexní řešení v oblasti výživy a gastronomického managementu.</p>			
Vymezení očekávaných výsledků učení			
Absolvent studijního programu Gastronomie a výživa prokazuje:			
Odborné znalosti:			
<ul style="list-style-type: none">• z oblasti výživy a stravování člověka a s nimi související anatomie a fyziologie člověka,• managementu restauračního provozu a projektového řízení,• managementu jakosti a hygieny potravin a s ní související relevantní legislativy v gastronomické a potravinářské praxi,• senzorické analýzy a hodnocení potravin,• aktuálních trendů v gastronomii a potravinářství.			

Odborné dovednosti:

- aplikovat poznatky z technologie získávání, výroby, zpracování, skladování, distribuce a prodeje potravin, pokrmů a nápojů,
- analyzovat potraviny z pohledu hygienických, jakostních a bezpečnostních parametrů,
- aplikovat znalosti v oblasti projektového managementu,
- realizovat postupy pro zjištění stavu výživy člověka,
- zhodnotit a popsat aktuální stravovací zvyklosti konzumenta ve vztahu k zásadám správné výživy a navrhnout jejich úpravu k dosažení zdravého životního stylu,
- navrhnout změny stravovacích návyků,
- navrhnout a aplikovat řešení problémů z oblasti udržitelnosti v gastronomii,
- vyhledat, zvolit a využít moderní trendy a ICT technologie k řešení praktických problémů v gastronomii a potravinářství.

Obecné způsobilosti:

- srozumitelně a přesvědčivě sdělit odborníkům i širší veřejnosti vlastní odborné názory,
- dle vyvíjejících se souvislostí a dostupných zdrojů vymezit zadání pro odborné činnosti, koordinovat je a nést konečnou odpovědnost za jejich výsledné produkty,
- plánovat, podporovat a řídit s využitím teoretických poznatků oboru získávání dalších odborných znalostí, dovedností a způsobilostí ostatních členů týmu,
- používat své odborné znalosti, odborné dovednosti a obecné způsobilosti alespoň v jednom cizím jazyce na úrovni B2 s příslušnou oborovou odborností,
- samostatně a odpovědně se rozhodovat v nových nebo měnících se souvislostech nebo v zásadě se vyvíjejícím prostředí s přihlédnutím k širším socioekonomickým důsledkům.

Předpokládaná uplatnitelnost absolventů na trhu práce

Absolvent studijního programu Gastronomie a výživa nalezne uplatnění jako výživový poradce ve vlastní poradně pro veřejnost nebo v poradně zaměřené též na přípravu dietní stravy ve školních jídelnách. Další možnosti zahrnují práci na úřadech státního zdravotního dozoru v oblasti hygieny výživy, v potravinářských podnicích zaměřených na přípravu pokrmů určených i pro lidi se specifickými nároky (např. citlivost na lepek, laktózu a jiné alergie). Dále také v oblasti výroby a zpracování komodit rostlinného a živočišného původu, nebo v poradenství fitness center. Absolvent může také najít uplatnění při tvorbě a realizaci projektů zaměřených na veřejné zdraví, výživu pro sportovce, nebo při tvorbě vzdělávacích programů pro základní a střední školy. Další možnosti zahrnují práci na osvětových kampaních pro veřejnost, které se zaměřují na zdravý životní styl a prevenci nemocí. Absolventi mohou také působit jako konzultanti pro gastronomické provozy, kde se můžou zapojit do optimalizace procesů a zvyšování kvality poskytovaných služeb. Díky svým znalostem a dovednostem jsou absolventi připraveni na vedoucí pozice v různých typech organizací, kde mohou efektivně řídit týmy a projekty.

Pravidla a podmínky pro tvorbu studijních plánů

Studijní program Gastronomie a výživa je profesně zaměřený, navazující magisterský studijní program vyučovaný v prezenční formě. Struktura studijního plánu je tvořena povinnými 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 navazujícího magisterského studijního programu je standardní délka studia 2 roky a student musí získat minimálně 120 kreditů.

V souladu s požadavky Národního akreditačního úřadu jsou předměty členěny na základní teoretické předměty profilujícího základu (ZT), které umožní získat studentům především obecné teoretické znalosti ve stěžejních předmětech studovaného programu potřebné pro jejich povolání, a předměty profilujícího základu (PZ), ve kterých si studenti doplní a rozšíří svůj odborný profil.

Vzhledem k profesnímu zaměření studijního programu Gastronomie a výživa je ve studijním plánu zařazena povinná odborná praxe na smluvních pracovištích zaměřených na gastronomické služby v min. rozsahu 6 týdnů. Spolupráce s těmito pracovišti je ošetřena smluvně. Podrobnější informace jsou uvedeny v části B-IV.

V rámci posílení odbornosti studentů obsahuje studijní plán i předměty, které posilují jazykové dovednosti a jsou zaměřeny na zvládání problematiky v cizím jazyce (Angličtina v gastronomii, Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy), předměty rozšiřující znalosti a schopnosti v oblasti managementu (Řízení v gastronomii, Monitoring výživy a nutriční poradenství, Management jakosti potravin a hygienické požadavky, Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy), a dále pak předměty vyžadující a rozvíjející ICT dovednosti studentů (ICT v gastronomii a výživě člověka, Seminář k diplomové práci) nebo přínášející znalosti a informace z oblasti cirkulárního hospodářství a udržitelnosti (Udržitelnost v gastronomii a výživě).

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 navazujícího magisterského studijního programu Gastronomie a výživa je absolvování bakalářského stupně studia v oblasti gastronomie, výživy člověka, potravinářských technologií nebo obdobně zaměřeného studijního programu.

Předpokládaný počet uchazečů zapsaných ke studiu ve studijním programu

Předpokládá se přijetí 60 studentů do prvního ročníku studijního programu Gastronomie a výživa.

Návaznost na další typy studijních programů

Předkládaný navazující magisterský studijní program Gastronomie a výživa navazuje na bakalářský studijní program Gastronomie a výživa realizovaný na FT UTB. Je však možný příchod i z jiného obdobně zaměřeného bakalářského studijního programu.

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
Anatomie a fyziologie člověka	28p+28s+0l	kl	5	prof. Ing. Petr Humpolíček, Ph.D. (100% p)	1/ZS	
Dietologie	28p+14s+14l	z, zk	5	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% p)	1/ZS	ZT
Produkce potravin rostlinného původu	14p+14s+14l	z, zk	5	prof. RNDr. Iva Burešová, Ph.D. (100% p)	1/ZS	
Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů	28p+0s+28l	z, zk	5	Ing. Eva Lorencová, Ph.D. (100% p)	1/ZS	
Řízení v gastronomii	28p+14s+0l	z, zk	4	Ing. Helena Velichová, Ph.D. (90% p) Mgr. Michal Navrátil – odborník z praxe (10% p)	1/ZS	PZ
Senzorické hodnocení potravin	28p+0s+14l	z, zk	4	doc. Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D. (100% p)	1/ZS	
Úvod do odborné praxe	0p+14s+0l	z	2	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)	1/ZS	
Management jakosti potravin a hygienické požadavky	20p+20s+0l	kl	3	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D. (100% p)	1/LS	PZ
Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy	30p+20s+0l	z, zk	5	doc. Ing. Miloslava Chovancová, CSc. (50% p) Ing. Bc. Jiří Bejtkovský, Ph.D. (40% p) Mgr. Michal Navrátil – odborník z praxe (10% p)	1/LS	PZ
Nutriční faktory potravin a cizorodé látky	20p+10s+0l	zk	3	doc. Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D. (100% p)	1/LS	ZT
Zpracování netradičních potravinářských komodit	20p+0s+20l	z, zk	4	prof. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D. (100% p)	1/LS	
Udržitelnost v gastronomii a výživě	20p+10s+0l	kl	3	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)	1/LS	PZ
Angličtina v gastronomii	0p+20s+0l	z, zk	2	Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)	1/LS	
Seminář k odborné praxi I	0p+10s+0l	z	2	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)	1/LS	
Odborná praxe I	160 hodin	z	8	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100%)	1/LS	PZ
Moderní trendy v gastronomii	28p+0s+28l	z, zk	5	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)	2/ZS	PZ
Produkce potravin živočišného původu	14p+14s+14l	z, zk	5	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D. (50% p) Ing. Robert Gál, Ph.D. (50% p)	2/ZS	
Metabolické procesy v organismu	28p+14s+0l	z, zk	4	Mgr. Martina Bučková, Ph.D. (90% p) prim. MUDr. Tomáš Šálek, Ph.D., EuSpLM – odborník z praxe (10% p)	2/ZS	PZ
ICT v gastronomii a výživě člověka	28p+28s+0l	kl	4	doc. Ing. Martin Adámek, Ph.D. (100% p)	2/ZS	
Monitoring výživy a nutriční poradenství	28p+14s+14l	z, zk	6	Ing. Helena Velichová, Ph.D. (100% p)	2/ZS	PZ
Podnikatelské aktivity II	14p+14s+0l	zk	2	doc. Ing. Petr Novák, Ph.D. (100% p)	2/ZS	
Seminář k diplomové práci	0p+14s+0l	z	2	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% s)	2/ZS	
Seminář k odborné praxi II	0p+14s+0l	z	2	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100% s)	2/ZS	
Odborná praxe II	80 hodin	z	6	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100%)	2/LS	PZ

Diplomová práce	0p+12s+300l	z	24	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% s) vedoucí diplomových prací (100% l)	2/LS	PZ
Součástí SZS a jejich obsah						
<u>Obhajoba diplomové práce</u>						
<u>Povinné předměty</u>						
<p>Výživa a potraviny (stavba a funkce lidského těla ve vztahu k výživě, zásady dietního stravování, vliv složek potravy a kontaminantů na zdraví, biochemické procesy spojené s metabolismem živin – tematické okruhy navazují na předměty Anatomie a fyziologie člověka, Dietologie, Nutriční faktory potravin a cizorodé látky, Metabolické procesy v organismu)</p> <p>Management v gastronomii (plánování a realizace projektů v gastronomii, systémy řízení kvality a hygieny, využití digitálních nástrojů v oboru, sledování stravovacích návyků a poskytování výživového poradenství – tematické okruhy navazují na předměty Řízení v gastronomii, Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy, Management jakosti potravin a hygienické požadavky, ICT v gastronomii a výživě člověka, Monitoring výživy a nutriční poradenství)</p>						
<u>Povinné volitelné předměty</u>						
<p>Technologie výroby potravin a nápojů (postupy zpracování surovin rostlinného i živočišného původu, technologické principy výroby nápojů, metody hodnocení senzorických vlastností potravin) – tematické okruhy navazují na předměty Produkce potravin rostlinného původu, Produkce potravin živočišného původu, Výroba alkoholických a nealkoholických nápojů, Senzorické hodnocení potravin)</p> <p>Udržitelnost a trendy v gastronomii (inovativní využití netradičních surovin, environmentální a společenské aspekty stravování, trendy a aktuální směry ve vývoji gastronomie – tematické okruhy navazují na předměty Zpracování netradičních potravinářských komodit, Udržitelnost v gastronomii a výživě, Moderní trendy v gastronomii)</p> <p><i>Student si ze skupiny povinně volitelných předmětů vybere jeden předmět.</i></p>						
<u>Další studijní povinnosti</u>						
<p>Mezi další studijní povinnosti v rámci studijního programu Gastronomie a výživa patří absolvování odborné praxe v rozsahu min. 6 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 diplomové práce. Veškeré podmínky a dokumentace k praxi budou dostupné na webových stránkách fakulty a v kartách předmětů Odborná praxe I, II v Portálu IS/STAG.</p>						
<u>Návrh témat kvalifikačních prací/témata obhájených prací a přístup k obhájeným kvalifikačním pracím</u>						
<u>Návrhy témat diplomových prací:</u>						
<p>Vliv moderních výživových trendů na stravovací návyky mladé generace Analýza výživových doporučení a jejich aplikace v praxi Možnosti personalizované výživy v restauračních službách Zdravý životní styl jako konkurenční výhoda v hotelnictví a gastronomii Využití nutričních aplikací a technologií při plánování jídelníčku Efektivní řízení personálu v gastronomii: výzvy a příležitosti Optimalizace provozních nákladů v restauračním zařízení s ohledem na udržitelnost Vliv sezónnosti na plánování menu a řízení zásob Implementace systému HACCP v malých a středních gastronomických provozech Strategie zvyšování zákaznické spokojenosti v gastronomických službách Zero waste koncept v praxi: případová studie vybraného podniku Možnosti využití alternativních surovin (např. hmyzí protein, rostlinné náhrady masa) v české gastronomii Ekologický dopad gastronomických provozů a možnosti jeho snížení Digitalizace a automatizace v gastronomii: přínosy a rizika Inovace v oblasti balení potravin a jejich vliv na kvalitu a bezpečnost Analýza stravovacích návyků vybrané cílové skupiny a návrh optimalizovaného jídelníčku Využití datové analýzy při hodnocení kvality stravování ve školních jídelnách Srovnání nutriční hodnoty tradiční a moderní české kuchyně Vliv marketingu zdravé výživy na spotřebitelské chování Analýza vlivu stravovacích návyků na pracovní výkon zaměstnanců v gastronomii</p>						

Přístup k obhájeným kvalifikačním pracím:

Obhájené diplomové 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.

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	Anatomie a fyziologie člověka			
Typ předmětu	povinný	doporučený ročník / semestr	1/ZS	
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+0l	hod.	56	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Docházka na semináře min. 80 %. Písemný test (min. úspěšnost 60 %).			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				

prof. Ing. Petr Humpolíček, Ph.D. (100% p)

Hlavní témata a výsledky učení

Cílem předmětu je poskytnout studentům ucelený přehled o stavbě lidského těla a o základních funkcích jednotlivých orgánových systémů. Studenti si osvojí znalosti nezbytné pro pochopení souvislostí mezi strukturou a funkcí, včetně jejich významu pro udržení homeostázy organismu. **Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:**

- Úvod do anatomie a fyziologie, základní pojmy.
- Základní fyziologie buňky. Základní fyziologické principy.
- Vznik mnohobuněčnosti a jedince. Fyziologie reprodukce.
- Buněčná a mezibuněčná komunikace.
- Dělení tkání – epitelální, pojivové, svalové a nervové.
- Kůže a kožní deriváty.
- Kosterní systém.
- Svalová soustava.
- Oběhová soustava.
- Dýchací soustava.
- Trávicí soustava.
- Vylučovací soustava.
- Nervová soustava.
- Smyslové orgány.

Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:

Odborné znalosti:

- prokázat znalost základní terminologie anatomie a fyziologie člověka
- popsat základní stavbu a fyziologii eukaryotické buňky
- popsat strukturu jednotlivých tkání a definovat rozdíly mezi různými tkáněmi
- charakterizovat stavbu jednotlivých orgánů a orgánových soustav
- definovat vztah mezi strukturou a funkcí buněk, tkání i orgánů

Odborné dovednosti:

- používat českou odbornou terminologii
- vysvětlit struktury a vztah k funkci buněk a tkání
- vysvětlit chemické procesy a pochody v těle
- definovat funkce jednotlivých orgánových soustav lidského těla
- interpretovat osvojené poznatky o stavbě jednotlivých soustav lidského těla

Metody výuky

Metody a přístupy používané ve výuce

Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody:

Přednášení, Metody práce s textem (učebnicí, knihou)

Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody:

Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Individuální práce studentů

Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami:

Didaktický test, Známkou

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

NAŇKA, O., ELIŠKOVÁ, M., ELIŠKA, O. Přehled anatomie. 2. dopl. a přeprac. vyd. Praha: Galén, 2009. ISBN 9788072626120.

VALENTA, J., FIALA, P., EBERLOVÁ, L. Stručná anatomie člověka. Praha: Karolinum, 2015. ISBN 978-80-246-2693-2.

Dostupné z: <https://vufind.katalog.k.utb.cz/Record/bkp478189871>.

MYSLIVEČEK, J., RILJAK, V. Fyziologie: repetitorium. Praha: Stanislav Juhaňák – Triton, 2020. ISBN 978-80-7553-818-5.

NETTER, F.H. Atlas of Human Anatomy. 7th Ed. Philadelphia: Elsevier, 2019. ISBN 978-0-323-39322-5.

WAUGH, A., GRANT, A. Ross & Wilson Anatomy and Physiology in Health and Illness: Anne Waugh, Allison Grant. 14th Ed. Amsterdam: Elsevier, 2023. ISBN 978-0-323-83460-5.

Doporučená literatura:

WARD, J.P.T., LINDEN, R.W.A., HOUDEK, L. (Ed.) Základy fyziologie. Praha: Galén, 2010. ISBN 9788072626670.

KŘIVÁNKOVÁ, M. Somatologie. 2. dopl. vyd. Sestra. Praha: Grada Publishing, 2019. ISBN 9788027106950.

ROHEN, J.W. et al. Anatomie člověka: fotografický atlas. 9. vyd. Praha: Triton, 2022. ISBN 978-80-7553-964-9.

PEATE, I., EVANS, S. (Ed.) Fundamentals of Anatomy and Physiology: For Nursing and Healthcare Students. 3rd Ed. Fundamentals. Hoboken: Wiley Blackwell, 2020. ISBN 978-1-119-57648-8.

DRUGA, R., STINGL, J., GRIM, M. Regional Anatomy. Praha: Galén, 2012. ISBN 978-80-7262-879-7. Dostupné z: <https://vufind.katalog.k.utb.cz/Record/bkp250886717>.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Dietologie			
Typ předmětu	povinný, ZT	doporučený ročník / semestr	1/ZS	
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+14l	hod.	56	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	<p>Zápočet: povinná docházka na semináře a cvičení min. 80 %, vypracování seminární práce na zadané téma, jehož součástí bude sestavení jídelníčku osoby se zadanými zdravotními indikacemi, test (nutno získat minimálně 60 %).</p> <p>Zkouška: ověření znalostí z probíraných tematických okruhů, ústní zkouška.</p>			
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)			
Hlavní témata a výsledky učení	<p>Cílem předmětu je uvést studenty do základů dietologie, se zaměřením na léčebné diety, jejich specifika a praktické využití. Důraz je kladen také na hodnocení výživového stavu člověka a vliv stravy na zdraví jednotlivce. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Způsoby hodnocení výživového stavu člověka a jeho souvislost se zdravotním stavem. – Moderní technologie a nástroje pro analýzu výživy a tvorbu jídelních plánů. – Principy a zásady léčebné výživy v kontextu zdravotní péče. – Struktura dietního systému používaného v České republice. – Základní diety I. skupiny: tekutá, čajová, kašovitá. – Základní diety II. skupiny: šetřící, racionální, s omezením tuků. – Základní diety III. skupiny: bezezbytková, nízkobílkovinná, nízkocholesterolová. – Základní diety IV. skupiny: redukční, diabetická. – Základní diety V. skupiny: neslaná šetřící, výživná. – Základní diety VI. skupiny: výživa batolat a starších dětí. – Speciální diety určené pro specifické zdravotní stavy. – Výběrové a individuálně přizpůsobené dietní režimy. – Variabilní a alternativní dietní přístupy. – Doporučené pokrmy a nápoje vhodné pro jednotlivé typy diet. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlit, jak hodnotit výživový stav člověka – popsat strukturu a členění dietního systému používaného v České republice – objasnit přínosy a indikace jednotlivých základních diet – shrnout význam a možnosti využití speciálních, výběrových a individuálně přizpůsobených diet – navrhnout vhodné nápoje odpovídající specifickým jednotlivých dietních režimů <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – posoudit vhodnost stravovacích návyků konkrétního jedince ve vztahu k výživovým doporučením pro populaci ČR – provést analýzu výživového stavu člověka – vyjádřit odborné stanovisko k aktuálnímu výživovému stavu – uplatnit základní principy při návrhu dietních opatření – sestavit vhodný dietní režim s ohledem na individuální potřeby 			
Metody výuky	<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody:</p> <p>Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Metody práce s textem (učebnicí, knihou)</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody:</p> <p>Individuální práce studentů, Praktické procvičování, Práce studentů ve dvojicích, Cvičení na počítači</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami:</p> <p>Analýza seminární práce, Didaktický test, Ústní zkouška, Známkou</p>			

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

SVÁČINA, Š. Klinická dietologie. 1. vyd. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.

DOSTÁLOVÁ, J., DLOUHÝ, P., TLÁSKAL, P. Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky. Praha: Společnost pro výživu, 2012. Dostupné z: <https://www.vyzivaspol.cz/vyzivova-doporuceni-pro-obyvatelstvo-ceske-republiky>.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. WHO European Regional Obesity Report 2022. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe, 2022. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostupné z:

<https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/353747/9789289057738-eng.pdf?sequence=1>.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Manual to Develop and Implement Front-of-pack Nutrition Labelling: Guidance for Countries on the Selection and Testing of Evidence-informed Front-of-pack Nutrition Labelling Systems in the WHO European Region. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe, 2020. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostupné z: <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/336988/WHO-EURO-2020-1569-41320-56234-eng.pdf>.

Doporučená literatura:

VRÁNOVÁ, D. Chronická onemocnění a doporučená výživová opatření. Olomouc: Anag, 2013. 184 s. ISBN 9788072637881.

ZLATOHLÁVEK, L. Klinická dietologie a výživa. 2. rozš. vyd. Medicus. Praha: Current media, 2019. ISBN 9788088129448.

SOBOTKA, L. Basics in Clinical Nutrition. 5. vyd. Praha: Galén, 2019. 676 s. ISBN 978-80-7492-427-9.

KATZ, D., YEH, M.-C., LEVITT, J., ESSEL, K.D., JOSHI, S., FRIEDMAN, R.S.C. Nutrition in Clinical Practice. 4th Ed. Philadelphia: Wolters Kluwer Health, 2021. ISBN 978-1-9751-6149-1.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Produkce potravin rostlinného původu			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+14s+14l	hod.	42	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Zápočet: minimálně 90% účast v seminářích a na laboratorních cvičeních. Úspěšné absolvování průběžných testů (min. úspěšnost 60 %). Odevzdání výstupů ze seminářů a laboratorních cvičení v předepsané formě a v daných termínech. Zkouška: ústní forma, prokázání dostatečné znalosti probíraných témat a schopnosti aplikovat získané znalosti při řešení modelového technologického problému.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	prof. RNDr. Iva Burešová, Ph.D. (100% p)			
Hlavní témata a výsledky učení	<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s výrobou potravin rostlinného původu (běžné pečivo, jemné pečivo, trvanlivé pečivo, cukrovinky, čokoláda, výrobky z brambor a další). Na příkladech konkrétních výrobků je prezentována vazba mezi vlastnostmi surovin, technologií výroby a vlastnostmi výrobku. Studenti se seznámí také s možnostmi reformulací, jejichž cílem je vyrobit produkt se zvýšenou hodnotou. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Základní principy využívané při výrobě potravin rostlinného původu.– Suroviny používané pro výrobu potravin rostlinného původu.– Alternativní suroviny, důvody a možnosti pro jejich využití.– Význam a funkční vlastnosti potravinářských přídatných látek.– Tradiční technologie výroby potravin rostlinného původu I.– Tradiční technologie výroby potravin rostlinného původu II.– Moderní technologie výroby potravin rostlinného původu I.– Moderní technologie výroby potravin rostlinného původu II.– Vazba mezi vlastnostmi surovin, technologií výroby a vlastnostmi výrobku.– Důvody a význam reformulací uplatňovaných při výrobě potravin rostlinného původu.– Reformulace založené na změně receptury.– Reformulace využívající změnu technologie výroby.– Nejčastější technologické problémy při výrobě reformulovaných výrobků.– Nejčastější vady reformulovaných výrobků. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– charakterizovat vlastnosti surovin používaných při výrobě rostlinných potravin– popsat a vysvětlit tradiční technologie výroby potravin rostlinného původu– popsat a vysvětlit moderní technologie výroby potravin rostlinného původu– vysvětlit důvody reformulací potravin a jejich význam– vysvětlit dopad reformulace na recepturu, technologii výroby a vlastnosti výrobku <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– navrhnout technologii výroby potraviny rostlinného původu– navrhnout vhodnou reformulaci rostlinné potraviny, včetně postupu výroby– vyrobit výrobek podle navržené technologie– zhodnotit vlastnosti vyrobeného produktu– identifikovat případné vady výrobku a uvést její příčiny– navrhnout možné modifikace použitých surovin a postupu výrobu			
Metody výuky				
Metody a přístupy používané ve výuce	<p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Přednášení, Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Metody práce s textem (učebnicí, knihou), Demonstrace, Praktické procvičování, Týmová práce</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Přednášení, Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Metody práce s textem (učebnicí, knihou), Demonstrace, Praktické procvičování, Týmová práce</p>			

Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami:

Rozbor produktů pracovní činnosti studenta (technické práce), Ústní zkouška

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

BAKER, C., RANKEN, M.D., KILL, R.C. Food Industries Manual. London: Springer Science & Business Media, 2012. ISBN 978-1461311300.

BUREŠOVÁ, I., LORENCOVÁ, E. Výroba potravin rostlinného původu: zpracování obilovin. Zlín: UTB, 2013. ISBN 978-80-7454-278-7.

LORENZO, J.M. Strategies to Improve the Quality of Foods. Elsevier, 2024. ISBN 978-0443153471. Dostupné z: <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpSIQF0001/strategies-improve-quality/strategies-improve-quality>.

RAJCHL, A. (Ed.) Reformulace potravin. Hodnocení možností reformulací hlavních potravinářských komodit. Potravinářská komora České republiky. Praha: Česká technologická platforma pro potraviny, 2019. ISBN 978-80-88019-36-7.

Doporučená literatura:

GABROVSKÁ, D., CHÝLKOVÁ, M. Sladká fakta o cukrech a sladidlech aneb čím si osladit život? Praha: Potravinářská komora České republiky, 2017. ISBN 978-80-88019-17-6.

GABROVSKÁ, D., CHÝLKOVÁ, M. Slaná fakta o soli aneb je sůl nad zlato? Praha: Potravinářská komora České republiky, 2017. ISBN 978-80-88019-18-3.

KADLEC, P., MELZACH, K., VOLDŘICH, M., BRÁNYIK, T., BUBNÍK, Z., ČEŘOVSKÝ, M., VOLDŘICH, M. Přehled tradičních potravinářských výrob. Ostrava: KEY Publishing s.r.o., 2012. ISBN 978-80-7418-145-0.

NORN, V. (Ed.) Emulsifiers in Food Technology. New Jersey: Wiley Blackwell, 2015. ISBN 978-0470670637.

REIS, F.R. (Ed.) Food Intolerances: A Technological Perspective. Boca Raton: CRC Press, 2024. ISBN 978-1032495781.

ROSENTRATER, K.A., EVERS, A. Kent's Technology of Cereals: An Introduction for Students of Food Science and Agriculture. 5th Ed. Cambridge: Woodhead Publishing, 2017. ISBN 978-0081005293.

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 alkoholických a nealkoholických nápojů			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná účast na cvičeních (min. 90 %), testy (min. 70 %). Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů, písemná (min. 70 %) i ústní zkouška.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Ing. Eva Lorencová, Ph.D. (100% p)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je rozšířit a prohloubit znalosti studenta v oblasti výroby nápojů. Student získá znalosti o technologiích výroby piva, vína, lihovin a nealkoholických nápojů. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Technologie výroby různých druhů čaje (pravé, bylinné a ovocné čaje).– Technologie výroby základních a speciálních druhů kávy, výroba kávovin.– Kvasné procesy, základy fermentačních technologií, lihovarnictví.– Výroba ovocných destilátů, destilátů z vína a matolin.– Výroba obilných destilátů, destilátů ze sladu a z vybraných speciálních surovin.– Technologie výroby lihovin (výroba ovocných, bylinných a emulzních likérů).– Suroviny pro výrobu piva, sladařství.– Pivovarnictví, výroba základních a speciálních druhů pív.– Technologie výroby tichých vín.– Výroba ostatních druhů vín (šumivých a perlivých vín, alkoholizovaných, kořeněných a přírodně sladkých vín).– Výroba ovocných vín, cideru a medoviny.– Fermentované nízkoalkoholické nápoje (kombucha, vodní kefir, zázvorové pivo, kvas).– Technologie výroby nealkoholických nápojů (šťávy, nektary, koncentráty).– Technologie výroby nealkoholických nápojů (minerální vody a sycené vody, sirupy, limonády a nápoje jako funkční potraviny). <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– charakterizovat suroviny a jejich jakostní parametry– popsat technologická schémata výroby a moderní technologické postupy– vysvětlit, které faktory mají pozitivní/negativní vliv na proces výroby a konečný produkt– definovat vedlejší produkty výroby a možnosti jejich dalšího využití– definovat základní principy úchovy a skladování nápojů– specifikovat vybrané vlastnosti konečného produktu– orientovat se v legislativních předpisech týkajících se vybraných nápojů <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– navrhnout technologický postup konkrétních nápojů– daný produkt vyrobit– uskutečnit základní provozní analýzy u výrobku– identifikovat vady a určit postup k nápravě– výrobek senzoricky zhodnotit správnými degustačními postupy				
Metody výuky				
<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Přednášení, Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming)</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Laborování, Praktické procvičování</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami: Didaktický test, Písemná zkouška, Ústní zkouška, Známkou</p>				

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. Chemie potravin. Praha: VŠCHT, 2009. ISBN 978-80-86659-17-6.
BASAŘOVÁ, G. a kol. Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva. Praha: VŠCHT, 2010. ISBN 978-80-7080-734-7.
FIC, V. Víno: analýza, technologie, gastronomie. Český Těšín: 2THETA, 2015. ISBN 9788086380773.
KADLEC, P., MELZUCH, K., VOLDŘICH, M. Procesy a zařízení v potravinářství a biotechnologiích. Ostrava: Key Publishing, 2013. ISBN 978-80-7418-163-4.
KADLEC, P., MELZUCH, K., VOLDŘICH, M. Přehled tradičních potravinářských výrob: technologie potravin. Ostrava: Key Publishing, 2012. ISBN 978-80-7418-145-0.
STEEN, P.R., ASHURST, R. Carbonated Soft Drinks: Formulation and Manufacture. Oxford: Blackwell Publishing, 2006. ISBN 978-14051-3435-4.
WINTGENS, J.N. Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production: A Guidebook for Growers, Processors, Traders, and Researchers. 2nd Ed. Weinheim: Wiley-VCH Verlag GmbH & Co, 2012. ISBN 978-3-527-33253-3.

Doporučená literatura:

RAMAKRISHNA, A., GIRIDHAR, P., JESZKA-SKOWRON, M. Coffee Science: Biotechnological Advances, Economics, and Health Benefits. Boca Raton: CRC Press, 2023. ISBN 9780367488437.
BUGLASS, A.J. Handbook of Alcoholic Beverages: Technical, Analytical and Nutritional Aspects. West Sussex: John Wiley & Sons Ltd., 2011. ISBN 978-0-470-51202-9.
ASHURST, P., HARGITT, R., PALMER, F. Soft Drink and Fruit Juice Problems Solved. Cambridge: Woodhead Publishing, 2017. ISBN 9780081018682.
MICHLOVSKÝ, M. Mikrobiologie a biochemie vína. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2020. ISBN 978-80-907545-1-5.
SHARMA, V.S., KUMUDINI, M.T. Global Tea Science: Current Status and Future Needs. Cambridge: Burleigh Dodds Science Publishing, 2018. ISBN 9781786761620.
Související legislativní předpisy, zákony a prováděcí vyhlášky, nařízení a věstníky EU.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Řízení v gastronomii			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná min. 80% účast na seminářích, vypracování a úspěšná obhajoba podnikatelského plánu pro gastronomický provoz. Zkouška: prokázání znalostí probíraných tematických okruhů, písemná forma: test, splnění na min. 65 %.			
Garant předmětu	Ing. Helena Velichová, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	90% p			
Vyučující				
Ing. Helena Velichová, Ph.D. (90% p) Mgr. Michal Navrátil – odborník z praxe (10% p)				
Hlavní témata a výsledky učení				
Cílem předmětu je seznámit studenty s podnikatelským prostředím v České republice. Studenti získají základní znalosti z oblasti podnikání v gastronomii, zakládání vlastních podnikatelských subjektů a řízení takto vzniklých subjektů. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky: – Právní formy podnikání v ČR pro oblast gastronomických služeb. – Založení podniku společného stravování. – Náležitosti podnikatelského plánu pro gastronomický provoz. – Franchising – charakteristika, uplatnění v gastronomii. – Likvidace podniku společného stravování. – Hospodaření podniku (výnosy, náklady, hospodářský výsledek). – Financování podniku. – Leasing – charakteristika a možnosti využití v gastronomii. – Management podniku – charakteristika základních funkcí, formální a neformální organizační struktura podniku. – Marketing – charakteristika, produkt, cena, místo, propagace. – Personalistika v podniku – plánování a získávání pracovníků. – Práce a pracovní prostředí, zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP). – Ochrana spotřebitele v oblasti potravin a stravovacích služeb. – Trendy ve vývoji gastronomických služeb.				
Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje: Odborné znalosti: – definovat právní formy podnikání v ČR – uvést náležitosti podnikatelského plánu pro gastronomický provoz – popsat výhody a nevýhody franchisingu v gastronomii – vysvětlit postup při založení a likvidaci podniku společného stravování – definovat zdroje pracovních sil Odborné dovednosti: – navrhnout vlastní podnikatelský záměr – založit si firmu v oblasti gastronomie – vyhodnotit možná rizika při výběru leasingové společnosti – sestavit životopis a motivační dopis pro danou pozici ve firmě – využívat zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách				
Metody výuky				
Metody a přístupy používané ve výuce Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Monologická (výklad, přednáška, instruktáž) Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Praktické procvičování, Individuální práce studentů				
Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami: Analýza jiné písem. práce studenta (kazuistika, deník, plán ...), Didaktický test, Písemná zkouška, Známkou				

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

MARTINOVIČOVÁ, D., KONEČNÝ, M., VAVŘINA, J. Úvod do podnikové ekonomiky. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2014. 208 s. ISBN 978-80-247-5316-4.

SYNEK, M., KISLINGEROVÁ, E. a kol. Podniková ekonomika. 6. přeprac. a dopl. vyd. Praha: C. H. Beck, 2015. ISBN 978-80-7400-274-8.

JOHN, V. How to Run a Business without Risk: The Truth Revealed about Business Risk: Ten Interviews with Experienced Entrepreneurs and Advisors. London: Meriglobe Business Academy, 2017. ISBN 978-1788037129.

ABRAMS, R.M. Successful Business Plan Secrets & Strategies: America's Best-Selling Business Plan Guide! 6th Ed. Palo Alto: PlanningShop, 2014. ISBN 978-1-933895-46-8.

Doporučená literatura:

SRPOVÁ, J., ŘEHOŘ, V. a kol. Základy podnikání: teoretické poznatky, příklady a zkušenosti českých podnikatelů. 1. vyd. Praha: Grada, 2010. 427 s. ISBN 978-80-247-3339-5.

ZAPLETALOVÁ, Š. Podnikání malých a středních podniků na mezinárodních trzích. 1. vyd. Praha: Ekopress, 2015. 177 s. ISBN 978-80-87865-16-3.

MAURYA, A. Running Lean: Iterate from Plan A to a Plan that Works. 2nd Ed. Sebastopol: O'Reilly, 2012. ISBN 978-1-4493-0517-8.

OSTERWALDER, A., PIGNEUR, Y., BERNARDA, G., SMITH, A. Value Proposition Design: How to Create Products and Services Customers Want. Hoboken: John Wiley, 2014. ISBN 978-1-118-96805-5.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Senzorické hodnocení potravin			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+14l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná účast ve cvičeních (min. 80 %), zpracování a prezentace semestrálního projektu. Zkouška: písemný test (1. část – teoretické znalosti, 2. část – praktická aplikace statistického vyhodnocování výsledků ze senzorické analýzy), který je nutno splnit na min. 70 %.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D. (100% p)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je prohloubení poznatků o senzorickém posuzování potravin. Student získá znalosti o základních i pokročilých metodách senzorické analýzy a též o statistickém vyhodnocování výsledků senzorické analýzy. Pozornost je věnována také instrumentálním metodám. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Základní pojmy, uspořádání senzorické laboratoře, zásady senzorického hodnocení.– Metody senzorické analýzy I (rozdílové metody, pořadový test, metody používající stupnice).– Metody senzorické analýzy II (hodnocení barvy a texturních vlastností).– Posuzovatelé a jejich výcvik.– Anatomie lidských smyslů využívaných v senzorické analýze I.– Anatomie lidských smyslů využívaných v senzorické analýze II.– Faktory ovlivňující vnímání chuti a vůně I.– Faktory ovlivňující vnímání chuti a vůně II.– Akreditace senzorických laboratoří.– Instrumentální metody v senzorické analýze potravin.– Zásady statistického vyhodnocování výsledků senzorické analýzy potravin I (opakování základních pojmů statistiky, vyhodnocování rozlišovacích metod).– Zásady statistického vyhodnocování výsledků senzorické analýzy potravin II (vyhodnocování pořadových metod).– Zásady statistického vyhodnocování výsledků senzorické analýzy potravin III (vyhodnocování stupnicových metod I).– Zásady statistického vyhodnocování výsledků senzorické analýzy potravin IV (vyhodnocování stupnicových metod II). <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– charakterizovat metody senzorického hodnocení barvy potravin– popsat metody senzorického hodnocení textury potravin– objasnit faktory, které ovlivňují smyslové vnímání– charakterizovat instrumentální metody v senzorické analýze potravin– popsat statistické metody využívané v senzorické analýze potravin <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– navrhnout senzorický dotazník pro vybranou potravinu– realizovat senzorické hodnocení vybrané potraviny– zpracovat semestrální projekt na téma senzorického hodnocení vybrané potraviny– prezentovat výsledky semestrálního projektu týkajícího se senzorické analýzy vybrané potraviny– aplikovat znalosti statistických metod při výpočtu konkrétních příkladů				
Metody výuky				
<u>Metody a přístupy používané ve výuce</u> Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Přednášení, Metody práce s textem (učebnici, knihou)				
Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Analýza prezentace, Dialogická (diskuse, rozhovor, brainstorming), Praktické procvičování				
Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami: Analýza seminární práce, Příprava a přednes prezentace, Didaktický test, Známkou				

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

BUŇKA, F., HRABĚ, J., VOSPĚL, B. Sensorická analýza potravin I. 2. vyd. Zlín: UTB, 2010. ISBN 978-80-7318-887-0.
KŘÍŽ, O., BUŇKA, F., HRABĚ, J. Sensorická analýza potravin II. Statistické metody. Zlín: UTB, 2006. ISBN 80-7318-494-X.
WOLF, M.B. Sensory Testing Methods. 3rd Ed. West Conshohocken: ASTM International, 2020. ISBN 978-08-0317-120-6.
KILCAST, D. Sensory Analysis for Food and Beverage Quality Control – A Practical Guide. Cambridge: Woodhead Publishing, 2010. ISBN 978-1-84569-476-0.

Doporučená literatura:

JEŽEK, F., SALÁKOVÁ, A. Sensorická analýza potravin. Brno: VFU, 2012. Dostupné z: https://fvhe.vfu.cz/files/skripta-senzorika_2012.pdf.
INGR, I., POKORNÝ, J., VALENTOVÁ, H. Sensorická analýza potravin. Brno: MZLU, 2007. ISBN 978-80-7375-032-9.
LAWLESS, H.T., HEYMANN, H. Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices. 2nd Ed. New York: Springer Science+Business Media, 2010. ISBN 978-1-4419-6487-8.
COSTA, A.I.A., MONTEIRO, M.J., LAMY, E. Sensory Evaluation and Consumer Acceptance of New Food Products – Principles and Applications. London: Royal Society of Chemistry, 2024. ISBN 978-1-83916-154-4.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Úvod do odborné praxe			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+14s+0l	hod.	14	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Povinná aktivní účast na semináři min. 80 %. Představení problematiky a příprava na realizaci odborné praxe formou prezentace s diskusí a workshopy se smluvními partnery (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)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je příprava studentů pro absolvování odborné praxe a jejich podpora v průběhu její 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 diskuse se smluvními partnery formou workshopů a prezentací problematiky odborných praxí. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Organizace odborné praxe I – zajištění, komunikace, požadavky na splnění.– Organizace odborné praxe II – průběh realizace, pravidla chování, reporting, zpětná vazba.– Úvod do základů hygieny práce.– Pravidla osobní hygieny při práci s potravinami.– Základy bezpečnosti práce.– Organizace samostatné práce studenta, styly učení (efektivita učení).– Studijní informační systém na UTB, mobilní aplikace a komunikační systémy na UTB (Mail, způsob přihlašování, psaní emailů, Teams).– Zásady etiky vědecké práce; Základy kritického myšlení.– Struktura informačních zdrojů; Práce s katalogem Knihovny UTB.– Formální a obsahová stránka odborného textu; Metodika zpracování seminárních a laboratorních úloh.– Zpracování technického dokumentu a prezentace.– Techniky prezentování výsledků odborné práce (komunikační dovednosti, prezentace před publikem).– Trénink prezentačních dovedností I – základy chování při prezentaci.– Trénink prezentačních dovedností II – argumentační techniky, práce v týmech. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– orientovat se v základních informacích o odborné praxi– definovat a vysvětlit pravidla osobní hygieny při práci s potravinami– definovat a vysvětlit pravidla bezpečnosti práce v gastronomických provozech– vysvětlit základní pojmy z oblasti psaní odborných textů– charakterizovat základní pravidla a techniky pro prezentování výsledků odborné práce <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– aplikovat základní informace a pokyny k organizaci odborné praxe– aplikovat pravidla osobní hygieny při práci s potravinami– aplikovat pravidla a pokyny základů bezpečnosti práce v gastronomických provozech– prezentovat získané dovednosti z odborné praxe– zaujmout stanovisko k předneseným informacím a diskutovat o nich				
Metody výuky				
<u>Metody a přístupy používané ve výuce</u>				
Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Analýza prezentace, Analýza textu, Metody práce s textem (učebnicí, knihou), Exkurze				
Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Aktivizující (simulace, hry, dramatizace), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Individuální práce studentů, Sebereflexe, Exkurze				

Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami:

Příprava a přednes prezentace, Analýza prezentace studenta, Rozhovor

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

CÓN, F. Zařízení provozoven v kostce. 2. vyd. Gastronomie. Divec: R plus, 2020. ISBN 9788090409378.

GISSLEN, W. Professional Cooking. Hoboken: John Wiley and Sons, 2011. ISBN 978-0470197523.

FÍŠERA, M. Gastronomie: vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.

McGEE, H. Keys to Good Cooking: A Guide to Making the Best of Foods and Recipes. New York: Penguin Press, 2010. xix, 553 s. ISBN 978-1-59420-268-1.

Doporučená literatura:

HRBKOVÁ, Z. Nové stolničení v kostce. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 2012. ISBN 8086351122.

VODOCHODSKÁ, L., ŠTĚPÁNEK, K. Technologie v kostce. 2. vyd. Gastronomie. Divec: R plus, 2019. ISBN 9788090409361.

MAINCENT-MOREL, M. The French Chef Handbook: La Cuisine de Référence. New York: Éditions BPI, 2010. 1208 s. ISBN 978-2-85708-695-6.

McGEE, H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. New York: Scribner, 2004. 884 s. ISBN 978-0-684-80001-1.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Management jakosti potravin a hygienické požadavky			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	20p+20s+0l	hod.	40	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Docházka: min. 80% povinná účast na seminářích. Klasifikovaný zápočet: splnění docházky; zpracování návrhu systému HACCP pro zvolenou potravinu; prokázání znalostí probíraných tematických okruhů písemnou formou (min. 70%).			
Garant předmětu	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100%			
Vyučující				
Ing. Zuzana Míšková, Ph.D. (100% p)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je prohloubení dosavadních znalostí z epidemiologie a bezpečnosti potravin. Dále bude předmět rozšířen o témata týkající se obecných postupů a principů jednotlivých systémů managementu jakosti, managementu bezpečnosti a inspekčních standardů využívaných v potravinářském průmyslu. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Bezpečnost vs. kvalita a jakost potravin – legislativní rámec.– Biologická, chemická a fyzikální nebezpečí v potravinovém řetězci.– Alergeny v potravinách – řízení alergenů v potravinovém řetězci.– Úmyslné poškozování potravin a možnosti jeho prevence.– HACCP systém a jeho aplikace v potravinovém řetězci.– Akreditace a certifikace v potravinovém řetězci.– Systém managementu jakosti ISO 9001.– Systém managementu bezpečnosti potravin ISO 22000.– GFSI, Inspekční standardy BRC a IFS.– Schéma FSSC 22000. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– charakterizovat a blíže popsat biologické, fyzikální a chemické nebezpečí v jednotlivých potravinářských provozech– vyjmenovat a blíže popsat principy řízení alergenů v potravinovém řetězci– vyjmenovat a podrobněji vysvětlit jednotlivé principy pro vypracování systému HACCP– vysvětlit principy a požadavky systémů managementu jakosti ISO 9001 a managementu bezpečnosti 22000– vysvětlit principy a požadavky inspekčních standardů využívaných v potravinářském průmyslu <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– identifikovat a ovládat nebezpečí v potravinovém řetězci– sestavit plán HACCP pro výrobu konkrétní potraviny– pracovat se systémem managementu jakosti ISO 9001– pracovat se systémem managementu bezpečnosti ISO 22000– pracovat s inspekčními standardy využívanými v potravinářské praxi				
Metody výuky				
<u>Metody a přístupy používané ve výuce</u> Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Metody práce s textem (učebnicí, knihou)				
Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Praktické procvičování				
Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami: Didaktický test, Příprava a přednes prezentace, Známkou				
<u>Používané didaktické prostředky</u> Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.				

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

ISO 22000:2005 Systém managementu bezpečnosti potravin. Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci.

ISO 9001:2016 Systém managementu kvality.

TREMLOVÁ, B., JAVŮRKOVÁ, Z. Řízení kvality a bezpečnosti potravin. Brno: VFU, 2014. ISBN 978-80-7305-6858.

MOTARJEMI, Y., LELIEVELD, H. Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry. Amsterdam: Academic Press, 2014. ISBN 9781306092371. Dostupné z: <https://vufind.katalog.k.utb.cz/Record/kn-ocn862369770>.

Doporučená literatura:

<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

www.fssc22000.com

PETERSEN, B., NÜSSEL, M., HAMER, M. Quality and Risk Management in Agri-Food Chains. Wageningen: Wageningen Academic Publishers, 2014. ISBN 978-9-08686-236-8.

MADSEN, C.B., CREVEL, R.W.R. Risk Management for Food Allergy. Amsterdam: Academic Press, 2014. ISBN 978-0-12-381988-8.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy			
Typ předmětu	povinný, PZ	doporučený ročník / semestr		1/LS
Rozsah studijního předmětu	30p+20s+0l	hod.	50	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Zápočet: min. 80% účast na semináři, vypracování marketingové studie restauračního zařízení; sestavení SWOT analýzy. Zkouška: písemný test, musí být napsán alespoň na 60 %, následuje ústní zkouška v rozsahu znalosti přednášek a seminářů.			
Garant předmětu	doc. Ing. Miloslava Chovancová, CSc.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	50% p			
Vyučující				

doc. Ing. Miloslava Chovancová, CSc. (50% p)

Ing. Bc. Jiří Bejtkovský, Ph.D. (40% p)

Mgr. Michal Navrátil – odborník z praxe (10% p)

Hlavní témata a výsledky učení

Cílem předmětu je seznámit studenty s principy marketingu a manažerského řízení specifickými pro gastronomický sektor, rozvíjet schopnost analyzovat trh a zákazníky a efektivně plánovat a řídit gastronomické provozny. Předmět podporuje kreativní a strategické myšlení a aplikaci znalostí v praxi pro zvýšení kvality služeb a konkurenceschopnosti podniků. **Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:**

- Úvod do gastronomie a jejího trhu – charakteristika gastronomického sektoru, trendy a specifika trhu.
- Základy marketingu v gastronomii – principy marketingu, 4P (produkt, cena, místo, propagace) a jejich aplikace.
- Spotřebitel a tržní segmentace – identifikace cílových skupin, chování zákazníků, trendy v gastronomii.
- Marketingová komunikace a propagace – reklama, sociální média, PR, event marketing a jejich role v gastronomii.
- Produkt a služby v gastronomii – tvorba menu, kvalita služeb, design zážitku pro zákazníka.
- Cenotvorba a finanční strategie – strategie stanovování cen, nákladová kalkulace, profitabilita provozů.
- Manažerské řízení gastronomického podniku – plánování, organizace, vedení týmu a kontrola provozu.
- Kvalita, standardy a zákaznický servis – zajištění kvality, řízení spokojenosti zákazníků, řešení stížností.
- Inovace a udržitelnost v gastronomii – nové koncepty, trendy, ekologická a sociální odpovědnost.
- Praktické projekty a případové studie – aplikace marketingových a manažerských nástrojů na reálných příkladech.

Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:

Odborné znalosti:

- principy marketingu a managementu aplikované v gastronomii
- analýza trhu a zákazníků v pohostinství a gastronomických službách
- strategie propagace a prodeje gastronomických produktů
- plánování a řízení provozu restaurací, hotelů a cateringových služeb
- finanční a provozní aspekty v gastronomickém podnikání

Odborné dovednosti:

- vytvářet marketingové strategie pro gastronomické podniky
- analyzovat konkurenci a trh a využívat výsledky pro rozhodování
- komunikovat se zákazníky a obchodními partnery
- řídit tým a organizovat provoz gastronomického zařízení
- prakticky aplikovat marketingové nástroje v gastronomii

Metody výuky

Metody a přístupy používané ve výuce

Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody:

Přednášení, Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming)

Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody:

Exkurze, Individuální práce studentů, Týmová práce

Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami:

Analýza seminární práce, Příprava a přednes prezentace, Ústní zkouška, Známkou

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

KOTLER, P., LANE KELLER, K. Marketing management. 15. vyd. London: Pearson, 2016. 816 s. ISBN 978-0-13-385646-0.

HES, A. Chování spotřebitele při nákupu potravin. 1. vyd. Praha: Alfa, 2010. ISBN 859-4-315-0530-3.

FUSTÉ-FORNÉ, F., WOLF, E. Contemporary Advances in Food Tourism Management and Marketing. London: Routledge, 2023. ISBN 978-1032252889.

SOLOMON, M.R. Consumer Behavior: Buying, Having and Being. 13th Ed. Harlow: Pearson, 2020. ISBN 9781292318103.

Doporučená literatura:

JIRÁSEK, J., KOLÁŘOVÁ, J. Marketing v gastronomii: Specifika a aplikace. Praha: UK, 2015. 142 s.

CHADT, K. Psychologie trhu a chování spotřebitele. 1. vyd. Praha: Wolters Kluwer, 2023. 320 s. ISBN 978-80-7676-638-9.

CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES. Praha: ČZU. Dostupné z: <https://cjfs.agriculturejournals.cz/>.

WIRTZ, J., LOVELOCK, C. Services Marketing: People, Technology, Strategy. Singapore: World Scientific, 2021. ISBN 978-1944659820.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Nutriční faktory potravin a cizorodé látky			
Typ předmětu	povinný, ZT		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	20p+10s+0l	hod.	30	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Min. 80 % docházky do seminářů. Zkouška: písemná forma, min. 50% úspěšnost.			
Garant předmětu	doc. Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující				
doc. Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D. (100% p)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je rozšířit znalosti studentů o jednotlivých složkách potravin, které se vyznačují nutriční hodnotou. Studenti získají vědomosti o hlavních živinách i dalších významných esenciálních faktorech potravin. Také budou obeznámeni o nejdůležitějších přídatných látkách a kontaminantech vyskytujících se v potravinách. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Nutriční látky potravin.– Esenciální a další mastné kyseliny.– Složení a vlastnosti tuků v potravinách.– Jednoduché sacharidy, disacharidy.– Polysacharidy využitelné a nevyužitelné.– Charakteristika a význam aminokyselin.– Živočišné a rostlinné bílkoviny.– Vlastnosti vitaminů.– Přídatné látky.– Kontaminující látky. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– prokázat znalosti o složení potravin a jejich nutriční hodnotě– uvést informace o významných mastných kyselinách a charakteristice tuků– popsat jednoduché cukry a polysacharidy v potravinách– uvést esenciální aminokyseliny a popsat bílkoviny– popsat přídatné a kontaminující látky potravin <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– uvést základní vzorce esenciálních mastných kyselin– popsat základní sled reakcí při autooxidaci– vytvořit strukturní vzorce základních monosacharidů– nakreslit vzorce esenciálních aminokyselin				
Metody výuky				
<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Přednášení, Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming)</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Praktické procvičování</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami: Písemná zkouška, Známkou</p> <p>Používané didaktické prostředky</p> <p>Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminářích a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.</p> <p>Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a</p>				

flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. Chemie potravin I. Tábor: Osis, 2009. ISBN 978-80-86659-15-2.

VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. Chemie potravin II. Tábor: Osis, 2009. ISBN 978-80-86659-16-9.

VELÍŠEK, J. The Chemistry of Food. Chichester: John Wiley, 2014. ISBN 9781118383841.

NOLLET, L.M.L. Handbook of Food Analysis. 2nd Ed., Rev. and Expanded. New York: Marcel Dekker, 2004. ISBN 9781439833056. Dostupné z: <https://vufind.katalog.k.utb.cz/Record/75659>.

Doporučená literatura:

ODSTRČIL, J., ODSTRČILOVÁ, M. Chemie potravin. Brno: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů, 2006. ISBN 8070134356.

KUBÁŇ, V., KUBÁŇ, P. Analýza potravin. Brno: ES MZLU, 2007. ISBN 978-80-7375-036-7.

POMERANZ, Y., MELOAN, C.E. Food Analysis: Theory and Practice. 3rd Ed. Gaithersburg: Aspen Publishers, 2000. ISBN 0834218267.

NIELSEN, S.S. Food Analysis. 5th Ed. Food Science Text Series. Cham: Springer International Publishing, 2017. Dostupné z: <https://vufind.katalog.k.utb.cz/Record/100573>.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Zpracování netradičních potravinářských komodit			
Typ předmětu	povinný	doporučený ročník / semestr	1/LS	
Rozsah studijního předmětu	20p+0s+20l	hod.	40	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Zápočet: docházka do laboratoří min. 90 %, uznání všech protokolů. Zkouška: písemná zkouška – prokázání znalostí testem na min. 60 %, poté doplňková možnost ústního zkoušení.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	prof. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D. (100% p)			
Hlavní témata a výsledky učení	<p>Cílem předmětu je získání poznatků o pěstování, chovu, chemickém složení a technologii zpracování netradičních či minoritních surovin, potravin a jejich výrobků. Student získá znalosti o základních technologických operacích při výrobě jednotlivých skupin a komodit potravin a rovněž o základních chemických, fyzikálně-chemických či biologických procesech, ke kterým během výroby dochází. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Přehled netradičních či minoritních surovin a činitelů ovlivňující jejich údržnost. – Přímé a nepřímé konzervační metody, izolační techniky, vylučování mikroorganismů z prostředí. – Metody pěstování rostlin (bylin) a koření, microgreens, aquaponie, pěstování řas a sinic, příprava nanočástic. – Zpracování bylin a koření, řas. – Výroba ovocných, zeleninových šťáv (sukusů), koncentrátů obohacených o nutraceutika. – Výroba zeleninových, ovocných a bylinných past, chutney. – Výroba mléčné kvašené zeleniny a nápojů či jejich koncentrátů, fermentovaných výrobků. – Zpracování hub – volně rostoucí i řízeně pěstované, houbové koření. – Výroba hořčice a pektinu. – Výroba přídatných látek a legislativní požadavky na přídatné látky. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – definovat činitele způsobující kažení netradičních surovin – charakterizovat přímé a nepřímé konzervační metody v rámci zpracování minoritních surovin – popsat výrobu a zpracování bylin a koření, ochucovadel – popsat výrobu fermentovaných potravin – popsat výrobu hořčice a pektinu <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provést prakticky tepelnou sterilaci – kontrolovat předepsaný sterilizační režim a vyhodnotit jeho účinnost – vyrobit netradiční druhy omáček – vyrobit chutney – vyrobit ovocnou marmeládu <p>Metody výuky</p> <p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Přednášení, Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming)</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Laborování, Praktické procvičování</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami: Didaktický test, Kombinovaná zkouška (písemná část + ústní část)</p> <p>Používané didaktické prostředky</p> <p>Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.</p>			

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

HII, C.L., SHIRKOLE, S.S. Drying of Herbs, Spices, and Medicinal Plants. Boca Raton: CRC Press, 2023.
RAHMAN, M.S. Handbook of Food Preservation. Boca Raton: CRC Press, 2007. ISBN 978-1-57444-606-7.
BARSANTI, L., GUALTIERI, P. Algae. Anatomy, Biochemistry, and Biotechnology. 2nd Ed. Boca Raton: CRC Press, 2014. e-book ISBN 9780429107184. Dostupné z: <https://www-taylorfrancis-com.proxy.k.utb.cz/books/mono/10.1201/b16544/algae-laura-barsanti-paolo-gualtieri>.
AHMED, M. Utilization of Pectin in the Food and Drug Industries. IntechOpen, 2023. ISBN 9781837684946. Dostupné z: <https://directory.doabooks.org/handle/20.500.12854/113365>.
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.

Doporučená literatura:

GODDEK, S., JOYCE, A. et al. Aquaponics Food Production Systems. Springer Nature, 2019. Dostupné z: <https://directory.doabooks.org/handle/20.500.12854/27037>.
GOLIÁŠ, J. Skladování a zpracování ovoce a zeleniny. Brno: MU, 2014. ISBN 978-80-7509-195-6.
RAHMAN, M.S. Handbook of Food Preservation. Boca Raton: CRC Press, 2007. ISBN 978-1-57444-606-7.
DOBIÁŠ, J. Technologie zpracování ovoce a zeleniny I a II. Praha: VŠCHT, 2004.

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 a výživě			
Typ předmětu	povinný, PZ	doporučený ročník / semestr	1/LS	
Rozsah studijního předmětu	20p+10s+0l	hod.	30	kreditů 3
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Povinná účast na seminářích, min. 80 %. Prokázání znalosti probíraných tematických okruhů v rámci písemného testu, je nutno získat minimálně 70 %.			
Garant předmětu	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% p			
Vyučující	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% p)			
Hlavní témata a výsledky učení	<p>Cílem předmětu je poskytnout studentům znalosti a dovednosti potřebné pro udržitelný a eticky odpovědný přístup v gastronomii. Výuka propojuje environmentální, technologické a sociální aspekty moderního stravování s důrazem na zdraví člověka, ochranu přírodních zdrojů a kvalitu potravin. Studenti se seznámí s principy udržitelnosti, způsoby minimalizace potravinového odpadu, možnostmi ekologického skladování a uchovávání potravin, využitím moderních technologií (např. elektronický nos a jazyk) a srovnáním různých přístupů ke stravování, jako je slowfood vs. fastfood. Důraz je kladen na praktické využití získaných poznatků v gastronomických provozech. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Udržitelnost a její význam v gastronomii. – Udržitelný potravinový systém – Udržitelné potraviny – udržitelné zdraví a životní prostředí. – Minimalizace potravinového odpadu a bezodpadová kuchyně (zerowaste). – Sezónnost, lokální suroviny a podpora regionálních producentů. – Fairtrade, etické principy a ekologická stopa potravin. – Udržitelné obaly a ekologické balicí materiály. – Skladování a uchovávání potravin z hlediska udržitelnosti. – Spotřeba živočišných produktů a její dopad na životní prostředí. – Slowfood vs. Fastfood – srovnání přístupů k jídlu z hlediska udržitelnosti, zdraví a etiky. – Elektronický nos a jazyk jako nástroje pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – principy udržitelnosti v gastronomii – struktura udržitelného potravinového systému – typy potravinového odpadu a způsoby jeho využití – vliv sezónnosti, lokálních surovin a ekologické stopy na kvalitu potravin – technologie pro kontrolu kvality potravin (např. elektronický nos a jazyk) <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – identifikovat a aplikovat udržitelné postupy v gastronomickém provozu – navrhnout řešení pro minimalizaci potravinového odpadu včetně bezodpadových přístupů – posuzovat ekologickou stopu potravin a navrhnout vhodné alternativy – využívat moderní technologie pro hodnocení kvality a bezpečnosti potravin – porovnávat různé přístupy ke stravování (např. slowfood vs. fastfood) z hlediska udržitelnosti, zdraví a etiky 			
Metody výuky	<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Metody práce s textem (učebnicí, knihou)</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Individuální práce studentů, Praktické procvičování</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami: Analýza výkonů studenta, Didaktický test, Známkou</p> <p>Používané didaktické prostředky</p>			

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

EDWARDS, K. Kuchyně šetrná k planetě. Brno: Lingea, 2021. ISBN 978-80-7508-722-5.

VEBER, J., ŠVECOVÁ, L. Udržitelnost a udržitelný management. Praha: Grada, 2023. ISBN 978-80-271-0897-8. Dostupné z: <https://www.bookport.cz/AccountSaml/SignIn/?idp=https://shibboleth.utb.cz/idp/shibboleth&returnUrl=/kniha/udrzitelnost-a-udrzitelný-management-12344/>.

BEHRENS, P., BOSKER, T., EHRHARDT, D. (Ed.) Food and Sustainability. Oxford: Oxford University Press, 2020. ISBN 978-0-19-881437-5.

CAMPANHOLA, C., SHIVAJI, P. Sustainable Food and Agriculture. London: Academic Press, 2019. ISBN 9780128121344.

Vzhledem k rychlému vývoji problematiky bude literatura volena podle její dostupnosti a aktuálnosti.

Doporučená literatura:

SLOAN, P. et al. The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Abingdon: Routledge, Taylor & Francis, 2015. ISBN 9780415702553.

BALDWIN, C.J. (Ed.) Sustainability in the Food Industry. IFT Press Series. Ames: Wiley-Blackwell, 2009. ISBN 978-0-8138-0846-8.

REYNOLDS, C. et al. Routledge Handbook of Food Waste. Abingdon: Routledge, Taylor & Francis, 2020. ISBN 9781138615861.

KOLÁŘOVÁ, M. V souladu s přírodou: politika životního stylu, udržitelnost a soběstačnost. Studie. Praha: UK, nakladatelství Karolinum, 2021. ISBN 978-80-246-4993-1.

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 v gastronomii			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	0p+20s+0l	hod.	20	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Zápočet: min. 80% docházka, plnění kurzu v Moodlu. Zkouška: 1. Jedna prezentace jednoduchého technického tématu. 2. Splnění závěrečného testu minimálně na 60 %.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
Mgr. Jana Orsavová, Ph.D. (100% s)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je naučit studenty pracovat s odbornými tématy, písemně i ústně prezentovat technické informace v angličtině. Zabývá se rozvojem komunikačních schopností studentů i v obecné oblasti a profesních situacích na úrovni B2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyk. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Základní gramatické struktury.– Struktura odborných textů.– Specifika prezentace v angličtině.– Charakteristika gastronomie a gastronomických služeb.– Vývoj české gastronomie.– Historie restaurací a mezníky gastronomie významné pro společnost.– Současná světová, evropská a česká gastronomie.– Nové trendy v gastronomii.– Strava a její vliv na životní prostředí.– Prezentace vlastní odborné práce. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– identifikovat specifika technického jazyka– aplikovat slovní zásobu specifickou pro daný obor na odpovídající jazykové úrovni– aplikovat formální členění odborné prezentace– aplikovat formální členění pro shrnutí odborného textu– identifikovat věrohodnost literárních zdrojů <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– napsat srozumitelné podrobné texty na velké množství témat, předat informace, obhajovat názor– rozlišit a použít vhodný registr v rámci své studijní specializace– analyzovat obsah odborného textu v rámci své studijní specializace– zvládat řečové dovednosti čtení, psaní, poslech a mluvení na jazykové úrovni B2 podle SERRJ 2020– vyjádřit základní znalosti z oboru podle zapsaného studijního programu v anglickém jazyce				
Metody výuky				
<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Analýza prezentace, Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), E-learning, Metody práce s textem (učebnicí, knihou), Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Praktické procvičování, Týmová práce</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Analýza prezentace, Individuální práce studentů, Práce studentů ve dvojicích, Praktické procvičování, Řešení situačních problematik – učení se v situacích, Týmová práce</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami: Analýza prezentace studenta, Analýza výkonů studenta, Příprava a přednes prezentace, Systematické pozorování studenta, Zpracování prezentace, Kombinovaná zkouška (písemná část + ústní část), Známkou</p> <p>Používané didaktické prostředky</p>				

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

GLENDINNING, E.H., LANSFORD, L., POHL, A. Oxford English for Careers: Technology for Engineering & Applied Sciences. Oxford: Oxford University Press, 2013. ISBN 9780194569712.

Vlastní e-learningové materiály.

Doporučená literatura:

POWELL, M. Dynamic Presentations. Cambridge: Cambridge University Press, 2010. ISBN 978052115004.

LEE, C. 21st Century Communication. National Geographic Learning. Boston: Cengage Learning, 2017. ISBN 9781305955479.

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+10s+0l	hod.	10	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení 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)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<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, hotelového managementu 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>				
Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:				
Odborné znalosti:				
– orientovat se v základních informacích o odborné praxi				
– definovat a vysvětlit pravidla osobní hygieny při práci s potravinami				
– definovat a vysvětlit pravidla bezpečnosti práce v gastronomických provozech				
– vysvětlit základní pojmy z oblasti psaní odborných textů				
– charakterizovat základní pravidla a techniky pro prezentování výsledků odborné práce				
Odborné dovednosti:				
– aplikovat základní informace a pokyny k organizaci odborné praxe				
– aplikovat pravidla osobní hygieny při práci s potravinami				
– aplikovat pravidla a pokyny základů bezpečnosti práce v gastronomických provozech				
– prezentovat získané dovednosti z odborné praxe				
– zaujmout stanovisko k předneseným informacím a diskutovat o nich				
Metody výuky				
Metody a přístupy používané ve výuce				
Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody:				
Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Analýza prezentace, Analýza textu, Metody práce s textem (učebnicí, knihou), Exkurze				
Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody:				
Aktivizující (simulace, hry, dramatizace), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Individuální práce studentů, Sebereflexe, Exkurze				
Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami:				
Příprava a přednes prezentace, Analýza prezentace studenta, Rozhovor				
Používané didaktické prostředky				
Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.				

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

CÓN, F. Zařízení provozoven v kostce. Gastronomie. 2. vyd. Divec: R plus, 2020. ISBN 9788090409378.
GISSLEN, W. Professional Cooking. Hoboken: John Wiley and Sons, 2011. ISBN 978-0470197523.
FIŠERA, M. Gastronomie: vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.
McGEE, H. Keys to Good Cooking: A Guide to Making the Best of Foods and Recipes. New York: Penguin Press, 2010. xix, 553 s. ISBN 978-1-59420-268-1.

Doporučená literatura:

HRBKOVÁ, Z. Nové stolničení v kostce. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 2012. ISBN 8086351122.
VODOCHODSKÁ, L., ŠTĚPÁNEK, K. Technologie v kostce. 2. vyd. Gastronomie. Divec: R plus, 2019. ISBN 9788090409361.
MAINCENT-MOREL, M. The French Chef Handbook: La Cuisine de Référence. New York: Éditions BPI, 2010. 1208 s. ISBN 978-2-85708-695-6.
McGEE, H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. New York: Scribner, 2004. 884 s. ISBN 978-0-684-80001-1.

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, PZ	doporučený ročník / semestr	1/LS
Rozsah studijního předmětu	hod.	160	kreditů 8
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence			
Způsob ověření výsledků učení	zápočet	Forma výuky	odborná praxe
Forma způsobu ověření výsledků učení 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	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	100%		
Vyučující	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100%, garant stanovuje koncepci předmětu a dohlíží na správnost průběhu vykonávané odborné praxe)		
Hlavní témata a výsledky učení	<p>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, managementu v gastronomii 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.</p> <p>Základem tohoto předmětu je absolvování odborné praxe ve vybrané organizaci, kde se student aktivně zapojuje do řešení konkrétních praktických situací. V rámci praxe se student seznamuje s provozem daného zařízení a podílí se na činnostech souvisejících s výživou člověka. Podle zaměření organizace a zadání může jít například o přípravu pokrmů, sestavování a plánování jídelních lístků, organizaci cateringových služeb, provozní činnosti, vedení dokumentace, spolupráci na tvorbě provozních směrnic, kontrolu dodržování hygienických a nutričních standardů nebo zapojení do plánování a řízení provozu. Součástí odborné praxe může být řešení zadaných úkolů nebo příprava podkladů pro vypracování diplomové práce.</p> <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlit základní principy fungování provozu s ohledem na typ gastronomického zařízení, kde vykonával odbornou praxi – popsat způsoby řešení konkrétních praktických situací v rámci daného provozu – definovat vzájemné vazby mezi jednotlivými částmi provozního systému – objasnit propojení teoretických poznatků s praktickými dovednostmi získanými během praxe – popsat základní prvky organizační struktury a řízení provozu v kontextu výživových služeb <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – uplatnit pravidla bezpečnosti práce specifická pro gastronomické provozy – dodržovat zásady osobní hygieny při manipulaci s potravinami – řídit se pokyny a pravidly stanovenými pro výkon odborné praxe – aplikovat teoretické znalosti při řešení praktických úkolů v reálném provozu – aktivně se zapojovat do řešení konkrétních situací v rámci odborné praxe – reflektovat průběh a přínos absolvované praxe a formulovat vlastní stanovisko – prezentovat získané zkušenosti a dovednosti z odborné praxe, včetně případných návrhů na zlepšení 		
Metody výuky	<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Demonstrace, Exkurze</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Individuální práce studentů, Nácvik pohybových a pracovních dovedností, Pozorování, Řešení situačních problematik – učení se v situacích, Zážitek (sebezkušenostní), Exkurze</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami: Analýza výkonů studenta, Analýza jiné písem. práce studenta (kazuistika, deník, plán ...)</p> <p>Používané didaktické prostředky Při výuce budou primárně použity prostředky u smluvně domluvených partnerů.</p>		

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

Individuální literatura dle doporučení poskytovatele praxe.

GISSLEN, W. Professional Cooking. Hoboken: John Wiley and Sons, 2011. ISBN 978-0470197523.

CÓN, F. Zařízení provozoven v kostce. 2. vyd. Gastronomie (R plus). Divec: R plus, 2020. ISBN 978-80-904093-7-8.

Doporučená literatura:

FÍŠERA, M. Gastronomie: vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.

HRBKOVÁ, Z. Nové stolničení v kostce. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2.

VODOCHODSKÁ, L., ŠTĚPÁNEK, K. Technologie v kostce. 2. vyd. Gastronomie (R plus). Divec: R plus, 2019. ISBN 978-80-904093-6-1.

THIS, H. Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. New York: Columbia University Press, 2006. 377 s. ISBN 978-0-231-13313-5.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Moderní trendy v gastronomii			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+0s+28l	hod.	56	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná docházka na cvičení min. 80 %, zápočtový test (min. úspěšnost 60 %). Zkouška: úspěšné absolvování testu (min. úspěšnost 60 %) a na jeho základě ústní doplňkové zkoušení (ověření znalostí 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)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s aktuálními směry a inovacemi v gastronomii, které reflektují technologický pokrok, proměnu stravovacích konceptů, nové formy zážitkové kuchyně a vývoj potravin budoucnosti. Důraz je kladen na propojení moderních technologií s kulinářskou praxí, estetiku pokrmů, senzorické vnímání a interdisciplinární přístupy v gastronomii.</p> <p>Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Charakteristika současných trendů v české a světové gastronomii.– Potraviny budoucnosti (3D tištěné maso, jedlý hmyz aj.).– Locavorismus a zážitková gastronomie.– Molekulární gastronomie, kryogenní kuchyně, molekulární mixologie.– Food pairing, foodstyling a vaření před hosty.– Fusion kuchyně, raw food, sous-vide.– Mikrobiolinky, fermentace, senzorické přístupy.– Fast-casual koncepty, street-food, finger-food.– Enogastronomie a wellness gastronomie.– Umělá inteligence v gastronomii (např. návrh menu, analýza dat).– Elektronické technologie – elektronický nos, elektronický jazyk.– Kuchyně budoucnosti a nové gastronomické zařízení.– Trendy restaurací a proměna stravovacích konceptů.– Reflexe kulturních a společenských vlivů na gastronomii. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– přehled o současných trendech v české i světové gastronomii– principy molekulární, kryogenní a zážitkové gastronomie– charakteristiky potravin budoucnosti včetně technologických inovací– možnosti využití umělé inteligence a elektronických technologií v gastronomii– zásady foodstylingu, enogastronomie a senzorických přístupů <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– aplikovat moderní gastronomické postupy v kuchyni včetně sous-vide a fermentace– kombinovat suroviny na základě principů food pairingu a sensoriky– využívat elektronické technologie pro hodnocení kvality potravin– navrhovat pokrmy s ohledem na estetiku, zážitek a technologické možnosti– interpretovat gastronomické koncepty v kontextu kulturních, technologických a společenských změn				
Metody výuky				
<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody:</p> <p>Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Metody práce s textem (učebnicí, knihou)</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody:</p> <p>Individuální práce studentů, Praktické procvičování, Práce studentů ve dvojicích</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami:</p> <p>Didaktický test, Ústní zkouška, Známkou</p>				

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

KOUKOLÍČEK, P. Molekulární gastronomie: avantgarda na vašem stole. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-5635-6.

BORKOVCOVÁ, M., BEDNÁŘOVÁ, M., FIŠER, V., OCKNECHT, P. Kuchyně hmyzem zpestřená. Brno: Lynx, 2009. ISBN 978-80-86748-18-0.

MYHRVOLD, N., YOUNG, C., BILLE, M. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. Bellevue: The Cooking Lab, 2021. ISBN 978-1734386141.

SHUKLA, A.K. Food Quality Analysis: Applications of Analytical Methods Coupled with Artificial Intelligence. Amsterdam: Academic Press, 2023. ISBN 9780323959872.

Doporučená literatura:

FIŠERA, M. a kol. Gastronomie – vybrané kapitoly. Český Těšín: 2THETA, 2016. ISBN 978-80-8638-078-0.

HRUBÝ, S. Výživa v kostce. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-5251-3.

PETRINI, C. et al. Slow Food Nation: Why our Food Should Be Good, Clean, and Fair. 1st Ed. New York: Rizzoli Ex Libris, 2013. ISBN 978-0847841301.

CARDOSO, R. de C.V., COMPANION, M., MARRAS, S.R. Street Food: Culture, Economy, Health and Governance. London: Routledge, 2014. ISBN 9781138706491.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Produkce potravin živočišného původu			
Typ předmětu	povinný	doporučený ročník / semestr	2/ZS	
Rozsah studijního předmětu	14p+14s+14l	hod.	42	kreditů 5
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	<p>Zápočet: povinná účast v seminářích a laboratorních 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.</p> <p>Zkouška: prokázání znalosti probíraných tematických okruhů, písemná zkouška (min. 60 %).</p>			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující	<p>doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D. (50% p)</p> <p>Ing. Robert Gál, Ph.D. (50% p)</p>			
Hlavní témata a výsledky učení	<p>Cílem předmětu je objasnit studentům produkci potravin živočišného původu. Studenti získají poznatky o základních principech výroby potravin živočišného původu včetně vybraných faktorů, které ovlivňují výrobní proces a vlastnosti produktu. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Chemické složení mléka. – Základní operace v mlékárenství. – Výroba konzumního mléka. – Technologie výroby sýrů. – Výroba tavených mléčných výrobků a dezertů. – Technologie výroby kysaných mléčných výrobků. – Výroba vaječných výrobků. – Chemické složení a vlastnosti masa. Postmortální změny masa. – Jatečnictví, bourárenství. Vedlejší jatečné produkty. – Technologie masných výrobků I. – Technologie masných výrobků II. – Chemické složení a vlastnosti drůbežího masa. – Výroba drůbežích výrobků. – Chemické složení ryb a výroba rybích výrobků. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popsat principy základních mlékárenských ošetření – charakterizovat technologii výroby kysaných mléčných výrobků – popsat výrobu sýrů – popsat chemické složení masa a postmortální změny masa – charakterizovat technologii výroby masných výrobků – popsat výrobu rybích výrobků <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – posoudit vliv základních mlékárenských technologií na vlastnosti mléka a mléčných výrobků – vyrobit kysané mléčné výrobky – vyrobit tavené mléčné výrobky – posoudit vliv postmortálních změn na kvalitu masa – vyrobit masný výrobek – vyrobit majonézu 			
Metody výuky	<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody:</p> <p>Přednášení, Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Metody práce s textem (učebnicí, knihou)</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody:</p> <p>Laborování, Praktické procvičování</p>			

Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami:

Rozbor produktů pracovní činnosti studenta (technické práce), Písemná zkouška, Známkou

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

BUŇKA, F., PACHLOVÁ, V., BUŇKOVÁ, L., ČERNÍKOVÁ, M. Mlékárenská technologie I. 1. vyd. Zlín: UTB, 2013. ISBN 978-80-7454-254-1.

KADLEC, P., MELZUCH, K., VOLDŘICH, M. Co byste měli vědět o výrobě potravin? Technologie potravin. Ostrava: Key Publishing, 2009. ISBN 978-80-7418-051-4.

FEINER, G. Meat Products Handbook. Practical Science and Technology. Cambridge: Woodhead Publishing, 2006. ISBN 9781845691721.

BYLUND, G. Dairy Processing Handbook. Lund: Tetra Pak Processing Systems AB, 2015. ISBN 9789176111321.

Doporučená literatura:

KADLEC, P. a kol. Technologie potravin – Přehled tradičních potravinářských výrob. 1. vyd. Ostrava: Key Publishing, 2012. ISBN 978-80-7418-145-0.

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.

McSWEENEY, P.L.H., FOX, P.F., COTTER, P., EVERETT, D.W. Cheese: Chemistry, Physics & Microbiology. 4th Ed. Saint Louis: Elsevier Science, 2017. ISBN 9780124170179. Dostupné z: <https://vufind.katalog.k.utb.cz/Record/kn-ocn987696606>.

LAW, B.A., TAMIME, A.Y. Technology of Cheesemaking. 2nd Ed. Malden: Blackwell, 2010. ISBN 9781405182980.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Metabolické procesy v organismu			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+0l	hod.	42	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná min. 90% účast na seminářích, vypracování 3 zadaných úkolů, zápočtový test (min. úspěšnost 65 %). Zkouška: kombinovaná – písemná (min. úspěšnost 60 %) a ústní část.			
Garant předmětu	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	90% p			
Vyučující				
Mgr. Martina Bučková, Ph.D. (90% p) prim. MUDr. Tomáš Šálek, Ph.D., EuSpLM – odborník z praxe (10% p)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s hlavními metabolickými drahami v lidském těle a jejich vlivem na homeostázu. Studenti získají teoretické znalosti o metabolismu sacharidů, lipidů a bílkovin, pochopí jejich regulaci, vzájemné propojení a vliv na fyziologické funkce těla. Pozornost je věnována také vlivu aktuálních dietních trendů a fyziologických stavů na metabolické zdraví. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Úvod do metabolismu a vztah k výživě.– Trávení a vstřebávání živin v gastrointestinálním traktu.– Metabolismus bílkovin a aminokyselin.– Metabolismus sacharidů a vliv stravy.– Metabolismus lipidů a vliv stravy.– Energetický metabolismus, energetická bilance.– Role vitaminů v tělním metabolismu a vliv stravy.– Role minerálních látek v metabolismu a vliv stravy.– Hodnocení zdravotního stavu a hlavní ukazatele zdraví.– Hormonální regulace metabolismu.– Metabolismus ve specifických fyziologických stavech.– Metabolické poruchy a onemocnění ve vztahu k výživě.– Aktuální výživové trendy a metabolické souvislosti.– Vliv životního stylu na metabolismus (pohyb, spánek, stres, alkohol, kouření). <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– funkce trávicího traktu při zpracování živin– základní metabolismus bílkovin, sacharidů a tuků– energetický metabolismus organismu– specifické živinové a energetické potřeby ve vybraných fyziologických stavech– hormonální regulace ve vztahu k příjmu stravy a metabolismu živin <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– vysvětlit roli živin v metabolismu– poukázat na faktory ovlivňující využitelnost živin v organismu– navrhnout a zdůvodnit úpravu stravy ve specifických fyziologických situacích– vysvětlit roli živin v souvislosti s onemocněním– posoudit pozitiva a negativa současných výživových trendů				
Metody výuky				
<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Metody práce s textem (učebnicí, knihou)</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Individuální práce studentů</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami: Analýza jiné písem. práce studenta (kazuistika, deník, plán ...), Didaktický test, Ústní zkouška, Známkou</p>				

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

ZLATOHLÁVEK, L. Klinická dietologie a výživa. 2. rozš. vyd. Medicus. Praha: Current media, 2019. ISBN 9788088129448.
KOHOUT, P., HAVEL, E., MATĚJOVIČ, M., ŠENKYŘÍK, M. (Ed.) Klinická výživa. Praha: Galén, 2021. ISBN 978-80-7492-555-9.

BERDANIER, C.D., BERDANIER, L. Advanced Nutrition: Macronutrients, Micronutrients, and Metabolism. 3rd Ed. Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group, 2021. ISBN 978-0-367-55458-3.

DUDEK, S.G. Nutrition Essentials for Nursing Practice. 9th Ed. Philadelphia: Wolters Cluwer, 2022. ISBN 9781975172794.

Doporučená literatura:

SVACHINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeutky. 2. upr. vyd. Lékařské repetitorium. Praha: Triton, 2013. ISBN 9788073876999.

ROUBÍK, L. Moderní výživa ve fitness a silových sportech. Praha: Erasport, 2018. ISBN 978-80-905685-5-6.

WHITNEY, E.N., ROLFES, S.R., MAIER, H.M. Understanding Nutrition. 17th Ed. Australia: Cengage, 2025. ISBN 978-0-357-97427-8.

BROWN, J.E., LECHTENBERG, E., SPLETT, P.L., STANG, J., WONG, R. et al. Nutrition Through the Life Cycle. 8th Ed. Australia: Cengage, 2024. ISBN 978-0-357-73042-3.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	ICT v gastronomii a výživě člověka			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+28s+0l	hod.	56	kreditů 4
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	klasifikovaný zápočet		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Klasifikovaný zápočet: - povinná aktivní účast na seminářích (alespoň 80 %), - úspěšné absolvování zápočtového testu minimálně na 50 % z možných bodů a na jeho základě ústní doplňkové zkoušení.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. Martin Adámek, Ph.D. (100% p)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s využitím informačních a komunikačních technologií (ICT) v oblasti managementu v gastronomii a výživě člověka. Aplikace ICT v gastronomii znamená využití informačních a komunikačních technologií pro zlepšení a zefektivnění procesů v oblasti stravování a pohostinství. To zahrnuje širokou škálu aplikací – od online objednávkových systémů a digitálních menu po pokročilé systémy řízení skladů, sledování výživových hodnot a personalizované marketingové strategie. V moderním gastronomickém provozu hrají ICT klíčovou roli nejen v provozní efektivitě, ale i v oblasti výživy, bezpečnosti potravin a komunikace se zákazníkem. Studenti získají přehled o technickém vybavení, softwarových nástrojích a digitálních systémech používaných v gastronomických provozech, při plánování výživy a při zpracování odborných dat. Důraz je kladen na schopnost zpracovávat, interpretovat a prezentovat data, včetně využití umělé inteligence (AI) pro analýzu informací a podporu samostatného řešení problematiky v praxi. Součástí výuky je také příprava na psaní odborných textů, včetně dodržování citačních norem (např. ČSN ISO 690), základů typografie a prezentačních dovedností. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Úvod do ICT v gastronomii a výživě člověka.– Digitální nástroje pro řízení gastronomických provozů.– Online objednávkové systémy a digitální menu.– Systémy řízení skladových zásob a logistiky.– ICT v plánování výživy a sledování nutričních hodnot.– Bezpečnost potravin a hygienické standardy v digitálním prostředí.– Moderní nástroje k posuzování bezpečnosti a kvality potravinářských výrobků.– Komunikační technologie v gastronomii.– Využití ICT při zpracování dat v gastronomii a výživě.– Využití umělé inteligence (AI) v gastronomii.– ICT podpora v oblasti vizualizace dat a prezentace výsledků odborné práce.– Využití ICT při formálních úpravách odborných textů.– Využití ICT při přípravě odborného textu.– ICT podpora odborné praxe a samostatného řešení problémů – dokumentace praxe, digitální portfolio, reflexe a sebehodnocení. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– vysvětlit význam ICT v oblasti gastronomie a výživy člověka– popsat základní typy softwarových nástrojů používaných v gastronomických provozech– charakterizovat digitální systémy pro řízení zásob, objednávek a výživových hodnot– objasnit principy bezpečné komunikace a ochrany dat v gastronomii– vysvětlit možnosti využití umělé inteligence (AI) pro analýzu dat a podporu rozhodování– objasnit zásady prezentace odborných výsledků v gastronomii a výživě <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– aplikovat ICT nástroje při řešení praktických úkolů v gastronomii a výživě– zpracovat a interpretovat odborná data pomocí ICT nástrojů– využívat nástroje umělé inteligence pro analýzu informací a návrh řešení– prezentovat výsledky odborné práce pomocí vhodných vizualizačních nástrojů– diskutovat o možnostech využití ICT v gastronomické praxi a navrhnout inovace– reflektovat vlastní odbornou praxi a dokumentovat ji pomocí digitálních nástrojů– zaujmout stanovisko k předneseným informacím a diskutovat o nich				
Metody výuky				

Metody a přístupy používané ve výuce

Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody:

Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Analýza prezentace, Analýza textu, Metody práce s textem (učebnicí, knihou)

Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody:

Cvičení na počítači, Aktivizující (simulace, hry, dramatizace), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Individuální práce studentů, Praktické procvičování

Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami:

Analýza výkonů studenta, Didaktický test, Ústní zkouška, Známkou

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

SMETANA, F., KRÁTKÁ, E. Podnikání v hotelnictví a gastronomii: pro střední a vyšší hotelové školy. Praha: Fortuna, 2009. ISBN 9788073730543.

SKALSKÁ, H. Aplikovaná statistika. 1. vyd. Hradec Králové: Gaudeamus, 2013. 233 s. ISBN 978-80-7435-320-8.

SHUKLA, A.K. Food Quality Analysis: Applications of Analytical Methods Coupled with Artificial Intelligence. Amsterdam: Academic Press, 2023. ISBN 9780323959872.

ZAHOOR, I., WANI, S.A., GANAIE, T.A. (Eds.) Artificial Intelligence in the Food Industry: Enhancing Quality and Safety. Boca Raton: CRC Press, 2025. ISBN 978-1-032-63360-2.

KRČÁL, M. Citační průvodce: norma ČSN ISO 690:2022: nová verze z roku 2022. 2. vyd., upravené dle nové normy. Brno: Citace.com, 2024. ISBN 978-80-88230-02-1.

Vzhledem k rychlému vývoji technologií v této oblasti bude využito dostupné literatury v aktuálně daném čase.

Doporučená literatura:

ANANDHARAMAKRISHNAN, C., MOSES, J.A. (Eds.) Emerging Technologies for the Food Industry. Volume 1: Fundamentals of Food Processing Technology. 1st Ed. Boca Raton: Apple Academic Press, 2024. Dostupné z: <https://doi.org/10.1201/9781003413592>.

SHUKLA, A.K. (Ed.) AI Applications in Food Processing and Packaging. Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2025. ISBN 978-1-83767-427-5. Dostupné z: <https://doi.org/10.1039/9781837679119-FP001>.

HRUBÝ, S. Výživa v kostce. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-5251-3.

KUDEROVÁ, L. Nauka o výživě. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 978-80-7373-078-1.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Monitoring výživy a nutriční poradenství			
Typ předmětu	povinný, PZ		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p+14s+14l	hod.	56	kreditů 6
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet, zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Zápočet: povinná min. 80% účast na seminářích a laboratorních cvičeních, vypracování protokolů: kalkulace pokrmů, návrh, vyhodnocení a optimalizace jídelníčku pro vybranou fyziologickou skupinu. Zkouška: prokázání znalostí 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)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s problematikou výživy populace a populačních skupin. Pozornost je zaměřena na základní složky potravy, jejich úpravu před konzumací a vlivům působícím na jejich nutriční hodnotu. Témata cílí i na aktivní přístup k ochraně vlastního zdraví, vedou k podpoře výběru vhodných potravin a ukazují na přímý vztah výživy a zdraví. Studenti získají znalosti o výživových doporučeních, sestaví a vyhodnotí jídelníčky pro vybrané fyziologické skupiny osob nutričně a energeticky. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Základní terminologie.– Výživa obyvatelstva ČR, současný stav.– Hodnocení výživového stavu populace.– Referenční hodnoty pro příjem živin.– Výživová doporučení, výživová politika.– Nevyváženost příjmu a výdaje energie.– Glykemický index a glykemická nálož.– Zásady racionální výživy.– Výživa v prevenci poruch zdraví.– Plánování výživy jednotlivce a fyziologických skupin.– Nutriční a ekonomické hodnocení výživy.– Ztráty na potravinách.– Zvýšení výživové hodnoty stravy.– Značení potravin, zdravotní tvrzení, doplňky stravy. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– popsat úroveň výživy obyvatelstva ČR– uvést výživová doporučení pro jednotlivé populační skupiny– definovat referenční hodnoty pro příjem živin– vysvětlit postup při plánování a hodnocení výživy– popsat přímou souvislost mezi výživou a zdravím <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– sestavit a vyhodnotit osobní jídelníček v programu NutriPro– navrhnout, sestavit, vyhodnotit nutričně a energeticky jídelníček pro jednotlivé populační skupiny (dle pohlaví, věku, zátěže) v programu NutriPro– optimalizovat jídelníčky v programu NutriPro– podporovat výběr vhodných potravin v racionálním stravovacím režimu– stanovit pomocí kalkulace náklady na porci jednotlivých pokrmů				
Metody výuky				
<u>Metody a přístupy používané ve výuce</u> Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Monologická (výklad, přednáška, instruktáž)				
Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Praktické procvičování, Individuální práce studentů				
Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami:				

Analýza jiné písem. práce studenta (kazuistika, deník, plán ...), Didaktický test, Písemná zkouška, Známkou

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

Společnost pro výživu. Referenční hodnoty pro příjem živin. 3. vyd. Praha: Výživaservis, 2019. ISBN 978-3-86528-148-7.

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.

BERDANIER, C.D., DWYER, J.T., HEBER, D. Handbook of Nutrition and Food. 3rd Ed. Boca Raton: CRC Press, 2013. ISBN 978-1466505711.

ELIA, M. et al. Clinical Nutrition. 2nd Ed. The Nutrition Society Textbook Series. Chichester: Wiley-Blackwell, 2013. ISBN 978-1405168106.

Doporučená literatura:

PÁNEK, J., POKORNÝ, J., DOSTÁLOVÁ, J. Základy výživy a výživová politika. Praha: VŠCHT, 2007. ISBN 9788070804681.

CLARK, N. Sportovní výživa. 4. dopl. vyd. Praha: Grada, 2020. 448 s. ISBN 978-80-271-1030-8.

DUNFORD, M., DOYLE, J.A. Nutrition for Sport and Exercise. 5th Ed. Australia: Cengage Learning, 2022. ISBN 978-0-357-44815-1.

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.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Podnikatelské aktivity II			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	14p+14s+0l	hod.	28	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zkouška		Forma výuky	přednášky, semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Min. 80% aktivní účast na semináři, vypracování seminární práce, ověření znalostí písemnou formou – písemná zkouška (min. úspěšnost 65 %).			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
doc. Ing. Petr Novák, Ph.D. (100% p)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je seznámit studenty s podnikatelským prostředím v České republice a v Evropské unii. Studenti získají základní znalosti z oblasti podnikání, zakládání vlastních podnikatelských subjektů a řízení takto vzniklých subjektů. Budou se orientovat v problematice tvorby podnikatelského plánu, právním minimu pro založení a vznik firmy, a to jak fyzické osoby, tak právnické osoby. Budou dále znát základní ekonomické vazby a fungování firem. Studenti budou schopni vytvořit si vlastní podnikání, založit vlastní podnikatelský subjekt a spočítat jeho ekonomickou efektivnost. Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Úvod do podnikání, podnikatelské prostředí.– Podnikatelské prostředí v Evropské unii.– Právní aspekty podnikání a právní formy podnikání v ČR.– Životní cyklus podniku, vznik a zánik podniku.– Živnostenské právo.– Založení fyzické a právnické osoby.– Podpora podnikání.– Základy podnikové ekonomiky.– Řízení nákladů, výnosů a výsledku hospodaření.– Majetková a kapitálová struktura podniku.– Základy financí a finančního řízení v podniku.– Daňové aspekty v podnikání.– Tvorba podnikatelského plánu.– Bankovní soustava a pojišťovny v České republice. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– přehled o základním fungování hospodářství a ekonomického prostředí– přehled o základním legislativním rámci fungování ekonomických subjektů včetně rámce daňového s důrazem na podnikání a podnikatelskou činnost– přehled o nejčastějších právních formách podnikání– postupy aplikované při zahájení a rozjezdu podnikatelské činnosti– přehled základů řízení a ekonomických souvislostí podnikatelských subjektů (firem) <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– porovnat pohledy různých ekonomických modelů na klíčové ekonomické kategorie a mechanismy v rámci ekonomického prostředí– rozumět základním aspektům ekonomického řízení firem– aplikovat spektrum základních ekonomických nástrojů pro podporu manažerského rozhodování ve firmách– navrhnout, analyzovat a aplikovat podnikatelské business modely a vyhodnotit jejich efektivnost– vyhodnotit a analyzovat podnikatelskou myšlenku, navrhnout vlastní podnikatelský záměr a založit si vlastní firmu				
Metody výuky				
<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Metody práce s textem (učebnicí, knihou), Individuální práce studentů, Týmová práce</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Demonstrace, Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Praktické procvičování</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami: Analýza seminární práce, Příprava a přednes prezentace, Didaktický test, Písemná zkouška, Známkou</p>				

Používané didaktické prostředky

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

HUČKA, M., ČVANČAROVÁ, Z., FRANEK, J. Základy podnikání a podnikatelský proces. Finanční řízení. Praha: Grada Publishing, 2021. ISBN 978-80-271-3041-2.
MARTINOVIČOVÁ, D., KONEČNÝ, M., VAVŘINA, J. Úvod do podnikové ekonomiky. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2014. 208 s. ISBN 978-80-247-5316-4.
ONDŘEJ, J. Zahájení podnikání: (právní, ekonomické, daňové, účetní aspekty). 2. vyd. Praha: Wolters Kluwer, 2022. 289 s. Právo prakticky. ISBN 978-80-7676-445-3.
SYNEK, M., KISLINGEROVÁ, E. a kol. Podniková ekonomika. 6. přeprac. a dopl. vyd. Praha: C. H. Beck, 2015. ISBN 9788074002748.
MOSEY, S., NOKE, H., KIRKHAM, P. Building an Entrepreneurial Organisation. London: Routledge, Taylor & Francis Group, 2017. 138 s. Routledge Masters in Entrepreneurship. ISBN 978-1-138-86113-8.

Doporučená literatura:

SRPOVA, J., ŘEHŮR, V. a kol. Základy podnikání: teoretické poznatky, příklady a zkušenosti českých podnikatelů. 1. vyd. Praha: Grada, 2010. 427 s. ISBN 978-80-247-3339-5.
SYNEK, M. a kol. Manažerská ekonomika. 5. vyd. Praha: Grada, 2011. 480 s. ISBN 978-80-247-3494-1.
JANATKA, F. Podnikání v globalizovaném světě. Praha: Wolters Kluwer, 2017. 336 s. ISBN 978-80-7552-754-7.
ZAPLETALOVÁ, Š. Podnikání malých a středních podniků na mezinárodních trzích. 1. vyd. Praha: Ekopress, 2015. 177 s. ISBN 978-80-87865-16-3.
Zákon č. 89/2012 Sb., Občanský zákoník v platném znění.
Zákon č. 90/2012 Sb., Zákon o obchodních společnostech a družstvech (zákon o obchodních korporacích) v platném znění.
FILLIS, I., TELFORD, N. (Eds.) Handbook of Entrepreneurship and Marketing. Cheltenham, UK: Edward Elgar Publishing, 2022. xix, 456 s. ISBN 978-1-78536-458-7.
JOHN, V. How to Run a Business without Risk: The Truth Revealed about Business Risk: Ten Interviews with Experienced Entrepreneurs and Advisors. London: Meriglobe Business Academy, 2017. 247 s. ISBN 9781911511144.
SHELTON, H. The Secrets to Writing a Successful Business Plan: A Pro Shares a Step-by-Step Guide to Creating a Plan that Gets Results. Upd. and Exp. Ed. Rockville: Summit Valley Press, 2017. 312 s. ISBN 978-0-9899460-3-2.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Seminář k diplomové práci			
Typ předmětu	povinný		doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	0p+14s+0l	hod.	14	kreditů 2
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Pro udělení zápočtu je nutné absolvovat min. 80 % docházky, odevzdat seznam literatury použité v diplomové práci a představit teoretickou část diplomové práce formou orální prezentace.			
Garant předmětu				
Zapojení garanta do výuky předmětu				
Vyučující				
prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% s)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<p>Cílem předmětu je studenty připravit na praktické problémy při zpracování diplomové práce. Semináře se zaměřují zejména nejen na formální písemnou část práce, ale také na obecné zpracování výsledných dat a zvýšení úrovně prezentačních schopností.</p> <p>Obsah předmětu tvoří tyto tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none">– Úvod do diplomové práce, příprava rešerše na zadané téma.– Výběr relevantních zdrojů, jejich používání a vyhledávání.– Databáze a knihovny.– Způsoby citace literárních zdrojů – úvod a zásady při tvorbě citací.– Příklady citací – kniha, článek v časopisu, článek ve sborníku aj.– Skladba práce a obsah teoretické části.– Experimentální část a její obsah.– Popis výsledků a jejich diskuze.– Závěr a jeho tvorba.– Tvorba prezentace práce.– Doporučení pro vlastní prezentaci.– Způsob zpracování experimentálních dat.– Úvod do statistického vyhodnocení.– Základní metody statistického vyhodnocení. <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– popsat formální pravidla zpracování diplomové práce– definovat správnou strukturu diplomové práce a pravidla pro její vypracování– popsat pravidla citování zdrojů v seznamu literatury i v textu– charakterizovat zpracování a vyhodnocení experimentálních dat– prokázat znalost odborné terminologie v daném oboru <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– vyhledat relevantní odborné zdroje v rámci řešení dané problematiky– vypracovat literární rešerši– zpracovat seznam literárních referencí podle aktuální normy– zpracovat a statisticky zhodnotit výsledky experimentů– prezentovat získané výsledky ve formě ústní prezentace				
Metody výuky				
<p><u>Metody a přístupy používané ve výuce</u></p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming)</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Metody práce s textem (učebnicí, knihou), Individuální práce studentů, Analýza prezentace</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami: Rešerše, Zpracování prezentace, Příprava a přednes prezentace, Analýza výkonů studenta</p> <p>Používané didaktické prostředky</p>				

Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

Odborná literatura dle doporučení vedoucího práce.

Platné předpisy UTB ve Zlíně pro vypracování diplomové práce.

Šablona UTB ve Zlíně pro vypracování diplomové práce.

MELOUN, M., MILITKY, J. Kompendium statistického zpracování dat. Praha: Karolinum, 2012. ISBN 9788024621968.

KRČÁL, M. Citační průvodce: norma ČSN ISO 690:2022: nová verze z roku 2022. 2. vyd., upravené dle nové normy. Brno: Citace.com, 2024. ISBN 978-80-88230-02-1.

GLASMAN-DEAL, H. Science Research Writing: For Native and Non-native Speakers of English. 2nd Ed. New Jersey: World Scientific, 2020. ISBN 9781786348340.

HANGANU-BRESCH, C., FLAHERTY, K. Effective Scientific Communication: The Other Half of Science. New York: Oxford University Press, 2020. ISBN 978-0-19-064681-3.

Doporučená literatura:

Individuální studijní literatura dle doporučení vedoucího práce.

Knihovna UTB ve Zlíně, <https://knihovna.utb.cz/>.

Portál IVA – informační výchova na UTB ve Zlíně. Dostupné z: <http://iva.k.utb.cz/>.

BURGET, E., KUDLÁČ, A.K.K. Odborný text a práce s prameny. Praha: VŠKK, 2021. ISBN 978-80-88431-02-2.

BUDÍKOVÁ, M., KRÁLOVÁ, M., MAROŠ, B. Průvodce základními statistickými metodami. Praha: Grada, 2010. ISBN 978-80-247-3243-5.

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.

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	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 výsledků učení	zápočet		Forma výuky	semináře
Forma způsobu ověření výsledků učení 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)				
Hlavní témata a výsledky učení				
<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, hotelového managementu 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>				
<p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– orientovat se v základních informacích o odborné praxi– definovat a vysvětlit pravidla osobní hygieny při práci s potravinami– definovat a vysvětlit pravidla bezpečnosti práce v gastronomických provozech– vysvětlit základní pojmy z oblasti psaní odborných textů– charakterizovat základní pravidla a techniky pro prezentování výsledků odborné práce <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">– aplikovat základní informace a pokyny k organizaci odborné praxe– aplikovat pravidla osobní hygieny při práci s potravinami– aplikovat pravidla a pokyny základů bezpečnosti práce v gastronomických provozech– prezentovat získané dovednosti z odborné praxe– zaujmout stanovisko k předneseným informacím a diskutovat o nich				
Metody výuky				
Metody a přístupy používané ve výuce				
<p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody:</p> <p>Monologická (výklad, přednáška, instruktáž), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Analýza prezentace, Analýza textu, Metody práce s textem (učebnicí, knihou), Exkurze</p>				
<p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody:</p> <p>Aktivizující (simulace, hry, dramatizace), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Individuální práce studentů, Sebereflexe, Exkurze</p>				
<p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami:</p> <p>Příprava a přednes prezentace, Analýza prezentace studenta, Rozhovor</p>				
Používané didaktické prostředky				
<p>Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.</p>				

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

CÓN, F. Zařízení provozoven v kostce. 2. vyd. Gastronomie. Divec: R plus, 2020. ISBN 9788090409378.
GISSLEN, W. Professional Cooking. Hoboken: John Wiley and Sons, 2011. ISBN 978-0470197523.
FIŠERA, M. Gastronomie: vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.
McGEE, H. Keys to Good Cooking: A Guide to Making the Best of Foods and Recipes. New York: Penguin Press, 2010. xix, 553 s. ISBN 978-1-59420-268-1.

Doporučená literatura:

HRBKOVÁ, Z. Nové stolničení v kostce. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 2012. ISBN 8086351122.
VODOCHODSKÁ, L., ŠTĚPÁNEK, K. Technologie v kostce. 2. vyd. Gastronomie. Divec: R plus, 2019. ISBN 9788090409361.
MAINCENT-MOREL, M. The French Chef Handbook: La Cuisine de Référence. New York: Éditions BPI, 2010. 1208 s. ISBN 978-2-85708-695-6.
McGEE, H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. New York: Scribner, 2004. 884 s. ISBN 978-0-684-80001-1.

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, PZ	doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	hod.	80	kreditů 6
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence			
Způsob ověření výsledků učení	zápočet	Forma výuky	odborná praxe
Forma způsobu ověření výsledků učení 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	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	100%		
Vyučující	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D. (100%, garant stanovuje koncepci předmětu a dohlíží na správnost průběhu vykonávané odborné praxe)		
Hlavní témata a výsledky učení	<p>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, managementu v gastronomii 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.</p> <p>Základem tohoto předmětu je absolvování odborné praxe ve vybrané organizaci, kde se student aktivně zapojuje do řešení konkrétních praktických situací. V rámci praxe se student seznamuje s provozem daného zařízení a podílí se na činnostech souvisejících s výživou člověka. Podle zaměření organizace a zadání může jít například o přípravu pokrmů, sestavování a plánování jídelních lístků, organizaci cateringových služeb, provozní činnosti, vedení dokumentace, spolupráci na tvorbě provozních směrnic, kontrolu dodržování hygienických a nutričních standardů nebo zapojení do plánování a řízení provozu. Součástí odborné praxe může být řešení zadaných úkolů nebo příprava podkladů pro vypracování diplomové práce.</p> <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlit základní principy fungování provozu s ohledem na typ gastronomického zařízení, kde vykonával odbornou praxi – popsat způsoby řešení konkrétních praktických situací v rámci daného provozu – definovat vzájemné vazby mezi jednotlivými částmi provozního systému – objasnit propojení teoretických poznatků s praktickými dovednostmi získanými během praxe – popsat základní prvky organizační struktury a řízení provozu v kontextu výživových služeb <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – uplatnit pravidla bezpečnosti práce specifická pro gastronomické provozy – dodržovat zásady osobní hygieny při manipulaci s potravinami – řídit se pokyny a pravidly stanovenými pro výkon odborné praxe – aplikovat teoretické znalosti při řešení praktických úkolů v reálném provozu – aktivně se zapojovat do řešení konkrétních situací v rámci odborné praxe – reflektovat průběh a přínos absolvované praxe a formulovat vlastní stanovisko – prezentovat získané zkušenosti a dovednosti z odborné praxe, včetně případných návrhů na zlepšení 		
Metody výuky	<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming), Demonstrace, Exkurze</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Individuální práce studentů, Nácvik pohybových a pracovních dovedností, Pozorování, Řešení situačních problematik – učení se v situacích, Zážitek (sebezkušenostní), Exkurze</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnoticími metodami: Analýza výkonů studenta, Analýza jiné písem. práce studenta (kazuistika, deník, plán ...)</p> <p>Používané didaktické prostředky Při výuce budou primárně použity prostředky u smluvně domluvených partnerů.</p>		

Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

Individuální literatura dle doporučení poskytovatele praxe.

GISSLEN, W. Professional Cooking. Hoboken: John Wiley and Sons, 2011. ISBN 978-0470197523.

CÓN, F. Zařízení provozoven v kostce. 2. vyd. Gastronomie (R plus). Divec: R plus, 2020. ISBN 978-80-904093-7-8.

Doporučená literatura:

FÍŠERA, M. Gastronomie: vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.

HRBKOVÁ, Z. Nové stolničení v kostce. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2.

VODOCHODSKÁ, L., ŠTĚPÁNEK, K. Technologie v kostce. 2. vyd. Gastronomie (R plus). Divec: R plus, 2019. ISBN 978-80-904093-6-1.

THIS, H. Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. New York: Columbia University Press, 2006. 377 s. ISBN 978-0-231-13313-5.

Informace ke kombinované nebo distanční formě

Rozsah konzultací (soustředění)

hodin

Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím

B-III – Charakteristika studijního předmětu				
Název studijního předmětu	Diplomová práce			
Typ předmětu	povinný, PZ	doporučený ročník / semestr	2/LS	
Rozsah studijního předmětu	0p+12s+300l	hod.	312	kreditů 24
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence				
Způsob ověření výsledků učení	zápočet		Forma výuky	semináře, laboratorní cvičení
Forma způsobu ověření výsledků učení a další požadavky na studenta	Zápočet: seminář min. účast 80 %, prezentace průběžných výsledků práce na semináři, odevzdaná diplomová práce nahraná v IS STAG, u které proběhla kontrola plagiátorství s výsledkem, že se nejedná o plagiát.			
Garant předmětu	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.			
Zapojení garanta do výuky předmětu	100% s, garant je jedním z vedoucích diplomových prací			
Vyučující	prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. (100% s) vedoucí diplomových prací (100% l)			
Hlavní témata a výsledky učení	<p>Cílem předmětu je připravit studenty pro samostatnou tvůrčí činnost při řešení zadaného problému. Student, pod vedením stanoveného vedoucího, vypracuje závěrečnou diplomovou práci. Je veden k tomu, aby prokázal, že je schopen řešit a ústně i písemně prezentovat daný problém, jakož i obhájit své vlastní přístupy k řešení, kriticky hodnotit vědeckou literaturu a experimentální data a uplatnit znalosti získané během studia. Na seminářích probíhají i prezentace studentů, v rámci kterých se připravují na obhajobu kvalifikační práce.</p> <p>Očekávané výsledky učení – po absolvování předmětu student prokazuje:</p> <p>Odborné znalosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popsat formální pravidla zpracování diplomové práce – definovat správnou strukturu diplomové práce a pravidla pro její vypracování – definovat správnou strukturu prezentace diplomové práce a pravidla pro její přednesení – popsat pravidla citování zdrojů v seznamu literatury i v textu – prokázat znalost odborné terminologie v daném oboru <p>Odborné dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyhledat relevantní odborné zdroje v rámci řešení dané problematiky – vypracovat literární rešerši – navrhnout a provést experimenty – zpracovat a kriticky zhodnotit výsledky a formulovat závěry z nich plynoucí – prezentovat získané výsledky ve formě ústní prezentace 			
Metody výuky	<p>Metody a přístupy používané ve výuce</p> <p>Pro dosažení odborných znalostí jsou užívány vyučovací metody: Metody práce s textem (učebnicí, knihou), Dialogická (diskuze, rozhovor, brainstorming)</p> <p>Pro dosažení odborných dovedností jsou užívány vyučovací metody: Individuální práce studentů, Laborování, Analýza prezentace</p> <p>Očekávané výsledky učení dosažené studiem předmětu jsou ověřovány hodnotícími metodami: Rešerše, Rozbor produktů pracovní činnosti studenta (technické práce), Rozhovor, Zpracování prezentace, Příprava a přednes prezentace</p> <p>Používané didaktické prostředky</p> <p>Při výuce jsou využívány technické výukové prostředky – vizuální/audiovizuální prostředky výpočetní a prezentační techniky, materiální vybavení poslucháren, seminárních a odborných učeben a laboratoří a moderní učební pomůcky, zejm. dataprojekce, on-line nástroje, zdroje odborné literatury, databáze, výukové počítačové programy, prezentace, videozáznamy, modely aj.</p> <p>Nedílnou součástí výuky je průběžná komunikace a diskuse se studenty, získávání zpětné vazby, ověřování pochopení souvislostí, podporuje se práce v týmu. Využívají se taktéž vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací, které – nejen v případech distanční výuky – slouží ke sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.</p>			

Studijní literatura a studijní pomůcky

Povinná literatura:

Odborná literatura dle doporučení vedoucího práce.

Platné předpisy UTB ve Zlíně pro vypracování diplomové práce.

Šablona UTB ve Zlíně pro vypracování diplomové práce.

ČSN. Informace a dokumentace – Pravidla pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů: ČSN ISO 690 (01 0197). Praha: Česká agentura pro standardizaci, 2022.

KAPOUNOVÁ, J., KAPOUN, P. Bakalářská a diplomová práce: od zadání po obhajobu. Praha: Grada, 2017. 134 s. ISBN 9788027100798.

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>.

THOMAS, C.G. Research Methodology and Scientific Writing. 2nd Ed. Cham: Springer, 2021. ISBN 9783030648657.

Doporučená literatura:

Individuální studijní literatura dle doporučení vedoucího práce.

Knihovna UTB ve Zlíně, <https://knihovna.utb.cz/>.

Portál IVA – informační výchova na UTB ve Zlíně. Dostupné z: <http://iva.k.utb.cz/>.

BURGET, E., KUDLÁČ, A.K.K. Odborný text a práce s prameny. Praha: VŠKK, 2021. ISBN 978-80-88431-02-2.

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.

WHEATLEY, D.N. Scientific Writing and Publishing: A Comprehensive Manual for Authors. Cambridge: Cambridge University Press, 2021. ISBN 978-1-108-79980-5.

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-IV – Údaje o odborné praxi/praktické výuce

Charakteristika povinné odborné praxe/praktické výuky

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 zařízeních, se kterými byla navázána smluvní spolupráce. V rámci odborné praxe je výuka studenta vedena v duchu zájmu spolupracujících subjektů s cílem navázat jejich dlouhodobější spolupráci s konkrétními studenty uvedeného studijního programu. V rámci odborné praxe jsou rozvíjeny zejména kompetence v oblasti managementu, gastronomie a výživy. Studenti poznají zázemí jednotlivých spolupracujících organizací, 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 a v druhém roce na 80 hodin. Celkový minimální rozsah odborné praxe je 240 hodin (6 týdnů, jeden týden odborné praxe odpovídá svým rozsahem týdenní pracovní době stanovené zákoníkem práce, tj. 40 hodin/týdně) 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 I, II stanovuje garant studijního programu ve spolupráci s garantem odborné praxe, 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.

Základní kritéria pro udělení zápočtu z předmětů Odborná praxe I, II jsou (podrobně viz přílohy B-III): 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 předmětů Odborná praxe I, II v Portálu IS/STAG nebo jiným, pro studenty přístupným, způsobem.

Kromě samotných bloků povinné odborné praxe jsou do studijního plánu zařazeny také předměty Úvod do odborné praxe, Seminář k odborné praxi I, II, 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, zásady 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	6	týdnů	240	hodin
Přehled pracovišť, na kterých má být odborná praxe/praktická výuka uskutečňována				Smluvně zajištěno
Baltaci Atrium s.r.o.				ano
Baltaci Napajedla s.r.o.				ano
Hotel Stará škola s.r.o.				ano
HP Gastro, s.r.o.				ano
HP TRONIC, s.r.o.				ano
Interhotel Zlín a.s.				ano
Kavárna Továrna, s.r.o.				ano
Lázně Luhačovice, a.s.				ano
RIGO, s.r.o.				ano
SYNOT GASTRO SLOVAKIA s.r.o., odštěpný závod				ano
Věra Fryštacká				ano
ŽS REAL a.s.				ano

Zajištění odborné praxe/praktické výuky v cizím jazyce (u studijních programů uskutečňovaných v cizím jazyce)

Způsob reflexe odborné praxe

Student předkládá zprávu o průběhu a výsledcích odborné praxe. V ní se k průběhu praxe vyjadřuje jak student, tak i pracovník spolupracujícího zařízení, který byl za studenta odpovědný. Blíže viz Charakteristika povinné odborné praxe/praktické výuky.

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
Adámek	Martin	doc. Ing., Ph.D.	pp. / 40 / 12/2025	---	---	---
Adámková	Anna	doc. Ing. et Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	PZ, ZT	---
Bejtkovský	Jiří	Ing. Bc., Ph.D.	pp. / 40 / N	---	---	---
Bučková	Martina	Mgr., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	PZ	---
Burešová	Iva	prof. RNDr., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Gál	Robert	Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Humpolíček	Petr	prof. Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Chovancová	Miloslava	doc. Ing., CSc.	pp. / 40 / N	---	PZ	---
Lazárková	Zuzana	doc. Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Lorencová	Eva	Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Míšková	Zuzana	Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	PZ	---
Mlček	Jiří	prof. Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	PZ	---
Navrátil	Michal	Mgr.	DPP bud.	DPP bud.	---	ano
Novák	Petr	doc. Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	---	---	---
Orsavová	Jana	Mgr., Ph.D.	pp. / 40 / N	---	---	---
Pachlová	Vendula	doc. Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Sumczynski	Daniela	prof. Ing., Ph.D.	pp. / 40 / N	pp. / 40 / N	---	---
Šálek	Tomáš	prim. MUDr., Ph.D., EuSpLM	DPP bud.	DPP bud.	---	ano
Škrovánková	Soňa	doc. 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. – pracovně-právní vztah formou DPP bude sjednán v budoucnu (v případě schválení akreditace SP)

Prohlašujeme, že u pracovníků, jejichž pracovní smlouva je aktuálně sjednána na dobu určitou, jsme připraveni pracovní smlouvy prodloužit tak, aby po dobu platnosti akreditace bylo zajištěno odpovídající personální zabezpečení studijního programu i po skončení platnosti současných smluv.

Pokud bude pracovně-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	Martin Adámek				Tituly	doc. Ing., Ph.D.	
Rok narození	1973	typ vztahu k VŠ	pp.	rozsah	40	do kdy	12/2025
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							
ICT v gastronomii a výživě člověka (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							
2005: VUT Brno, FEKT, obor Mikroelektronika a technologie, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2023 – dosud: UTB Zlín, FAI, Ústav automatizace a řídicí techniky, odborný asistent, od r. 2023 docent (pp.) 2021 – 2022: UTB Zlín, FT, Ústav fyziky a materiálového inženýrství, odborný asistent (pp.) 2018 – 2020: UTB Zlín, Centrum polymerních systémů, externí vědecký pracovník (DPČ, DPP) 2003 – 2023: VUT Brno, FEKT, Ústav mikroelektroniky, technický pracovník, od r. 2005 asistent, od r. 2007 odborný asistent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 16 BP, 7 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Řízení strojů a procesů	2025	UTB Zlín		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		336	594	neevd.	
---	---	---		H-index WoS/Scopus		8/11	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
ZVONKOVÁ, M., ADÁMEK, M. (25%), SKOWRONKOVÁ, N., DLABAJA, Š., MATYÁŠ, J. et al.: Compact 3D-printed unit for separation of simple gas mixtures combined with chemiresistive sensors. <i>Sensors</i> 24(13), 4391, 2024. ISSN 1424-8220. Jimp (Q2)							
ŠEVČÍKOVÁ, V., ADÁMEK, M. (20%), ŠEBESTÍKOVÁ, R., BUREŠOVÁ, I., BÚRAN, M. et al.: New insights into the comprehensive system of thermodynamic sensors and electronic nose and its practical applications in dough fermentation monitoring. <i>Sensors</i> 24(2), 352, 2024. ISSN 1424-8220. Jimp (Q2)							
ADÁMEK, M. (30%), ZVONKOVÁ, M., BUREŠOVÁ, I., BÚRAN, M., ŠEVČÍKOVÁ, V. et al.: Use of a thermodynamic sensor in monitoring fermentation processes in gluten-free dough proofing. <i>Sensors</i> 23(1), 534, 2023. ISSN 1424-8220. Jimp (Q2)							
ADÁMEK, M. (10%), MLČEK, J., SKOWRONKOVÁ, N., ZVONKOVÁ, M., JAŠŠO, M. et al.: 3D Printed fused deposition modeling (FDM) capillaries for chemiresistive gas sensors. <i>Sensors</i> 23(15), 6817, 2023. ISSN 1424-8220. Jimp (Q2)							
ADÁMEK, M. (40%), MATYÁŠ, J., ADÁMKOVÁ, A., MLČEK, J., BÚRAN, M. et al.: A study on the applicability of thermodynamic sensors in fermentation processes in selected foods. <i>Sensors</i> 22(5), 1-16, 2022. ISSN 1424-8220. 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	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 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							
Dietologie (100% p) Odborná praxe I (100%) Odborná praxe II (100%) Seminář k odborné praxi I (100% s) Seminář k odborné praxi II (100% s) Úvod do odborné praxe (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		
Antropologie potravin a výživy	Bc Gastronomie a výživa	1/ZS	Garant, Přednášející, Cvičící				
Laboratoř biologie	Bc Materiály a technologie – Ochrana životního prostředí Bc Technologie a hodnocení potravin	1/LS	Garant, Cvičící				
Odborná praxe I	Bc Gastronomie a výživa	1/LS	Garant, Cvičící				
Odborná praxe II	Bc Gastronomie a výživa	2/LS	Garant, Cvičící				
Seminář k odborné praxi I	Bc Gastronomie a výživa	1/LS	Garant, Vede seminář				
Seminář k odborné praxi II	Bc Gastronomie a výživa	2/ZS	Garant, Vede seminář				
Seminář k odborné praxi III	Bc Gastronomie a výživa	2/LS	Garant, Vede seminář				
Základy a vývoj gastronomie ve společnosti	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie Bc Gastronomie a výživa	1/ZS	Garant, Přednášející, Cvičící, Vede seminář				
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.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 7 BP, 9 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			551	1450	nevid.
---	---	---			H-index WoS/Scopus		12/17
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							

ADÁMEK, M., MATYÁŠ, J., **ADÁMKOVÁ, A. (10%)**, MLČEK, J., BÚRAN, M. et al.: A study on the applicability of thermodynamic sensors in fermentation processes in selected foods. *Sensors* 22(5), 1-16, **2022**. ISSN 1424 8220. Jimp (Q2)

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 potměníka 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)

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	Jiří Bejtkovský				Tituly	Ing. Bc., 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							
Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy (40% 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							
2013: UTB Zlín, FaME, obor Management a ekonomika, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2019 – dosud: UTB Zlín, FaME, Ústav managementu a marketingu, ředitel							
2016 – dosud: UTB Zlín, FaME, redaktor vědeckého univerzitního časopisu Journal of Competitiveness							
2007 – dosud: UTB Zlín, FaME, odborný asistent (pp.)							
2012 – 2018: UTB Zlín, FaME, Ústav managementu a marketingu, zástupce ředitelky							
2011 – 2013: Aktivně životem o.p.s., lektorská a školící činnost v oblasti marketingu, managementu a řízení lidských zdrojů (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 47 BP, 35 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		128	93	40	
---	---	---		H-index WoS/Scopus		5/6	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
SHAW, S., CHOVANCOVÁ, M., BEJTKOVSKÝ, J. (20%): Managing price changes: Role of consumer thinking styles on perceived price fairness and purchase intention. <i>Innovative Marketing</i> 18(2), 2022. Jimp (Q3)							
TA ČR FW03010562 Nový SW nástroj pro on-line obchodování se zahraničím v rámci trhu EU. Hlavní řešitel, 2021–2023.							
BEJTKOVSKÝ, J. (100%): LinkedIn, a vocational social network, as a tool for promotion in selected healthcare service providers. <i>Management & Marketing-Challenges for the Knowledge Society</i> 16(3), 286-299, 2021. ISSN 1842-0206. https://doi.org/10.2478/mmcks-2021-0017 . Jimp (Q4)							
SNOPEK, P., BEJTKOVSKÝ, J. (25%), POPOVIČOVÁ, M., BELOVIČOVÁ, M.: Eating and lifestyle of university students during the worldwide Covid-19 pandemic. <i>Clinical Social Work and Health Intervention</i> 12(5), 87-94, 2021. Jimp (Q4)							
BEJTKOVSKÝ, J. (95%), COPCA, N.: The employer branding creation and HR marketing in selected healthcare service providers. <i>Management & Marketing-Challenges for the Knowledge Society</i> 15(1), 95-108, 2020. ISSN 1842-0206. Jimp (Q4)							
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	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							
Metabolické procesy v organismu (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		
Úvod do biotechnologií	Bc Technologie a hodnocení potravin – Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie	1/LS	Garant, Přednášející, Cvičící, Vede seminář				
	Bc Materiály a technologie – Ochrana životního prostředí	3/LS					
Výživa a dietologie	Bc Gastronomie a výživa	2/LS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Výživa a stravování člověka	NMgr Technologie potravin	2/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Výživa člověka	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie – Technologie potravin	3/ZS	Garant, 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 2016 – 2025: 11 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	129	198	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							
NEKVAPIL, J., VILIŠOVÁ, K., PETŘÍK, Z., YALÇIN, E., FIŠERA, M., GÁL, R., SALEK, R.N., MRÁZKOVÁ, M., BUČKOVÁ, M. (10%), SUMCZYNSKI, D.: The ICP-MS study on the release of toxic trace elements from the non-cereal flour matrixes after in vitro digestion and metal pollution index evaluation. <i>Foods</i> 14, 1350, 2025. https://doi.org/10.3390/foods14081350 . Jimp (Q1)							

NEKVAPIL, J., SUMCZYNSKI, D., SALEK, R.N., **BUČKOVÁ, M. (15%)**: The release of organic acids and low molecular weight carbohydrates from Matcha tea after in vitro digestion. *Nutrients* 16, 4058, **2024**. <https://doi.org/10.3390/nu16234058>. Jimp (Q1)

VALŠÍKOVÁ-FREY, M., MLČEK, J., **BUČKOVÁ, M. (20%)**, ADÁMKOVÁ, A., ADÁMEK, M., JURÍKOVÁ, T.: Influence of varieties and mulching on the quality and quantity of vegetable pepper yield. *Horticulturae* 8(11), 1035, **2022**. ISSN 2311-7524. Dostupné z: <https://www.mdpi.com/2311-7524/8/11/1035>. Jimp (Q1)

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., 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)

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	prof. 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							
Produkce potravin rostlinného původu (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, od r. 2025 profesor (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 2016 – 2025: 9 BP, 26 DP, 4 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			414	588	nevid.
Technologie potravin	2024	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							
BUREŠOVÁ, I. (40%), ŠEBESTÍKOVÁ, R., ŠEBELA, J., ADÁMKOVÁ, A., ZVONKOVÁ, M., SKOWRONKOVÁ, N., MLČEK, J.: The effect of inulin addition on rice dough and bread characteristics. <i>Applied Sciences</i> 14, 2882, 2024 . Jimp (Q2)							
BUREŠOVÁ, I. (60%), LULLIEN-PELLERIN, V., ČERVENKA, L., MLČEK, J., ŠEBESTÍKOVÁ, R., MASAŘÍKOVÁ, L.: The comparison of the effect of flour particle size and content of damaged starch on rice and buckwheat slurry, dough, and bread characteristics. <i>Foods</i> 12, 2604, 2023 . Jimp (Q1)							
BUREŠOVÁ, I. (70%), ČERVENKA, L., ŠEBESTÍKOVÁ, R., AUGUSTOVÁ, M., JAROŠOVÁ, A.: Applicability of flours from pigmented and glutinous rice in gluten-free bread baking. <i>Foods</i> 12, 1324, 2023 . Jimp (Q1)							
PEJJCZ, 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)							
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							
Produkce potravin živočišného původu (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 – JEHLÍČKA s.r.o., technolog, vedoucí výroby, výrobní ředitel (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 20 BP, 22 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		317	145	30
---	---		---		H-index WoS/Scopus		11/8
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
ŠIŠKA, L., GÁL, R. (20%), ŠTEFUNKO, F., POLÁŠEK, Z., LAZÁRKOVÁ, Z., PĚTOVÁ, M., TVRDOŇ Z., SALEK, R.N.: Quality evaluation of chicken liver pâté affected by algal hydrocolloids addition: A textural and rheological approach. <i>Animals</i> 14(18), 2024. ISSN 2076-2615. Jimp (Q1)							
GÁL, R. (30%), ČMIKOVÁ, N., KAČÁNIOVÁ, M., MOKREJŠ, P.: Sage essential oil as an antimicrobial agent against salmonella enterica during beef sous vide storage. <i>Foods</i> 12(22), 2023. ISSN 2304-8158. Jimp (Q1)							
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)							
Působení v zahraničí							
2019: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Fakulta biotechnológie a potravinárstva + AGROBIOTECH Nitra, SR, prednáškový a výskumný pobyt (5 týdnů)							
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	Petr Humpolíček				Tituly	prof. 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							
Anatomie a fyziologie člověka (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							
2007: MENDELU Brno, AF, SP Zootechnika, obor Obecná zootechnika, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2007 – dosud: UTB Zlín, FT, odborný asistent, od r. 2013 docent, od r. 2017 vedoucí výzkumné skupiny „Biomateriály“, od r. 2020 profesor (pp.)							
2024 – dosud: UTB Zlín, prorektor pro tvůrčí činnosti							
2011 – 2024: UTB Zlín, FT, proděkan pro tvůrčí činnosti							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 7 BP, 10 DP, 5 DisP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			Ohlasy publikací		
Genetika živočichů	2013	MENDELU Brno			WoS	Scopus	ostatní
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ			3560	3610	nevid.
Technologie makromolekulárních látek	2020	UTB Zlín			H-index WoS/Scopus	31/31	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
SKOPALOVÁ, K., BUBANJA, I.N., STANISAVLJEV, D., HUMPOLÍČEK, P. (20%), et al.: The effect of synthesis method and oxidizing agent on cytotoxicity and ecotoxicity of polyaniline. <i>Synthetic Metals</i> 301, 2024. DOI: 10.1016/j.synthmet.2023.117515. Jimp (Q1)							
KORÁBKOVÁ, E., KAŠPÁRKOVÁ, V., VAŠÍČEK, O., HUMPOLÍČEK, P. (20%), et al.: Pickering emulsions as an effective route for the preparation of bioactive composites: A study of nanocellulose/polyaniline particles with immunomodulatory effect. <i>Carbohydrate Polymers</i> 121, 429, 2024. Jimp (Q1)							
KÁCEROVÁ, S., VÍCHOVÁ, Z., VALÁŠKOVÁ, K., HUMPOLÍČEK, P. (20%), et al.: Biocompatibility of colloidal polypyrrole. <i>Colloids and Surfaces B-Biointerfaces</i> 232, 2023. DOI: 10.1016/j.colsurfb.2023.113605. Jimp (Q1)							
JASENSKÁ, D., KAŠPÁRKOVÁ, V., VAŠÍČEK, O., HUMPOLÍČEK, P. (20%), et al.: Enzyme-catalyzed polymerization process: A novel approach to the preparation of polyaniline colloidal dispersions with an immunomodulatory effect. <i>Biomacromolecules</i> 3359-3370, 2022. Jimp (Q1)							
JASENSKÁ, D., KAŠPÁRKOVÁ, V., RADASKIEWITZ, K.A., HUMPOLÍČEK, P. (20%), et al.: Conducting composite films based on chitosan or sodium hyaluronate. Properties and cytocompatibility with human induced pluripotent stem cells. <i>Carbohydrate Polymers</i> 253, 117244, 2021. 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	Miloslava Chovancová				Tituly	doc. Ing., CSc.	
Rok narození	1952	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	
UP Olomouc, Filozofická fakulta				pp.		20	
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy (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	
Advanced Marketing and Management	Bc Ekonomika a management – Ekonomika a management podniku Bc Průmyslové inženýrství Bc Sportovní management	3/ZS	Garant, Přednášející				
Aplikovaný marketingový výzkum	NMgr Management a marketing – Marketing management	1/ZS	Garant, Přednášející				
Chování spotřebitele	NMgr Management a marketing – Design management – Marketing management NMGr Management udržitelného rozvoje	1/LS	Garant, Přednášející				
Management	Bc Anglický jazyk pro manažerskou praxi Bc Německý jazyk pro manažerskou praxi	1/LS	Garant, Přednášející				
Management značky	NMgr Management a marketing – Design management – Marketing management	1/ZS	Garant, Přednášející				
Marketing	Bc Informační technologie v administrativě Bc Anglický jazyk pro manažerskou praxi Bc Německý jazyk pro manažerskou praxi	2/ZS 2/LS	Garant, Přednášející				
Marketing 2	Bc Sportovní management Bc Ekonomika a management – Ekonomika a management podniku – Ekonomika a management veřejné správy a regionálního rozvoje	2/LS	Garant, Přednášející				
Strategický management	NMgr Management a marketing – Design management – Marketing management – Management veřejné správy a regionálního rozvoje NMGr Management udržitelného rozvoje NMGr Ekonomika podniku a podnikání	1/ZS	Garant, Přednášející				

	– Podnikání a ekonomika podniku NMgr Průmyslové inženýrství			
Údaje o vzdělání na VŠ				
1987: MENDELU Brno, AF, obor Speciální zootechnika, CSc.				
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ				
1998 – dosud: UTB Zlín, FaME, odborný asistent, od r. 2008 docent (pp.) 2009 – 2012: VŠLG Přerov, vysokoškolský učitel (jpp. 0,5)				
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací				
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 21 BP, 40 DP, 12 DisP.				
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	Ohlasy publikací	
Management a ekonomika podniku	2008	UTB Zlín	WoS	Scopus
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	276	420
---	---	---	H-index WoS/Scopus	10/12
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům				
<p>RATILLA, M., DEY, S.K., CHOVANCOVÁ, M. (20%): Revisiting consumers' intention to use peer-to-peer accommodation services: The role of positive emotional response from COVID-19 crisis response communication. <i>Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism</i> 1-25, 2022. ISSN 1528-008X. Jimp (Q2)</p> <p>HOANG, H.C., CHOVANCOVÁ, M. (40%), HOANG THI, Q.H.: The theory of planned behavior and food choice questionnaire toward organic food of millennials in Vietnam. <i>Global Business and Finance Review</i> 27(4), 83-98, 2022. ISSN 2384-1648. JSC (Q4)</p> <p>SHAW, S., CHOVANCOVÁ, M. (20%), BEJTKOVSKÝ, J.: Managing price changes: Role of consumer thinking styles on perceived price fairness and purchase intention. <i>Innovative Marketing</i> 18(2), 212-223, 2022. ISSN 1814-2427. JSC (Q3)</p> <p>KWARTENG, M., NTSIFUL, A., OSAKWE, C.N., JIBRIL, A.B., CHOVANCOVÁ, M. (10%): Cultural influences on future transportation technology usage: The role of personal innovativeness, technology anxiety and desire. <i>International Journal of Consumer Studies</i> 47(2), 629-651, 2022. ISSN 1470 6423. Jimp (Q2)</p> <p>RATILLA, M., DEY, S.K., CHOVANCOVÁ, M. (20%): The sharing economy and the antecedents of resource sharing intentions: Evidence from a developing country. <i>Cogen Business & Management</i> 8(1), 14-30, 2021. ISSN 2331-1975. Jimp (Q2)</p>				
Působení v zahraničí				
04 + 11/2007: Graduate School of Management, Troyes, Francie, výuka kompletního předmětu Marketing in Travel and Leisure Time (2 měsíce)				
07/1992 – 12/1992: Georgetown University, Washington, D.C., USA, výzkum a výuka (6 měsíců)				
01/1992 – 06/1992: University of Wisconsin River Falls, Wisconsin, USA, výzkum a výuka (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	Zuzana Lazárková (Bubelová)				Tituly	doc. 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 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							
Senzorické hodnocení 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							
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, od r. 2024 docent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 9 BP, 15 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Technologie potravin	2024	UTB Zlín		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		236	321	neevd.	
---	---	---		H-index WoS/Scopus	7/9		
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>LAZÁRKOVÁ, Z. (55%), LORENCOVÁ, E., PĚTOVÁ, M., NOVOTNÝ, M., SALEK, R.N.: Sterilized processed cheese: Principles, technological aspects, and properties: A review. <i>Foods</i> 14, 6, 2025. ISSN 2304-8158. Jimp (Q2)</p> <p>LAZÁRKOVÁ, Z. (50%), KRATOCHVÍLOVÁ, A., SALEK, R.N., POLÁŠEK, Z., ŠIŠKA, L., PĚTOVÁ, M., BUŇKA, F.: Influence of heat treatment on the chemical, physical, microbiological and sensorial properties of pork liver pate as affected by fat content. <i>Foods</i> 12, 12, 2023. ISSN 2304-8158. Jimp (Q2)</p> <p>BUŇKA, F., SEDLAČÍK, M., FOLTIN, P., LAZÁRKOVÁ, Z. (5%), PĚTOVÁ, M., BUŇKOVÁ, L., PUREVRORJ, K., TALÁR, J., KŮROVÁ, V., NOVOTNÝ, M., VLKOVSKÝ, M., SALEK, R.N.: Evaluation of processed cheese viscoelastic properties during sterilization observed in situ. <i>Journal of Dairy Science</i> 106, 8, 5298-5308, 2023. ISSN 0022-0302. Jimp (Q1)</p> <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>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>							
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	Eva Lorencová					Tituly	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 alkoholických a nealkoholických nápojů (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							
2015: UTB Zlín, FT, SP Chemie a technologie potravin, obor Technologie potravin, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2013 – dosud: UTB Zlín, FT, asistent, od r. 2015 odborný asistent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 11 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			294	361	28
---	---	---			H-index WoS/Scopus		10/12
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
SALEK, R.N., PLEVA, P., SUMCZYNSKI, D., VINTER, Š., KOPEČKOVÁ, J., REJDLOVÁ, A., LORENCOVÁ, E. (30%): Sauerkraut juice fermented with different symbiotic starter cultures: comprehensive assessment of physicochemical, rheological, antioxidant, and microbiological characteristics. <i>Frontiers in Sustainable Food Systems</i> 9, 2025. Jimp (Q1)							
MÍŠKOVÁ, Z., LORENCOVÁ, E. (25%), SALEK, R.N., KOLÁČKOVÁ, T., TRÁVNÍKOVÁ, L., REJDLOVÁ, A., BUŇKOVÁ, L., BUŇKA, F.: Occurrence of biogenic amines in wines from the Central European Region (Zone B) and evaluation of their safety. <i>Foods</i> 2023, 12(9), 2023. Jimp (Q2)							
SALEK, R.N., LORENCOVÁ, E. (40%), GÁL, R., KŮROVÁ, V., OPUSTILOVÁ, K., BUŇKA, F.: Physicochemical and sensory properties of Czech lager beers with increasing original wort extract values during cold storage. <i>Foods</i> 11(21), 2022. Jimp (Q2)							
LORENCOVÁ, E. (40%), SALEK, R.N., BUŇKOVÁ, L., SZCZYBROCHOVÁ, M., ČERNÍKOVÁ, M., BUŇKA, F.: Assessment of biogenic amines profile in ciders from the Central Europe region as affected by storage time. <i>Food Bioscience</i> 41, 2021. Jimp (Q2)							
LORENCOVÁ, E. (30%), SALEK, R.N., ČERNÍKOVÁ, M., BUŇKOVÁ, L., HÝLKOVÁ, A., BUŇKA, F.: Biogenic amines occurrence in beers produced in Czech microbreweries. <i>Food Control</i> 117, 2020. 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	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 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							
Management jakosti potravin a hygienické požadavky (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		
Biotechnologie ve výrobě potravin živočišného původu	NMgr Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie	1/ZS	Cvičící, Vede seminář				
Cvičení z technologie potravin	Bc Technologie a hodnocení potravin – Technologie potravin	3/LS	Cvičící				
Epidemiologie a bezpečnost potravin	Bc Gastronomie a výživa	1/LS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Kvalita a bezpečnost potravin	Bc Technologie a hodnocení potravin – Chemie a analýza potravin	3/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Legislativa potravin	NMgr Chemie potravin a bioaktivních látek	2/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Legislativa v potravinářství I	Bc Technologie a hodnocení potravin	3/ZS	Přednášející, Vede seminář				
Legislativa v potravinářství II	NMgr Technologie potravin	2/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Potravinářské technologie a biotechnologie II	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie – Chemie a analýza potravin – Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie	3/LS	Přednášející, Vede seminář				
Potravinový řetězec	Bc Technologie a hodnocení potravin – Technologie potravin	1/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Řízení bezpečnosti potravin I	Bc Technologie a hodnocení potravin – Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie – Technologie potravin	3/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Řízení bezpečnosti potravin II	NMgr Technologie potravin	2/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Technologie potravin III	Bc Technologie a hodnocení potravin – Technologie potravin	3/ZS	Přednášející, Cvičící, Vede seminář				
Technologie výroby potravin živočišného původu I	NMgr Technologie potravin	1/ZS	Cvičící, Vede seminář				
Vybrané kapitoly z epidemiologie a hygieny	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie – Technologie potravin	2/LS	Garant, Přednášející, Vede seminář				

	– Potravinářské biotechnologie a aplikovaná mikrobiologie			
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 2016 – 2025: 13 BP, 14 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	114	114 neevd.
---	---	---	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				
<p>REJDLOVÁ, A., LORENCOVÁ, E., MÍŠKOVÁ, Z. (20%), SALEK, R.N.: Techno-functional properties and recent advances in the manufacturing of whey beverages: A review. <i>Applied Sciences</i> 15, 1-16, 2025. ISSN 2076-3417. Jimp (Q3)</p> <p>BUŇKOVÁ, L., RIEMEL, J., PUREVDORJ, K., VINTER, Š., MÍŠKOVÁ, Z. (5%), JANČOVÁ, P.: Biogenic amines in white brined cheeses. <i>Foods</i> 14, 1-18, 2025. ISSN 2304-8158. Jimp (Q2)</p> <p>NEUWIRTH, V., LAPČÍKOVÁ, B., LAPČÍK, L., VALENTA, T., MÍŠKOVÁ, Z. (5%): Effect of technological processing and recipe formulation on the physico-chemical properties of ganaches and chocolate pralines. <i>Journal of Food Engineering</i> 378, 112-124, 2024. ISSN 0260-8774. Jimp (Q1)</p> <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>				
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							
Diplomová práce (100% s, garant předmětu, jeden z vedoucích DP)							
Moderní trendy v gastronomii (100% p)							
Seminář k diplomové práci (100% s)							
Udržitelnost v gastronomii a výživě (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				
Technologická zařízení ve stravovacích službách	Bc Gastronomie a výživa Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	2/ZS 2/LS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Technologie v gastronomii I	Bc Gastronomie a výživa	1/LS	Garant, Vede seminář				
Technologie v gastronomii II	Bc Gastronomie a výživa	2/LS	Garant, Vede seminář				
Udržitelnost v gastronomii	Bc Gastronomie a výživa	2/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
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, 2014 – 2025 ředitel Ústavu analýzy a chemie potravin, od r. 2020 profesor (pp.)							
Přehled garantovaných SP (SO) za posledních 10 let (v období 2016 – 2025):							
2022 – dosud: UTB Zlín, FT, doktorský SP Chemie, technologie a analýza potravin							
2018 – 2022: UTB Zlín, FT, bakalářský SP Technologie a hodnocení potravin							
2014 – 2021: UTB Zlín, FT, bakalářský SP Chemie a technologie potravin, SO Technologie a řízení v gastronomii							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 22 BP, 16 DP, 3 DisP.							
Řízení konáno na VŠ		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	5756	7327	neevid.
Technologie potravin	2020	UTB Zlín	H-index WoS/Scopus		37/42
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům					
JURÍKOVÁ, T., TINÁKOVÁ, S.M., ŽIAROVSKÁ, J., SZEKERES, L., MLČEK, J. (25%) , FATRCOVÁ-ŠRAMKOVÁ, K., KŇAŽICKÁ, Z., ŠKROVÁNKOVÁ, S.: Polyphenolic spectrum of goji berries and their health-promoting activity. <i>Foods</i> 14(8), Article Number 1387, 2025 . Jimp (Q2)					
ORSAVOVÁ, J., JURÍKOVÁ, T., BEDNAŘÍKOVÁ, R., MLČEK, J. (20%) : Total phenolic and total flavonoid content, individual phenolic compounds and antioxidant activity in sweet rowanberry cultivars. <i>Antioxidants</i> 12(4), Article Number 913, 2023 . Jimp (Q1)					
ORSAVOVÁ, J., SYTAŘOVÁ, I., MLČEK, J. (20%) , 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), 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. <i>Foods</i> 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 (<i>Hippophaë rhamnoides</i> L.) berries and leaves of diverse ripening times. <i>Food Chemistry</i> 310, Article Number 125784, 2020 . Jimp (Q1)					
Působení v zahraničí					
2007: Ekologická farma Azienda Agricola Vairo, Itálie, praktická/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	Michal Navrátil – odborník z praxe					Tituly	Mgr.
Rok narození	1977	typ vztahu k VŠ	DPP bud.	rozsah	dle výuky	do kdy	po dobu trvání akreditace
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program			DPP bud.	rozsah	dle výuky	do kdy	po dobu trvání akreditace
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							
Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy (10% p) Řízení v gastronomii (10% 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							
2024: Vysoká škola mezinárodních vztahů UCP, SP Mezinárodní a diplomatická studia, Mgr.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2019 – dosud: UTB Zlín, Koleje a menza, ředitel 2018: Středisko Chříby, manažer pro strategický rozvoj 2016: Wessex Hotel (UK), zástupce regionálního ředitele a manažer hotelu 2013: síť hotelů / Wessex Hotel (UK) – regionální šéfkuchař, manažer provozu 2010 – 2011: Holiday Inn Winchester, manažer provozu / šéfkuchař 2004 – 2010: Holiday Inn Basingstoke, manažer provozu / šéfkuchař							
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: Praxe v oboru – viz Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
UTB Zlín, Koleje a menza: – řízení ubytovacích, stravovacích a cateringových služeb – koordinace provozu a vedení zaměstnanců – efektivní využívání objektů a zařízení							
Středisko Chříby: – řízení provozu Ranče Kostelany a penzionu Bunč – organizace akcí, koordinace personálu a ekonomika provozu							
Wessex Hotel (UK): – provozní řízení hotelu s kapacitou 109 pokojů – řízení týmu 65 zaměstnanců a příprava na pozici ředitele hotelu ve Skotsku							

Síť hotelů (UK):

– provozní a gastronomické vedení více hotelů, šéfkuchař, manažer provozu, řízení restaurace a konferenčních služeb, organizace provozu a gastronomických služeb

Působení v zahraničí

2004 – 2018: Velká Británie, vedoucí pracovník s více než desetiletou praxí v oblasti hotelnictví, gastronomie a řízení ubytovacích a stravovacích služeb

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 Novák				Tituly	doc. 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	---			rozsah	---	do kdy	---
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
Moravská vysoká škola Olomouc				pp.	20		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Podnikatelské aktivity II (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							
2009: UTB Zlín, FaME, obor Management a ekonomika, Ph.D.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2011 – dosud: Moravská vysoká škola Olomouc, Ústav podnikové ekonomiky, akademický pracovník, odborný asistent, od r. 2019 docent (pp.)							
2006 – dosud: UTB Zlín, FaME, akademický pracovník, odborný asistent, od r. 2016 ředitel ústavu Podnikové ekonomiky, od r. 2019 docent (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 41 BP, 65 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		Ohlasy publikací			
Management a ekonomika podniku	2019	UTB Zlín		WoS	Scopus	ostatní	
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ		277	328	neevd.	
---	---	---		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							
SUFYAN, A., ASAD, A.I., NOVÁK, P. (30%): Radical and incremental innovations performance in Eastern European SMEs: An empirical study of developed and emerging economies. <i>Journal of Eastern European and Central Asian Research</i> 11(3), 537-552, 2024. JSC (Q3)							
IMRAN, A., SUFYAN, A., TAJAMMUL, A., GAVUROVÁ, B., NOVÁK, P. (20%): An economic prognostic study to examine the productivity of agricultural SMEs of Central Europe during the COVID-19 crisis. <i>Business: Theory and Practice</i> 24(2), 425-437, 2023. JSC (Q3)							
ASANTE, K., NOVÁK, P. (30%): Predicting nurses' safety compliance behaviour in a developing economy, using the theory of planned behaviour: A configurational approach. <i>Journal of Advanced Nursing</i> 80(3), 1097-1100, 2023. Jimp (Q2)							
ASANTE, K., NOVÁK, P. (30%): When the push and pull factors in digital educational resources backfire: The role of digital leader in digital educational resources usage. <i>Education and Information Technologies</i> 27, 2023. Jimp (Q2)							
ODEI, M.A., NOVÁK, P. (25%): Determinants of universities' spin-off creations. <i>Economic Research-Ekonomska Istrazivanja</i> 35(1), 1-20, 2022. 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	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 v gastronomii (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.)							
2009 – 2011: Obchodní akademie Tomáše Bati a Vyšší odborná škola ekonomická Zlín, lektor anglického jazyka (pp.)							
2009 – 2010: Jazyková škola MIRAMARE, Brno, lektor anglického jazyka (pp.)							
2007 – 2008: Lingua, spol. s r.o., Zlín, lektor anglického jazyka (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		1687	2184	neevid.	
---	---	---		H-index WoS/Scopus	14/17		
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
<p>ORSAVOVÁ, J. (85%), BEDNAŘÍKOVÁ, R., MLČEK, J.: Total phenolic and total flavonoid content, individual phenolic compounds and antioxidant activity in sweet rowanberry cultivars. <i>Antioxidants</i> 12/4, 2023. ISSN 2076-3921. Jimp (Q1)</p> <p>MRÁZKOVÁ, M., SUMCZYNSKI, D., ORSAVOVÁ, J. (10%): Influence of storage conditions on stability of phenolic compounds and antioxidant activity values in nutraceutical mixtures with edible flowers as new dietary supplements. <i>Antioxidants</i> 12/4, 2023. ISSN 2076-3921. Jimp (Q1)</p> <p>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)</p> <p>KOLÁČKOVÁ, T., SUMCZYNSKI, D., MINAŘÍK, A., YALÇIN, E., ORSAVOVÁ, J. (5%): The effect of in vitro digestion on Matcha tea (<i>Camellia sinensis</i>) active components and antioxidant activity. <i>Antioxidants</i> 11/5, 889, 2022. ISSN 2076-3921. Jimp (Q1)</p> <p>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)</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	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								
Produkce potravin živočišného původu (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 (2022 – 08/2025 MD): 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 2016 – 2025: 17 BP, 13 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		447	518	neevid.	
---	---		---		H-index WoS/Scopus		12/14	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům								
<p>ADÁMEK, R., SALEK, R.N., HARUŠTIAKOVÁ, D., KŮROVÁ, V., BUŇKOVÁ, L., PACHLOVÁ, V. (40%): The effect of packaging material and adjunct culture on the biogenic amine content, microbiological and textural properties of Dutch-type cheese. <i>Food Bioscience</i> 61, Article Number 104464, 2024. Jimp (Q2)</p> <p>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)</p> <p>LAZÁRKOVÁ, Z., ŠOPÍK, T., TALÁR, J., PUREVDORJ, K., SALEK, R.N., BUŇKOVÁ, L., ČERNÍKOVÁ, M., NOVOTNÝ, M., PACHLOVÁ, V. (5%), 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, Article Number 105105, 2021. Jimp (Q2)</p> <p>PUREVDORJ, K., BUŇKOVÁ, L., DLABAJOVÁ, A., ČECHOVÁ, E., PACHLOVÁ, V. (5%), 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. Jimp (Q1)</p> <p>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)</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	Daniela Sumczynski					Tituly	prof. 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 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							
Zpracování netradičních potravinářských komodit (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							
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, od r. 2025 profesor (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 13 BP, 34 DP, 4 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			1521	2169	neevid.
Technologie potravin	2025	UTB Zlín			H-index WoS/Scopus	19/20	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
NEKVAPIL, J., SUMCZYNSKI, D. (45%), SALEK, R.N., BUČKOVÁ, M.: The release of organic acids and low molecular weight carbohydrates from Matcha tea after <i>in vitro</i> digestion. <i>Nutrients</i> 16(23), 4058, 2025 . Jimp (Q1)							
SUMCZYNSKI, D. (60%), FIŠERA, M., SALEK, R.N., ORSAVOVÁ, J.: The effect of flake production and <i>in vitro</i> digestion on releasing minerals and trace elements from wheat flakes: The extended study of dietary intakes for individual life stage groups. <i>Nutrients</i> 15(11), 2509, 2023 . Jimp (Q1)							
MRÁZKOVÁ, M., SUMCZYNSKI, D. (45%), ORSAVOVÁ, J.: Influence of storage conditions on stability of phenolic compounds and antioxidant activity values in nutraceutical mixtures with edible flowers as new dietary supplements. <i>Antioxidants</i> 12(4), 962, 2023 . Jimp (Q1)							
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 (<i>Camellia sinensis</i> L.). <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 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. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i> 76(3), 371-376, 2021 . 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	Tomáš Šálek – odborník z praxe					Tituly	prim. MUDr., Ph.D., EuSpLM
Rok narození	1974	typ vztahu k VŠ	DPP bud.	rozsah	dle výuky	do kdy	po dobu trvání akreditace
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program			DPP bud.	rozsah	dle výuky	do kdy	po dobu trvání akreditace
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
OU Ostrava, LF				pp.	4		
UK Praha, LF Hradec Králové				pp.	2		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Metabolické procesy v organismu (10% 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							
2017, 2007: Česká lékařská komora, licence pro výkon funkce vedoucího lékaře a primáře ve zdravotnickém zařízení v oboru Klinická biochemie 2016: European Federation of Clinical Chemistry and Laboratory Medicine, European Communities Confederation of Clinical Chemistry and Laboratory Medicine, Register Commison, European Specialist in Laboratory Medicine, EuSpLM 2015: Ministerstvo zdravotnictví ČR, specializovaná způsobilost v oboru Klinická farmakologie 2014: UK Praha, LF Hradec Králové, SP Klinická biochemie, Ph.D. 2008: Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví Praha, osvědčení k provádění Cytologického vyšetření likvoru 2008: Ministerstvo zdravotnictví ČR, specializovaná způsobilost v oboru Vnitřní lékařství 2005: Ministerstvo zdravotnictví ČR, specializovaná způsobilost v oboru Klinická biochemie 2003: Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví Praha, specializace v oboru Klinická biochemie I. stupně 2001: Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví Praha, specializace v oboru Interní lékařství I. stupně 1998: UP Olomouc, LF, obor Všeobecné lékařství, MUDr.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
01/2008 – dosud: KNTB, a.s. Zlín, Oddělení klinické biochemie a farmakologie, primář 1998 – 2007: Nemocnice Uherské Hradiště, Interní oddělení a Oddělení klinické biochemie, lékař							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl: 2 BP, 4 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			524	602	RG 760
---	---	---			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							
KLHÚFEK, J., VODIČKA, M., PONÍŽIL, P., RYŠAVÝ, I., FOJTÍK, P., KOJECKÝ, V., ŠÁLEK, T. (20%): Thiazide-associated hyponatremia: A retrospective cohort study comparing hydrochlorothiazide versus indapamide versus chlorthalidone. <i>Journal of Clinical Hypertension</i> 27(5), e70060, 2025. DOI 10.1111/jch.70060. Jimp (Q2) ŠÁLEK, T. (50%), SOŠKA, V., BUDINA, M., VECKA, M., ŠÁLKOVÁ, V., VRABLÍK, M.: Reporting LDL cholesterol results by clinical biochemistry laboratories in Czechia and Slovakia to improve the detection rate of familial hypercholesterolemia. <i>Biochemia Medica</i> 33(3), 030705, 2023. https://doi.org/10.11613/BM.2023.030705 . JSC							

ŠÁLEK, T. (70%), MUSIL, P., PŠENČÍK, M., PALIČKA, V.: Post-collection acidification of spot urine sample is not needed before measurement of electrolytes. *Biochemia Medica* 32(2), 020702, **2022**. DOI [10.11613/BM.2022.020702](https://doi.org/10.11613/BM.2022.020702). Jimp (Q3)

ŠÁLEK, T. (80%), ADAMÍKOVÁ, A., PONÍŽIL, P.: The fat mass, estimated glomerular filtration rate, and chronic inflammation in type 2 diabetic patients. *Journal of Clinical Laboratory Analysis* e23229, **2020**. <https://doi.org/10.1002/jcla.23229>. Jimp (Q4)

ŠÁLEK, T. (100%): Extreme diet without calcium may lead to hyperoxaluria and kidney stone recurrence – A case study. *Journal of Clinical Laboratory Analysis* e23512, **2020**. <https://doi.org/10.1002/jcla.23512>. Jimp (Q4)

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

Praxe v oboru – viz Údaje o odborném působení od absolvování VŠ

Odborná členství:

2017: Ministerstvo zdravotnictví ČR, jmenovací dekret, člen akreditační komise pro obor specializačního vzdělávání Klinická biochemie

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	doc. 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 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							
Nutriční faktory potravin a cizorodé látky (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	Cvičení				
Analýza potravin	Bc Technologie a hodnocení potravin	3/LS	Garant, Přednášející, Cvičení, Vede seminář				
Gastronomické technologie II	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	2/LS	Cvičení				
Chemické složení a hodnocení potravin a pokrmů	Bc Gastronomie a výživa	2/ZS	Garant, Přednášející, Cvičení, Vede seminář				
Chemie potravin	Bc Technologie a hodnocení potravin	2/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Úvod do chemie potravin	Bc Technologie a hodnocení potravin – Chemie a analýza potravin	1/LS	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, odborná asistentka, od r. 2023 docentka (pp.) 1997 – 2005: STU Bratislava, FCHPT, asistentka (pp.)							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl v období 2016 – 2025: 11 BP, 5 DP.							
Obor habilitačního řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	Ohlasy publikací				
Zpracování zemědělských produktů	2023	MENDELU Brno	WoS	Scopus	ostatní		
Obor jmenovacího řízení	Rok udělení hodnosti	Řízení konáno na VŠ	1853	2365	nevid.		
---	---	---	H-index WoS/Scopus		17/19		
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům							
ŠKROVÁNKOVÁ, S. (60%), MLČEK, J.: Antioxidant potential and its changes caused by various factors in lesser-known medicinal and aromatic plants. <i>Horticulturae</i> 11(1), 104, 2025. https://doi.org/10.3390/horticulturae11010104 . Jimp (Q2)							
JURÍKOVÁ, T., TINÁKOVÁ, S.M., ŽIAROVSKÁ, J., SZEKERES, L., MLČEK, J., FATRCOVÁ-ŠRAMKOVÁ, K., KŇAŽICKÁ, Z., ŠKROVÁNKOVÁ, S. (35%): Polyphenolic spectrum of goji berries and their health-promoting activity. <i>Foods</i> 14(8), 1387, 2025. https://doi.org/10.3390/foods14081387 . Jimp (Q2)							
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 (<i>Morus nigra</i> L.) fruits from Turkey. <i>Antioxidants</i> 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)

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							
Monitoring výživy a nutriční poradenství (100% p) Řízení v gastronomii (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			
Gastroturismus	Bc Gastronomie a výživa	2/ZS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Hodnocení výživy	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie potravin – Technologie potravin	3/LS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Hotelový a restaurační provoz	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie potravin Bc Gastronomie a výživa	3/ZS 2/LS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Podnikatelské aktivity II	NMgr Biomateriály a kosmetika NMGr Environmentální inženýrství NMGr Inženýrství polymerů NMGr Konstrukce nástrojů NMGr Materiálové inženýrství a nanotechnologie NMGr Řízení jakosti NMGr Výrobní inženýrství	2/ZS	Vede seminář				
Společenský styk a diplomatický protokol	Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	3/LS	Garant, Přednášející, Vede seminář				
Technika obsluhy a služeb	Bc Gastronomie a výživa Bc Technologie a hodnocení potravin – Gastronomické technologie	1/ZS	Garant, Přednášející, Cvičící				
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 2016 – 2025: 40 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	87	140	nevid.
---	---	---	H-index WoS/Scopus	4/6	
Přehled o nejvýznamnější publikační a další tvůrčí činnosti nebo další profesní činnosti u odborníků z praxe vztahující se k zabezpečovaným předmětům					
<p>MURIQI, S., ČERVENKA, L., ČESLOVÁ, L., KAŠPAR, M., ŘEZKOVÁ, S., HUSÁKOVÁ, L., PATOČKA, J., ČESLA, P., VELICHOVÁ, H. (10%): Physicochemical, antioxidant and mineral composition of cascara beverage prepared by cold brewing. <i>Food Technology and Biotechnology</i> 63(1), 2025. ISSN 1330-9862. https://doi.org/10.17113/ftb.63.01.25.8605. Jimp (Q2)</p> <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>FIŠERA, M., KRÁČMAR, S., ŠUSTOVÁ, K., TVRZNÍK, P., VELICHOVÁ, H. (15%), FIŠEROVÁ, L., KUBÁŇ, V.: Effects of the lactation period, breed and feed on amino acids profile of mare's milk. <i>Potravinářstvo Slovak Journal of Food Sciences</i> 14, 562-572, 2020. ISSN 13380230. https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1344. JSC (Q3)</p> <p>FRÜHBAUEROVÁ, M., ČERVENKA, L., HÁJEK, T., SALEK, R.N., VELICHOVÁ, H. (10%), BUŇKA, F.: Antioxidant properties of processed cheese spread after freeze-dried and oven-dried grape skin powder addition. <i>Potravinářstvo Slovak Journal of Food Sciences</i> 14, 230-238. 2020. ISSN 1338-0230. https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1310/1288. 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	Název grantu/projektu získaného pro vědeckou, výzkumnou, uměleckou a další tvůrčí činnost v příslušné oblasti vzdělávání	Zdroj	Období
	Anotace grantu/projektu nebo odkaz na bližší údaje		
prof. Ing. Petr Humpolíček, Ph.D.	25-17718S Ex vivo modely tenkého střeva https://www.isvavai.cz/cep?s=jednoduche-vyhledavani&ss=detail&n=0&h=GA25-17718S	B GA ČR	2025–2027
Ing. Robert Gál, Ph.D.	QK1920190 Hmotnostní ztráty masa po tepelné úpravě: vliv vlastností čerstvého masa, použitého zařízení a parametrů kulinární úpravy https://www.isvavai.cz/cep?s=jednoduche-vyhledavani&ss=detail&n=0&h=QK1920190	C MZE ČR	2019–2021
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	
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 (jedlý hmyz, jedlé květy), moderních trendů (udržitelnost v potravinovém řetězci) a technologických inovací v gastronomii.</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 akcích <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>Antropologie potravin a výživy</i>, <i>Základy a vývoj gastronomie ve společnosti</i>, <i>Trendy v gastronomii</i>, <i>Oborový seminář</i> aj.). U předkládaného profesně zaměřeného navazujícího magisterského studijního programu Gastronomie a výživa se předpokládá pokračování a rozšíření těchto aktivit, např. v rámci předmětů <i>Metabolické procesy v organizmu</i>, <i>Řízení v gastronomii</i>, <i>Marketing a management v gastronomii</i> / <i>Marketing and Management in Gastronomy</i>.</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 jakéhokoli 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
Fatra a.s.	Školení senzorické analýzy	doc. Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Havel & Partners s.r.o.	Vypracování odborného stanoviska k problematice průkazu čistoty a autenticity pšenice špaldy	prof. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Ing. Antonín Juriga	Konzultace výběru surovin a technologického postupu	prof. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Havel & Partners s.r.o.	Vypracování odborného stanoviska k rozlišení druhů pšenice	prof. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Michaela Šojdrová, EPP Group	Provedení studie „Posouzení aktuálního faktického stavu „dvojí kvality potravin“ na vybraných vzorcích potravin prodávaných na českém a zahraničním trhu v návaznosti na Evropskou metodiku pro výběr a testování potravinářských výrobků“	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Agrotest fyto s.r.o.	Měření obsahu aminokyselin, dusíkatých látek a sušiny u vzorků zrna ječmene a pšenice	Ing. Robert Gál, Ph.D.
SEMIX PLUSO, spol. s.r.o.	Analýza stravitelnosti	prof. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
D Plast a.s.	Provedení mikrobiologické analýzy těsnících materiálů a mikrobiologické analýzy různých druhů pitných vod (Inovační voucher)	prof. RNDr. Leona Buňková, 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 přibližně 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: <https://ezdroje.k.utb.cz/>

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 (FT) 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 rektoriátem univerzity. Předpokladem pro zahájení výuky v nové budově FT je rok 2027.			
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 především Ústavem analýzy a chemie potravin, Ústavem technologie potravin a Ústavem technologie tuků, tenzidů a kosmetiky. 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 kuchyňky, 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

Záměrem rozvoje navazujícího magisterského profesně zaměřeného studijního programu Gastronomie a výživa je systematicky začleňovat do výuky nejen teoretické odborné znalosti, ale i aktuální moderní trendy a poznatky z oblasti gastronomie a výživy člověka. Program se zaměřuje jak na management v regionální gastronomii, tak na globální vývoj v oboru. Cílem je prohloubit a rozšířit znalosti a dovednosti získané v bakalářském studiu a připravit odborníky schopné samostatně a kvalifikovaně řídit komplexní procesy v oblasti gastronomie a jejího managementu, výživy a veřejného stravování.

Důraz je kladen na strategické řízení, inovace, aplikaci moderních technologií a interdisciplinární přístup k řešení problémů v gastronomickém provozu. Součástí výuky je i zavádění moderních potravinářských a gastronomických technologií, přičemž studenti budou získávat praktické zkušenosti nejen v moderních firmách, ale také prostřednictvím odborných praxí např. na Státní zemědělské a potravinářské inspekci, Krajské hygienické stanici a v hotelových komplexech, kde budou působit např. jako referenti stravování.

V rámci praxe se studenti budou rovněž podílet na organizaci cateringových akcí, rautů, plesů a dalších společenských událostí, čímž si osvojí praktické dovednosti v oblasti event managementu a provozní logistiky. Program se dále věnuje tématům udržitelnosti v gastronomii (např. Zero Waste, Micro Green, Slow Food, jedlý hmyz) a využití moderních komunikačních technologií a umělé inteligence v řízení gastronomických provozů.

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

Systém výuky s využitím prvků distančního vzdělávání v prezenční formě studia

V prezenční formě studia budou prvky distančního vzdělávání (zejména prostřednictvím aplikací MS Teams a Moodle 4.0) využívány především v případech dlouhodobých výjezdů akademických pracovníků do zahraničí. V tomto případě musí být v souladu se Studijním a zkušebním řádem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně a Pravidly průběhu studia ve studijních programech uskutečňovaných na Fakultě technologické schválena možnost distanční výuky konkrétního předmětu v prezenční formě a rovněž i její rozsah Radou studijního programu Fakulty technologické a Radou pro vnitřní hodnocení UTB ve Zlíně.

Vhodné nástroje personalizovaných výukových a komunikačních aplikací mohou být využívány i během prezenční výuky za účelem sdílení různorodých výukových materiálů a zajištění efektivní a flexibilní komunikace se studenty. Jako výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů slouží Moodle, pro komunikační účely je využíván MS Teams. Uvedené nástroje umožňují diverzitu připojení zohledňující mobilní a desktopová řešení studentů.

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
navazujícího magisterského profesně zaměřeného
studijního programu

Gastronomie a výživa

3. 9. 2025

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 jmenovanou patnáctičlennou Radu pro vnitřní hodnocení UTB ve Zlíně, která se řídí Jednacím řádem Rady pro vnitřní hodnocení UTB (Směrnice rektora č. 9/2023)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 předložením 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-9-2023/>

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/28/2023 „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/23/2024 „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, s přihlédnutím k typům a případným profilům studijních programů. Postup při realizaci hodnocení

⁵ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/smernice-rektora/> nebo https://www.utb.cz/mdocs-posts/sr_13_2017/

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-28-2023/>

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-23-2024/>

¹⁰ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/pokyny-dekana/> nebo <https://ft.utb.cz/mdocs-posts/pd-02-2018/>

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“ a jejich každoročních dodatcích¹⁴.

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 praxe absolvované na zahraniční instituci probíhá v souladu se směrnicí rektora č. SR/13/2023 „Mobility studentů UTB do zahraničí a zahraničních studentů na UTB ve Zlíně“¹⁷.

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-vnitrnim-hodnoceni-kvality-utb-ve-zline/>

¹⁴ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/ruzne/zprava-o-vnitrnim-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/>

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-13-2023/>

- 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 výsledků 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 k přístupu počítačové učebny fakult a studovny v moderní knihovně, která nabízí 230 klientských stanic s dostupností v pracovní dny a sobotu (<https://knihovna.utb.cz/knihovna/poprvе-v-knihovne/oteviraci-doba-knihovny/>).

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

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. Celouniverzitním pracovištěm, které nabízí poradenské služby všem studentům, uchazečům a zaměstnancům UTB ve Zlíně, je „Poradenské centrum UTB“, které 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 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, 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 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.

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://poradenstvi.utb.cz/>

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. SR/26/2024 „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 Centrum pro studenty se specifickými potřebami (dále jen Centrum pro SSP), <https://poradenstvi.utb.cz/centrum-ssp/>. Jeho 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. Cílem je zvýšit studijní komfort studentů se specifickými potřebami, zmírnit případné obtíže při studiu a snížit bariéry v přístupu k vysokoškolskému vzdělání.

Nad rámec služeb Centra pro SSP jsou uchazečům se specifickými vzdělávacími potřebami (dále jen SP) o studium na UTB ve Zlíně poskytovány služby týkající se: předávání informací již před přihlášením na

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: <https://ezdroje.k.utb.cz/>

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-26-2024/>

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 SP mohou využívat následujících služeb poskytovaných UTB ve Zlíně: konzultace s Centrem pro SSP, 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 SP, 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 SP 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 roce 2022 (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 SP prostřednictvím modifikace studijních materiálů k výuce cizích jazyků, metodik pro studenty se SP 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

Etická komise UTB²⁹ jako poradní sbor rektora podle čl. 26 Statutu UTB, která se zabývá podněty:

- ve věci dodržování zásad Etického kodexu UTB,
- posuzování 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 fakultami UTB ve Zlíně nebo přímo UTB ve Zlíně.³⁰ Disciplinární řád vymezuje jak disciplinární přestupky,

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

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

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

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 ve Zlíně je disciplinárním přestupkem, který projednává disciplinární komise fakulty nebo UTB ve Zlíně podle Disciplinárního řádu pro studenty UTB³¹.

Pro studenty i vedoucí závěrečných prací je dále závazná směrnice rektora SR/23/2024 „Pravidla pro zadávání a zpracování bakalářských, diplomových a rigorózních prací, jejich uložení, zpřístupnění a kontrola původnosti“³². UTB ve Zlíně 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 ve Zlíně 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 je k dispozici Turnitin Feedback Studio také jako plugin ve studijním prostředí Moodle³³, 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 (2019 – 2024) na Fakultě technologické

Počet závěrečných prací, které byly označeny antiplagiátorským systémem jako plagiát	Nezřídka se stává, že antiplagiátorský systém nalezne shodu závěrečné práce s jiným dokumentem více než 10 %. V těchto případech je nutné podrobné zhodnocení vedoucím práce. Na Fakultě technologické ve sledovaném období byla systémem Theses identifikována 1 bakalářská práce s 45% podobností jako plagiát.
Způsob posouzení těchto prací vedoucím práce	Vedoucí práce podrobně srovnal pasáže shody z kontroly plagiátorství s původními dokumenty a potvrdil, že se jedná o plagiát.

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

³² Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/smerice-rektora/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smerice-rektora-c-23-2024/>

³³ Dostupné z: <https://moodle.utb.cz>

Rozhodnutí děkana o dalším postupu v případě, že práce byla uznána jako plagiát	Děkan na základě podnětu vedoucího práce podal návrh na zahájení disciplinárního řízení ve věci důvodného podezření z plagiátorství v rámci bakalářské práce.
Počet zahájených disciplinárních řízení	2 zahájená disciplinární řízení. První z důvodu neautorského zpracování zápočtových úloh. Druhé z důvodu podezření z plagiátorství v rámci bakalářské práce.
Rozhodnutí o disciplinárním řízení a případně uložený správní trest	Disciplinární komise FT na 1. disciplinárním řízení 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. V rámci 2. disciplinárního řízení Disciplinární komise fakulty shledala výše uvedené jednání jako úmyslné a závažné a s ohledem na tuto skutečnost doporučila v souladu s čl. 3 odst. 1 písm. c) a čl. 3 odst. 6 Disciplinárního řádu pro studenty UTB za výše popsany přestupek udělit sankci spočívající ve vyloučení studenta ze studia. Děkan fakulty se ztotožnil se závěry Disciplinární komise a rozhodl o ukončení studia.
Navržené opatření (např. změny v systému vedení závěrečných prací a jejich kontroly) v případě zjištění nepůvodnosti prací	V rámci předmětů Seminář k bakalářské práci, resp. Seminář k diplomové práci, jsou studenti poučeni o správných způsobech citování a problematice plagiátorství. Také je jim nabídnuta možnost kontroly antiplagiátorským systémem ještě před vlastním odevzdáním práce do systému. Jsou uskutečňována školení i osobní konzultace prostřednictvím knihovny a oddělení rozvoje lidských zdrojů pro vedoucí práce, garanty předmětů Semináře k bakalářské či diplomové práci, oponenty i studenty zaměřená na správné citování dokumentů dle platné normy ISO 690, vyhledávání v profesionálních zdrojích informací, vyhledávání ve zdrojích šedé literatury, vyhledávání na internetu a rešeršní činnost, seznámení s nejnovějšími trendy v oblasti akademického psaní, trendy v oblasti umělé inteligence apod.

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 institutu³⁴ 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

³⁴ Dostupné z: <https://uni.utb.cz/>

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/9/2024 „Uplatnění a ochrana práv duševního vlastnictví vznikajícího v souvislosti s tvůrčí činností zaměstnanců a studentů UTB ve Zlíně“³⁵. Rozdělení výnosů z komercializace předepisuje Směrnice rektora SR/39/2023 „Interní fond na podporu inovačních činností“³⁶. Strategie pro komercializaci je dána Směrnicí rektora SR/1/2024 „Postup a pravidla pro komercializaci výsledků na UTB“³⁷.

Postup řízení o nabídkách předmětů průmyslového vlastnictví k zajištění ochrany duševního vlastnictví dle SR/9/2024:

- (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.

³⁵ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smernice-rektora-c-9-2024/>

³⁶ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smernice-rektora-c-39-2023/>

³⁷ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/> nebo <https://www.utb.cz/mdocs-posts/smernice-rektora-c-1-2024/>

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“)³⁸ a jeho součástí, kterou je Plán realizace Strategického záměru UTB ve Zlíně na období 21+ pro rok 2025 a také se Strategickým záměrem Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně na období 21+ (dále jen „Strategický záměr FT“)³⁹. Zaměření a orientace předloženého studijního programu je také v souladu se Statutem Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně⁴⁰. 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 oblastem vzdělávání, v rámci kterých má být studijní program příslušného typu uskutečňován. Tvůrčí činnost je na fakultě systematicky a dlouhodobě rozvíjena. Zapojení pracovníků je zřejmé z Centrální evidence projektů⁴¹ a průběžně z Výročních zpráv fakulty⁴² a Výročních zpráv UTB ve Zlíně⁴³. 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 Web of Science (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 ve Zlíně publikovali za posledních 5 let více než 120 publikací v oboru Food Science Technology, Nutrition Dietetics, Chemistry Multidisciplinary, Chemistry Analytical, Agronomy, Environmental Sciences, ale i Instruments Instrumentation, Zoology aj. 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 byli v rámci svého studia vysíláni na

³⁸ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/ruzne/strategicky-zamer/>

³⁹ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/strategicky-zamer-fakulty/>

⁴⁰ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

⁴¹ Dostupné z: <https://www.isvavai.cz/cep>

⁴² Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vyrocní-zpravy/>

⁴³ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/ruzne/vyrocní-zpravy/>

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 internacionalizaci dokumentována obsahem webových stránek mezinárodního oddělení⁴⁴, 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 fakulty⁴⁵. 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 univerzit⁴⁶. Konkrétní počty studentů, kteří se zapojují do programů mezinárodní spolupráce ve vzdělávání, jsou uvedeny ve výročních zprávách Fakulty technologické. Studenti i akademičtí pracovníci Fakulty technologické se pravidelně účastní studijních a pracovních pobytů na partnerských univerzitách v rámci programů Erasmus+, CEEPUS a dalších mobilitních schémat. Jmenovat lze například University College Cork (Irsko), Agriculture University in Krakow (Polsko), Polytechnic Institute in Beja (Portugalsko), Universitat Politecnica de Valencia (Španělsko). 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 plně v souladu s jeho profesním zaměřením. Program je koncipován jako multidisciplinární a propojuje pokročilé poznatky z oblasti gastronomie, gastronomických technologií, výroby potravin z rostlinných i živočišných komodit, managementu gastronomických provozů, alternativních a moderních způsobů stravování, udržitelnosti v gastronomii, regionální gastronomie a gastroturismu.

Studenti získají rovněž fundamentální znalosti z oblasti výživy člověka, jejího hodnocení a možného vlivu na zdraví člověka. Mezioborový charakter studia programu Gastronomie a výživa umožňuje absolventům řešit komplexní problémy související s vlastnostmi potravinářských surovin a faktory ovlivňujícími výrobu, zpracování, skladování, distribuci a prodej potravin a pokrmů.

Absolvent studijního programu Gastronomie a výživa je kompetentní v odborných otázkách týkajících se propojení složení potravin, výživy a řízení gastronomických zařízení. Získá znalosti o aktuálních trendech ve stravování, moderních hodnotících metodách v oblasti výživy a nových informacích o zdravém životním stylu. Je vybaven praktickými dovednostmi pro řízení gastronomických provozů včetně plánování menu, efektivní vedení personálu, a hodnocení parametrů kvality potravin. Díky těmto znalostem a dovednostem je připraven na kariéru v různých sférách, jako jsou restaurace, hotely, cateringové služby nebo poradenské firmy zaměřené na výživu a zdravý životní styl. Schopnost aplikovat moderní technologie a inovace v gastronomii mu umožňuje rychle se přizpůsobit měnícím se trendům a požadavkům trhu. Absolvent je také schopen analyzovat a interpretovat data týkající se výživy a stravovacích návyků, což mu umožňuje poskytovat informované rady a doporučení klientům. Je

⁴⁴ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/mezinarodni-vztahy/>

⁴⁵ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/mezinarodni-vztahy/partnerske-institute/>

⁴⁶ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/mezinarodni-vztahy/partnerske-institute/ceepus/>

připraven na vedení týmů a řešení problémů v daných oblastech a strategické plánování. Díky interdisciplinárnímu přístupu je absolvent schopen integrovat poznatky z různých oblastí, a to mu umožňuje poskytovat komplexní řešení v oblasti výživy a gastronomického managementu.

Vzhledem k profesnímu zaměření programu Gastronomie a výživa je nedílnou součástí studia povinná odborná praxe v min. rozsahu 6 týdnů, která studentům umožní získat praktické zkušenosti v reálném provozu. Praxe bude probíhat např. v hotelových komplexech, kde budou studenti působit např. jako referenti stravování. Zde se budou aktivně podílet na organizaci cateringových akcí, rautů, plesů a dalších společenských událostí, čímž si osvojí praktické dovednosti v oblasti provozní logistiky a event managementu. Dále může praxe probíhat v kontrolních orgánech, jako je např. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) a Krajská hygienická stanice (KHS).

Příprava studijního programu a profilu absolventa probíhala v souladu s Strategickým 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 navazujícím magisterském stupni studia navazují na základy, kterých se studentům dostalo v bakalářském stupni a jsou dále rozvíjeny v dalších předmětech. V rámci posílení odbornosti studentů zaměřené na zvládání problematiky v cizím jazyce byl do studijních plánů kromě předmětu Angličtina v gastronomii také zařazen předmět vyučovaný v anglickém jazyce (Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy). Studenti také mohou vypracovat svou diplomovou 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 Zlíně⁴⁷ ustanovenou Radu studijního programu Fakulty technologické⁴⁸. V souladu se Studijním a zkušebním řádem univerzity je jedním z úkolů Rady studijního programu navrhnout studijní plány studijních programů a změny v jejich struktuře.

Studijní program Gastronomie a výživa je studijním programem v prezenční formě. Struktura studijního plánu je tvořena povinnými předměty. Studijní plán, který je obsažen v předkládaném akreditačním materiálu, je sestaven tak, aby umožnil studentům získat 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

⁴⁷ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

⁴⁸ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/zakladni-informace/struktura/ostatni-organy-fakulty/rada-studijnich-programu/>

(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.

- 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 pozice. U absolventů se předpokládá uplatnitelnost jako výživový poradce ve vlastní poradně pro veřejnost nebo v poradně zaměřené i na přípravu dietní stravy ve školních jídelnách. Další možnosti zahrnují práci na úřadech státního zdravotního dozoru v oblasti hygieny výživy, v potravinářských podnicích zaměřených na přípravu pokrmů určených i pro lidi se specifickými nároky (citlivost na lepek, laktózu a různé alergie), kde 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). Dále také v oblasti výroby a zpracování komodit rostlinného a živočišného původu, nebo v poradenství fitness center.

Absolvent může také najít uplatnění při tvorbě a realizaci projektů zaměřených na veřejné zdraví, výživu pro sportovce, nebo při tvorbě vzdělávacích programů pro základní a střední školy. Další možnosti zahrnují práci na osvětových kampaních pro veřejnost, které se zaměřují na zdravý životní styl a prevenci nemocí. Absolventi mohou také působit jako konzultanti pro gastronomické provozy, kde se můžou zapojit do optimalizace procesů a zvyšování kvality poskytovaných služeb. Díky svým znalostem a dovednostem jsou absolventi připraveni na vedoucí pozice v různých typech organizací, kde mohou efektivně řídit týmy a projekty.

- Standardní doba studia

Standard 2.8

Standardní doba studia odpovídá průměrné studijní zátěži povinných 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 navazujícího magisterského programu je 2 roky.

- Soulad obsahu studia s cíli studia a profilem absolventa

Standard 2.9

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

Studijní program Gastronomie a výživa je dvouletý navazující magisterský profesně zaměřený program, jehož cílem je prohloubit a rozšířit znalosti a dovednosti získané v bakalářském studiu a připravit odborníky schopné samostatně řídit komplexní procesy v oblasti gastronomie, výživy a veřejného

stravování. Obsah studia je koncipován tak, aby odpovídal tomuto cíli a zároveň reflektoval profil absolventa, který je připraven působit na vyšších řídicích pozicích, v poradenských a výzkumných institucích, ale také v provozní praxi.

Studijní plán zahrnuje pokročilé znalosti z oblasti gastronomie, plánování a řízení gastronomických provozů, hodnocení kvality potravin a výživy člověka. Důraz je kladen na schopnost analyzovat data z provozů, navrhovat efektivní strategie řízení a poskytovat odborná doporučení v souladu s aktuálními trendy. Znalosti jsou postaveny na základech přírodních věd, zejména na porozumění procesům probíhajícím v potravinách během výroby, skladování a zpracování. Tyto znalosti jsou dále rozšířeny o specifika výživového poradenství, koncepty udržitelnosti, legislativu a management v gastronomii. Součástí studia je povinná odborná praxe, v rámci které si studenti osvojí praktické dovednosti v oblasti provozní logistiky, řízení kvality a managementu v gastronomii.

Soulad mezi obsahem studia, cíli programu a profilem absolventa je zajištěn vhodnou skladbou povinných předmětů, které na sebe navazují a tvoří logicky propojený systém. Ten umožňuje studentům získat ucelený soubor teoretických i praktických kompetencí potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání v oblasti gastronomie a výživy.

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 částech 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 min. rozsahu 6 týdnů, která je v rámci studijního plánu rozdělena na 2 bloky (Odborná praxe I, II). Komplementárním předmětem je Seminář k odborné praxi, který ji v rámci 2 semestrů doplňuje mj. v rovině podpory studentů při realizaci praxí a průběžného získávání zpětné vazby. Přípravu na odbornou praxi poskytuje předmět Úvod do odborné praxe zařazený do zimního semestru prvního ročníku. Studijní plán obsahuje také předměty rozšiřující znalosti a schopnosti v oblasti managementu (Řízení v gastronomii, Monitoring výživy a nutriční poradenství, Management jakosti potravin a hygienické požadavky, Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy), v oblasti podnikatelství (Podnikatelské aktivity II), vyžadující a rozvíjející ICT dovednosti studentů (ICT v gastronomii a výživě člověka, Seminář k diplomové práci) nebo přinášející znalosti a informace z oblasti cirkulárního hospodářství a udržitelnosti (Udržitelnost v gastronomii a výživě). 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 spolu s výsledky učení představují nejdůležitější faktor, který určuje a tvoří profil absolventa studijního programu. Z něj poté vychází obsah státních zkoušek, témata a zaměření kvalifikačních prací. Státní zkoušky zahrnují obhajobu diplomové práce, povinné a povinně volitelné předměty, které jsou uvedeny v části B-IIa – Studijní plány a návrh témat prací.

Povinné předměty státní závěrečné zkoušky (Výživa a potraviny, Management v gastronomii) 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 (Technologie výroby potravin a nápojů, Udržitelnost a trendy v 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.

Témata diplomových prací jsou navrhována tak, aby co nejvíce umožnila studentům aplikovat vědomosti získané studiem předmětů zařazených do studijního programu a využít rovněž dovednosti z praktické části výuky. Tomuto cíli jsou přizpůsobeny i metody výuky a způsob hodnocení studentů. Formy výuky jsou zejména přednášky, semináře a laboratorní cvičení. Výuku doplňují individuální konzultace, přednášky odborníků z praxe, exkurze a nedílnou součástí studijních činností studenta jsou odborné praxe. Způsob ověřování a hodnocení studentů je v obecné rovině určen Studijním a zkušebním řádem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, konkrétně je pak způsob hodnocení studentů v jednotlivých předmětech uveden ve formulářích B-III, které jsou také zveřejněny prostřednictvím IS/STAG jako karty předmětů.

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. Kromě přednáškové a seminární výuky je posílena hodinová dotace laboratorních cvičení, kde je obzvláště vyžadována samostatnost a individuální přístup studentů při řešení zadaných úloh. Do vzdělávací činnosti jsou zavedeny moderní nástroje zahrnující instruktážní videa a e-learningové materiály, které studentům pomohou upevnit si znalosti získané v teoretické i praktické výuce. Výuku doplňují přednášky odborníků z praxe, exkurze a individuální konzultace.

Způsob ověřování a hodnocení studentů je v obecné rovině určen Studijním a zkušebním řádem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, konkrétně je pak způsob hodnocení studentů v jednotlivých předmětech uveden ve formulářích B-III, které jsou také zveřejněny prostřednictvím IS/STAG jako karty předmětů. Mezi preventivní opatření podvodného jednání a zajištění rovných šancí při hodnocení studentů je v každé kartě předmětu (formulář B-III) uvedena konkrétní podoba ověření znalostí a dovedností studenta. Jedná se zejména o požadavky na studenta během prezenční výuky, např. účast na seminářích a laboratorních cvičeních v požadovaném rozsahu, způsob hodnocení praktických dovedností, dále forma zkoušky (ústní nebo písemná, případně kombinovaná), v případě písemné zkoušky i minimální bodový zisk.

Poměr přímé výuky a samostudia v rámci studijní zátěže odpovídá studijnímu programu profesně zaměřeného profilu v prezenční formě studia a metodám výuky. Studijní zátěž je efektivně rozložena v rámci struktury studijních předmětů a studijních plánů. Mimo předepsané kontaktní části studia lze

využít individuální osobní konzultace, elektronické konzultace (zejména e-mail, MS Teams, případně další nástroje pro elektronickou komunikaci). 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 doplní 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 v univerzitní knihovně⁴⁹.

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 technologické⁵⁰, 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 plánech⁵¹ ve veřejné části internetových stránek fakulty a pokynem děkana Kontrola splnění studijních povinností a přihlášení na předměty Státní závěrečné zkoušky⁵², který je každoročně aktualizován.

Pro realizaci studijního programu jsou v případě potřeby, typicky např. podpory vzdálené výuky, využívány moderní personalizované výukové a komunikační metody prostřednictvím aplikací MS Teams (pro účely komunikace se studenty) a/nebo Moodle 4.0 (výuková platforma a platforma pro sdílení výukových materiálů). 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.

- Tvůrčí činnost vztahující se ke studijnímu programu

Standardy 3.5-3.7

Fakulta technologická Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně uskutečňuje tvůrčí činnost, která odpovídá oblasti nebo oblastem vzdělávání, v rámci které nebo v rámci kterých má být studijní program příslušného typu uskutečňován. Tvůrčí činnost je na fakultě systematicky a dlouhodobě rozvíjena. Zapojení jednotlivých pracovníků do publikační činnosti je zřejmé z formulářů C-I – Personální zabezpečení. UTB ve Zlíně vykonává tvůrčí činnost v oblasti potravinářství, gastronomie a výživy již od roku 2003. V rámci publikací evidovaných v databázi Web of Science Core Collection autoři z UTB ve Zlíně publikovali za posledních 5 let více než 120 publikací v oboru Food Science Technology, Nutrition Dietetics, Chemistry Multidisciplinary, Chemistry Analytical, ale i Agronomy, Environmental Sciences, Instruments Instrumentation, Zoology aj. Zaměření výsledků pravidelně publikovaných v mezinárodních časopisech s impakt faktorem uvedených v databázi Web of Science je zejména na chemickou, mikrobiologickou, fyzikální a senzorickou analýzu potravin, výživu člověka a moderní senzorické technologie.

⁴⁹ Dostupné z: <https://knihovna.utb.cz/>

⁵⁰ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

⁵¹ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/studium/studijni-oddeleni-2/studijni-plany/>

⁵² Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/pokyny-dekana/>

Publikační aktivita pracovníků zajišťujících studijní program je dlouhodobě vysoká a kvalitní. Je podpořena také společnými publikacemi se zahraničními partnery (Polsko, Slovensko, Turecko, Řecko, Irán, Portugalsko, Itálie atd.). 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 těchto činností jsou pravidelně zapojováni studenti zejména v rámci svých kvalifikačních prací. Důkazem je přítomnost studentů jako členů autorských kolektivů výše uvedených publikací. 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. Akademickí pracovníci podílející se na zabezpečování studijního programu aktivně podávají projekty do národních grantových agentur (zejména GAČR, TAČR, MPO, MŠMT aj.) i mezinárodních projektových výzev (zejména v rámci EU). Projekty, odborné aktivity, inovační vouchery 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. Akademickí 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, 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 dokument⁵³.

- Materiální a technické zabezpečení studijního programu

Standard 4.2

UTB ve Zlíně má zajištěnu veškerou infrastrukturu potřebnou pro realizaci studijního programu předkládaného k akreditaci. Univerzita disponuje odpovídajícím materiálním a technickým

⁵³ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/o-fakulte/uredni-deska/vyrocní-zpravy/>

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 odborných učeben a laboratoří 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 navazujícího magisterského studijního programu Gastronomie a výživa zabezpečena vybavením, které zahrnuje jak běžné přístroje, tak i pokročilé techniky sloužící především při zpracování diplomových prací a studentům se zájmem o vědu a výzkum. Velký důraz je kladen na využití nejmodernější výpočetní techniky spolu s příslušným software. 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 technologické⁵⁴.

- 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 studijního programu, a i 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 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.

- 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, odborných stáží či výměnných studijních pobytů; tyto aktivity jsou zajišťovány případ od případu a relevantní vybavenost pracovišť je hodnocena garantem studijního programu a/nebo garantem odborné praxe. V případě výměnných studijních pobytů na partnerských univerzitách bude 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 školách⁵⁵, v platném znění a na univerzitní úrovni jsou pravomoci a odpovědnost garanta stanoveny především vnitřním

⁵⁴ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/veda-a-vyzkum/vedecko-vyzkumna-cinnost/vybaveni/>

⁵⁵ Dostupné z: <http://www.msmt.cz/vyzkum-a-vyvoj-2/zakon-c-111-1998-sb-o-vysokych-skolach>

předpisem Řád pro tvorbu, schvalování, uskutečňování a změny studijních programů UTB ve Zlíně⁵⁶ v čl. 8.

- Zhodnocení osoby garanta z hlediska naplnění standardů

Standardy 5.2-5.4

Garantem studijního programu Gastronomie a výživa byl navržen prof. Ing. Jiří Mlček, 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 135 publikací indexovaných na Web of Science Core Collection, H-index garanta (WoS) je 37 a počet citací je přes 5800 (WoS, bez autocitací). Garant se dlouhodobě odborně věnuje problematice netradičních a udržitelných komodit rostlinného a živočišného původu, dále gastronomickým a potravinářským technologiím. 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

Standardy 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.

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 Zlíně⁵⁷). Univerzita rovněž podporuje vzdělávání v doktorském stupni studia, ve kterém jsou vychováváni noví a kvalitní pedagogičtí a tvůrčí pracovníci. Jednotlivé stupně kariérního postupu (asistent – odborný asistent – docent – profesor) se pak odrážejí v odpovídajícím odměňování (Mzdový předpis UTB ve Zlíně⁵⁸).

Ve studijním programu vyučují 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, jež se na výuce také podílí, kteří však mají mnoholeté profesní zkušenosti (viz uvedeno v částech C-I Navrátil, Šálek) v oborech, na které se studijní program zaměřuje. Celková struktura akademických pracovníků ve

⁵⁶ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/vnitri-predpisy/>

⁵⁷ Dostupné z: <https://ft.utb.cz/veda-a-vyzkum/habilitacni-a-jmenovaci-řízení/habilitacni-řízení/>

⁵⁸ Dostupné z: <https://www.utb.cz/univerzita/uredni-deska/vnitri-normy-a-predpisy/>

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. Je samozřejmé, že do budoucna je potřeba zajistit další posílení personálního zabezpečení studijního programu, co do počtu docentů a profesorů.

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

- 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 diplomových 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 Ph.D. nebo pracovníky, kteří jsou jmenováni docentem nebo profesorem.

- 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 „Řízení v gastronomii“, „Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy“ a „Metabolické procesy v organismu“. Jedná se o pracovníky s mnoholetými zkušenostmi a praktickými kompetencemi, jejichž profesní kariéry zahrnují působení v subjektech zaměřených na gastronomii a hotelnictví (Mgr. Michal Navrátil), a výživu a medicínu (prim. MUDr. Tomáš Šálek, Ph.D., EuSpLM). 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. Kvalifikační předpoklady a nejvýznamnější profesní aktivity ve vztahu k zabezpečovaným předmětům zapojených odborníků z praxe jsou uvedeny v částech C-I akreditačního spisu.

Pro rozvoj studijního programu je neméně důležité také získání zpětné vazby ze strany relevantních zaměstnavatelů a profesních organizací s cílem zajištění soudobosti odborné stránky náplně vyučovaných předmětů a přispění ke kontinuálně vysoké uplatnitelnosti absolventů na trhu práce.

Specifické požadavky na zajištění studijního programu

- Uskutečňování studijního programu v kombinované a distanční formě studia

Standardy 7.1-7.3

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

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

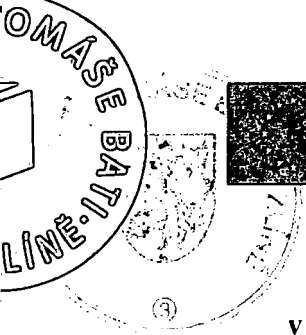
Příloha č. 1

Smlouvy o zajištění odborné praxe

profesní navazující magisterský studijní program

Gastronomie a výživa

9. 9. 2025



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

MSMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Č. j.: UTB/23/000033



**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 povinou 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 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,

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 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 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 nenesе 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

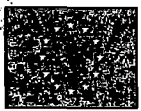
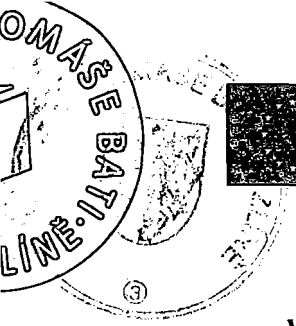
.....
za Univerzitu Tomáše Bati ve Zlíně
Fakultu technologickou
prof. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan

Ve Zlíně dne 21-12-2022

.....
za poskytovatele
Lukáš Žaludek
jedenatel

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/OO	15.12.2022	Bumel
EO		
Věcně		x <i>im</i>
		x <i>m</i>
Správce rozpočtu		_____

093/19m



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

MSMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Č. j.: UTB/23/010721



**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 Napajedla s.r.o.

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně, oddíl C, vložka 101943

se sídlem: Masarykovo náměstí 212, 763 61 Napajedla

IČ: 06410103

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

DÍČ: 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 (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 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 uchovávat 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.
- 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) UTB seznámí každého studenta před začátkem výkonu odborné praxe s obsahem příslušného dokumentu dle odst. 4), který se vztahuje k odborné praxi daného studenta. UTB 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, 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.: +420 576 031 592
 - e-mail: aadamkova@utb.cz
 - ze strany poskytovatele:
 - Jméno a příjmení: Veronika Mrázková,
 - Funkce: ředitelka hotelu
 - tel.: veronika.mrazkova@baltaci.cz
 - e-mail: +420 771 126 816

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



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 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. 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
- 5) 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.
- 6) 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.
- 7) 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.
- 8) Pro účely této smlouvy se za správce považuje UTB, za zpracovatele poskytovatel. Účelem zpracování osobních údajů 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.
- 9) 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.

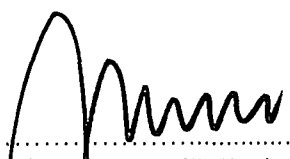


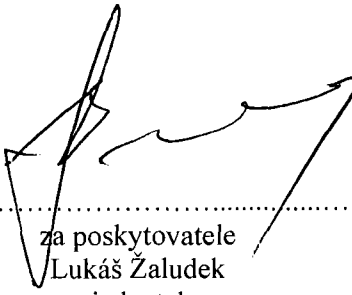
V. Závěrečná ustanovení

- 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 16.5.2023

V dne


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


.....
za poskytovatele
Lukáš Žaludek
jednatel

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/OO	12.5.2023	Beneš
EO		
Věcně		X JM
		X
Správce rozpočtu		

026 Tm



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy



**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.

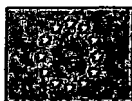
II. Práva a povinnosti smluvních stran

- 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.

Č. j.: UTB/23/004609

utbzesbc123946





**Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU**



**Národní
plán
obnovy**

MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

- 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



**Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU**



**Národní
plán
obnovy**

MT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

- 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 právní 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.



**Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU**



**Národní
plán
obnovy**

**MS
MT**
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

- 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 nenesе 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

MS
MT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

- 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

Stará škola
HOTEL RESTAURANT WELLNESS
Sloup 30, +420 516 435 489
www.staraskola.cz

.....
za poskytovatele
Jaroslav Zeman
jednatel

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/00	9.3.2023	Beud
BO		
včetně		X
Správce zpočtu		

009/7m



**Financováno
Evropskou unií**
NextGenerationEU



**Národní
plán
obnovy**



Smlouva o výkonu praxe studentů

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

HP Gastro, s.r.o.

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně, oddíl C, vložka 46067

Se sídlem: U zimního stadionu č. e. 4092, 760 01 Zlín

IČ: 26928728

DIČ: CZ 26928728,

Zastoupená: Markem Hlavinkou, 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“ 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 (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 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.
- 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 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 jednatelem.
- 8) Smluvní strany jsou povinny učinit vše, co lze po nich spravedlivě požadovat, aby byla odborná agenturní praxe studentů úspěšně realizována.
- 9) UTB seznámí každého studenta před začátkem výkonu odborné praxe s obsahem příslušného dokumentu dle odst. 4), který se vztahuje k odborné praxi daného studenta. UTB 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, 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: doc. Ing. Anna Adámková, Ph.D., garant projektu, kontakt (aadamkova@utb.cz, 576 031 592),
ze strany poskytovatele: Marek Hlavinka, jednatel HP GASTRO, s.r.o. /tel. 777610001/

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,
 - 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.

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



- 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 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 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.

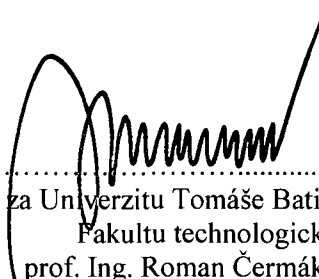
IV. Trvání smlouvy

- 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 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.

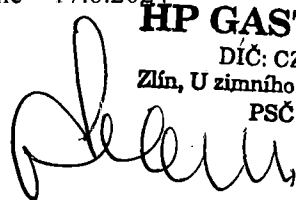
V. Závěrečná ustanovení

- 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.

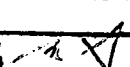
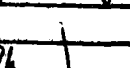
Ve Zlíně dne 2.-07-2024


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

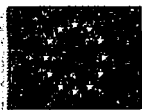
Ve Zlíně dne 17.6.2024


za HP Gastro, s.r.o.
Marek Hlavinka
jednatel

HP GASTRO, s.r.o.
DIČ: CZ26928728
Zlín, U zimního stadionu č.e. 4092
PSČ 760 01

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/OO		
EO		
Věcně	2-07-2024	
Správce výzkumu	2-07-2024	

051/24 Rm



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

MT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Smlouva o výkonu praxe studentů

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

HP TRONIC, s. r. o.

Se sídlem: nám. Práce 2523, Zlín 760 01

IČ: 60323418

DIČ: CZ60323418, sp. zn. C 38954 vedená u Krajského soudu v Brně

Zastoupená: Ing. Danielem Večeřou, 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“ nebo „fakulta“)

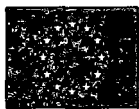


I. Předmět smlouvy

- 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

- 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.
- 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.
- Poskytovatel se zavazuje, že umožní všem subjektům oprávněným k výkonu kontroly, z jehož prostředků je plnění dle této smlouvy hrazeno, je-li takto 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).
- 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.
- 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.



- Poskytovatel určí zaměstnance, kteří budou zodpovídat za průběh odborné praxe studentů (dále jen „pověřená osoba“).
- 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 ústavu fakulty nebo jím pověřenou osobou¹, na kterém je realizován studijní program (obor), pro jehož studenty je praxe dojednána a za poskytovatele ředitelem hospodářského střediska, kde bude praxe probíhat.
- Smluvní strany jsou povinny učinit vše, co lze po nich spravedlivě požadovat, aby byla odborná agenturní praxe studentů úspěšně realizována.
- 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.
- 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.
- Smluvní strany se dohodly, že kontaktními osobami pro zajištění praxe jsou:
 - ze strany fakulty: doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D., garant projektu, kontakt (aadamkova@utb.cz, 576 031 592),
 - ze strany poskytovatele: Bc. Tomáš Blabla, kontakt: blablat@hptronic.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.
- 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,

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



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

MT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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.

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/OO	2.5.2024	Bluší
EO		
Věcně		Adm JM
Správce rozpočtu		PT

025/24/Tmm



- 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.

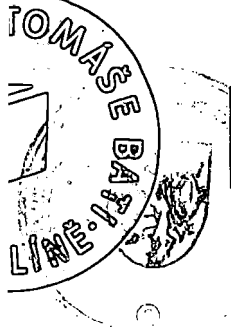
Ve Zlíně dne 29.4.2024

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

Ve Zlíně dne 27.03.2024

.....
za HP TRONIC, s. r. o.
Ing. Daniel Večeřa
Jednatel

HP TRONIC, s.r.o.
náměstí Práce 2523, 760 01 Zlín
IČ: 603 23 418, DIČ: CZ60323418



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

MSMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Č. j.: UTB/23/001613

utbzsec122e0a

**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 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 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 vztupně 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

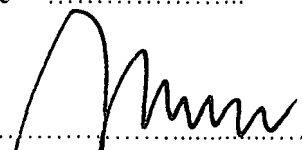


Národní
plán
obnovy


MT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

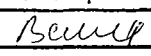
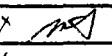

- 3) Veškeré případné spory vzniklé z této smlouvy či v souvislosti s ní budou přednostně řešeny dohodou stran. Nedojde-li k dohodě, pak příslušnými soudy České republiky.
- 4) Tato smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž každá ze stran obdrží po jednom.
- 5) Smluvní strany prohlašují, že 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
PO/IOO	9.1.2023	
IO		
čecně		x 
ředitel		x 

204/15 Tm



Smlouva o výkonu praxe studentů

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

Kavárna Továrna, s.r.o.

Se sídlem: Vavrečkova 7074, 760 01 Zlín

IČ: 17983517

DIČ: CZ 17983517,

Zastoupená: Ing. Tomášem Novotným, 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“ 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 (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 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) 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.
- 5) Poskytovatel určí zaměstnance, kteří budou zodpovídat za průběh odborné praxe studentů (dále jen „pověřená osoba“).
- 6) 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 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 jednatelem.

- 7) Smluvní strany jsou povinny učinit vše, co lze po nich spravedlivě požadovat, aby byla odborná agenturní praxe studentů úspěšně realizována.
- 8) UTB seznámí každého studenta před začátkem výkonu odborné praxe s obsahem příslušného dokumentu dle odst. 4), který se vztahuje k odborné praxi daného studenta. UTB 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.
- 9) 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, poskytovateli ani studentům nevzniká z tohoto titulu nárok na jakoukoliv odměnu ani úhradu vynaložených nákladů.
- 10) Smluvní strany se dohodly, že kontaktními osobami pro zajištění praxe jsou:
ze strany fakulty: doc. Ing. Anna Adámková, Ph.D., garant projektu, kontakt (aadamkova@utb.cz, 576 031 592),
ze strany poskytovatele: MgA. Kateřina Sochorová, Kavárna Továrna, s.r.o. (katerina@kavarnatovarna.cz, 725 813 377)

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,
 - 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;

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

- 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 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, 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.

V. Závěrečná ustanovení

- 1) Tuto smlouvu lze měnit či doplňovat pouze písemnými vzestupně číselovanými 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 30 -09- 2025

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

Ve Zlíně dne 30 -09- 2025

AAA Kavárna **Továrna s.r.o.**
Vavrečkova 7074, 760 01 Zlín
IČO: 17983517, DIČ: CZ17983517
Tel.: 420 608 564 619

.....
za Kavárna **Továrna, s.r.o.**
Ing. Tomáš Novotný
jednatel



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

MT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

**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:

Lázně Luhačovice, a.s.

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně, oddíl B, vložka 809

se sídlem: Lázeňské náměstí 436, 763 26 Luhačovice

IČ: 46347828

Zastoupená: Ing. Jiřím Dědkem, MBA, generálním ředitelem
(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“)



Č. j.: UTB/23/010084

utbz89174304

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. UTB 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.
- 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 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 ředitelem hospodářského střediska, kde 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 seznámí každého studenta před začátkem výkonu odborné praxe s obsahem příslušného dokumentu dle odst. 4), který se vztahuje k odborné praxi daného studenta. UTB 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, 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: Mgr. Vladimíra Juřeníková
Funkce: personální ředitelka
tel.: +420 577 682 204
e-mail: jurenikova@lazneluhacovice.cz,

III. Ochrana osobních údajů

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



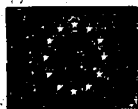
- 1) Tento článek smlouvy upravuje vzájemná práva a povinnosti smluvních stran při zpracování osobních údajů, ke kterému dochází v souvislosti s plněním předmětu této smlouvy. Smluvní strany jsou v souvislosti s ochranou osobních údajů povinny dostát všem povinnostem, které vyplývají z právních předpisů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



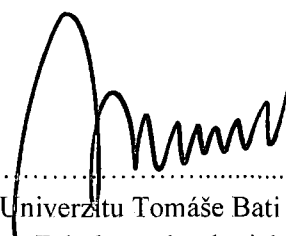
- 3) Smlouvu lze vypovědět s výpovědní lhůtou 1 měsíc, popř. od ní odstoupit za podmínek stanovených zákonem.
- 4) Smluvní strany se výslovně dohodly, že tato smlouva ruší a nahrazuje veškeré dosud platné smlouvy o výkonu praxe studentů uzavřené mezi poskytovatelem a UTB.

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 16.5.2023

V Luhačovicích dne 19.5.2023


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

Lázně Luhačovice, a.s.
Lázeňské náměstí 436
763 26 Luhačovice
6


za Lázně Luhačovice, a.s.
Ing. Jiří Dědek, MBA
generální ředitel

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/OO	16.5.2023	Bum
BO		
Věcně		JM
		AA
Právce poctu		

**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 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.



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

MSMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

- 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.

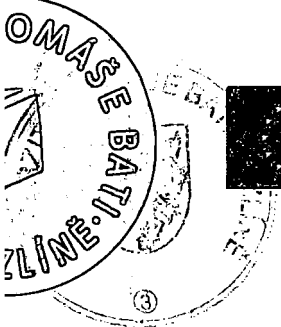
Ve Zlíně dne 12.12.2022

ve Zlíně dne - 4 -01- 2023

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

.....
za poskytovatele
Mgr. Václav Petrásek
jednatel

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/OO	5.12.2022	Buršík
EO		My
Věcně		X RA An?
		X JH
Správce rozpočtu		



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

MSMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Č. j.: UTB/23/010719

UTB230125175

**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:

SYNOT GASTRO SLOVAKIA, s.r.o.

se sídlem gen. M.R. Štefánika 2, Trenčín 911 01, Slovenská republika

IČ: 36 690 805

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Okresním soudem v Trenčíně, vložka č. 17175/R

prostřednictvím své pobočky

SYNOT GASTRO SLOVAKIA s.r.o., odštěpný závod

se sídlem Jaktáře 1475, Uherské Hradiště – Mařatice, PSČ 686 01, Česká republika

IČ: 05627265,

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně, oddíl A, vložka 26295

zastoupení: Mgr. Jana Tomanová, vedoucí odštěpného závodu

(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 (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 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 povinou 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.
- 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) UTB seznámí každého studenta před začátkem výkonu odborné praxe s obsahem příslušného dokumentu dle odst. 4), který se vztahuje k odborné praxi daného studenta. UTB 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, 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.: +420 576 031 592
e-mail: aadamkova@utb.cz

▪ ze strany poskytovatele:

Jméno a příjmení: Mgr. Jana Tomanová
Funkce: ředitel
tel.: +420 725 944 561
e-mail: director@grandhoteltatra.cz

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



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,
 - 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 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 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 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.


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.

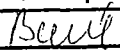
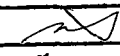
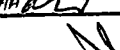
- 2) Tato smlouva jakož i práva a povinnosti smluvních stran z ní vyplývající a výslovně neupravené jejím textem se řídí zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, a souvisejícími předpisy.
- 3) Veškeré případné spory vzniklé z této smlouvy či v souvislosti s ní budou přednostně 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 16.5.2023

V VEŘEČI KROKOVCE dne 14.5.2023


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


.....
za poskytovatele
Mgr. Jana Tomanová
Vedoucí odštěpného závodu

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/00	12.5.2023	
EO		
Věcně		
Správce zprávy		



**Financováno
Evropskou unií**
NextGenerationEU



**Národní
plán
obnovy**

MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Smlouva o výkonu praxe studentů

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

Věra Fryštacká

místem podnikání: Havlíčkova 410, 763 02 Zlín

IČ: 41585500

DIČ: CZ6855291663,

(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 (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 povinou 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.
- 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 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 ředitelem hospodářského střediska, kde 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 seznámí každého studenta před začátkem výkonu odborné praxe s obsahem příslušného dokumentu dle odst. 4), který se vztahuje k odborné praxi daného studenta. UTB 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, 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:
- 12) ze strany fakulty: doc. Ing. Anna Adámková, Ph.D., garant projektu, kontakt (aadamkova@utb.cz, 576 031 592),
- 13) ze strany poskytovatele: Věra Fryšťacká, kontakt frystacka.v@seznam.cz, 608982815

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,
 - 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;

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



- 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 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 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.

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 - 2 -07- 2024

ve Zlíně dne 24.6.2024

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

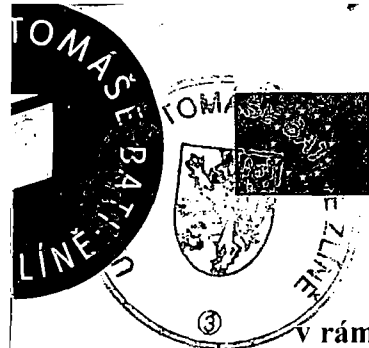
.....
Věra Fryštická

HOTEL SALOON
Věra Fryštická

Havlíčková 410, 7603 02 Zlín 4
IČ: 41585500, CZ6855291663
tel.: +420 773 023 166

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/OO		
EO		
Věcně	2 -07- 2024	
Správce - rozpočet	4 -07- 2024	

052/24 Pm



Financováno
Evropskou unií
NextGenerationEU



Národní
plán
obnovy

MSMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Č. j.: UTB/23/000870



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, místopředsedou 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 dojednávána 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 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



**Financováno
Evropskou unií**
NextGenerationEU



**Národní
plán
obnovy**

**MS
MT**
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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



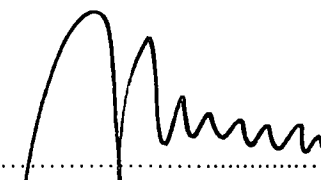
Národní
plán
obnovy


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.

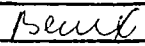
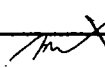
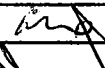
Ve Zlíně dne 12-01-2023

V Pasohlávky dne - 4 -01- 2023


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


za poskytovatele
Petr Pavlacký
Místopředseda představenstva

Příloha: Kopie plné moci

Odpovídá	Datum	Podpis
PO/OO	17.1.2023	
EO		
Věcně	12.1.2023	X JM 
	12.1.2023	X AA 
Správce výpočtu		

003/19m
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

jednající: 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. 7. 2022

Ing. Marek Choma
předseda představenstva

Ing. Michal Chovanec
místopředseda představenstva

Pověření přijímám:

V Pasohlávkách 13. 7. 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 predo mnou 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 predo mnou 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)

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Příloha č. 2

Odborníci z praxe – podepsané formuláře C-I Personální zabezpečení

profesní navazující magisterský studijní program

Gastronomie a výživa

9. 9. 2025

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	Michal Navrátil – odborník z praxe				Tituly	Mgr.	
Rok narození	1977	typ vztahu k VŠ	DPP bud.	rozsah	dle výuky	do kdy	po dobu trvání akreditace
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program			DPP bud.	rozsah	dle výuky	do kdy	po dobu trvání akreditace
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							
Marketing a management v gastronomii / Marketing and Management in Gastronomy (10% p)							
Řízení v gastronomii (10% 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							
2024: Vysoká škola mezinárodních vztahů UCP, SP Mezinárodní a diplomatická studia, Mgr.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
2019 – dosud: UTB Zlín, Koleje a menza, ředitel							
2018: Středisko Chříby, manažer pro strategický rozvoj							
2016: Wessex Hotel (UK), zástupce regionálního ředitele a manažer hotelu							
2013: síť hotelů / Wessex Hotel (UK) – regionální šéfkuchař, manažer provozu							
2010 – 2011: Holiday Inn Winchester, manažer provozu / šéfkuchař							
2004 – 2010: Holiday Inn Basingstoke, manažer provozu / šéfkuchař							
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>							
Praxe v oboru – viz Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
UTB Zlín, Koleje a menza:							
– řízení ubytovacích, stravovacích a cateringových služeb							
– koordinace provozu a vedení zaměstnanců							
– efektivní využívání objektů a zařízení							
Středisko Chříby:							
– řízení provozu Ranče Kostelany a penzionu Bunč							
– organizace akcí, koordinace personálu a ekonomika provozu							
Wessex Hotel (UK):							
– provozní řízení hotelu s kapacitou 109 pokojů							
– řízení týmu 65 zaměstnanců a příprava na pozici ředitele hotelu ve Skotsku							

Síť hotelů (UK):

– provozní a gastronomické vedení více hotelů, šéfkuchař, manažer provozu, řízení restaurace a konferenčních služeb, organizace provozu a gastronomických služeb

Působení v zahraničí

2004 – 2018: Velká Británie, vedoucí pracovník s více než desetiletou praxí v oblasti hotelnictví, gastronomie a řízení ubytovacích a stravovacích služeb

Podpis

datum

9. 9. 2025

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 Šálek – odborník z praxe					Tituly	prim. MUDr., Ph.D., EuSpLM
Rok narození	1974	typ vztahu k VŠ	DPP bud.	rozsah	dle výuky	do kdy	po dobu trvání akreditace
Typ vztahu na součásti VŠ, která uskutečňuje st. program	DPP bud.		rozsah	dle výuky	do kdy	po dobu trvání akreditace	
Další současná působení jako akademický pracovník na jiných VŠ				typ prac. vztahu	rozsah		
OU Ostrava, LF				pp.	4		
UK Praha, LF Hradec Králové				pp.	2		
Předměty příslušného studijního programu a způsob zapojení do jejich výuky, příp. další zapojení do uskutečňování studijního programu							
Metabolické procesy v organismu (10% 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							
2017, 2007: Česká lékařská komora, licence pro výkon funkce vedoucího lékaře a primáře ve zdravotnickém zařízení v oboru Klinická biochemie							
2016: European Federation of Clinical Chemistry and Laboratory Medicine, European Communities Confederation of Clinical Chemistry and Laboratory Medicine, Register Commison, European Specialist in Laboratory Medicine, EuSpLM							
2015: Ministerstvo zdravotnictví ČR, specializovaná způsobilost v oboru Klinická farmakologie							
2014: UK Praha, LF Hradec Králové, SP Klinická biochemie, Ph.D.							
2008: Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví Praha, osvědčení k provádění Cytologického vyšetření likvoru							
2008: Ministerstvo zdravotnictví ČR, specializovaná způsobilost v oboru Vnitřní lékařství							
2005: Ministerstvo zdravotnictví ČR, specializovaná způsobilost v oboru Klinická biochemie							
2003: Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví Praha, specializace v oboru Klinická biochemie I. stupně							
2001: Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví Praha, specializace v oboru Interní lékařství I. stupně							
1998: UP Olomouc, LF, obor Všeobecné lékařství, MUDr.							
Údaje o odborném působení od absolvování VŠ							
01/2008 – dosud: KNTB, a.s. Zlín, Oddělení klinické biochemie a farmakologie, primář							
1998 – 2007: Nemocnice Uherské Hradiště, Interní oddělení a Oddělení klinické biochemie, lékař							
Zkušenosti s vedením kvalifikačních a rigorózních prací							
Počet obhájených prací, které vyučující vedl: 2 BP, 4 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		524	602	RG 760	
---	---	---		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							
KLHÚFEK, J., VODIČKA, M., PONÍŽIL, P., RYŠAVÝ, I., FOJTÍK, P., KOJECKÝ, V., ŠÁLEK, T. (20%): Thiazide-associated hyponatremia: A retrospective cohort study comparing hydrochlorothiazide versus indapamide versus chlorthalidone. <i>Journal of Clinical Hypertension</i> 27(5), e70060, 2025. DOI 10.1111/jch.70060. Jimp (Q2)							
ŠÁLEK, T. (50%), SOŠKA, V., BUDINA, M., VECKA, M., ŠÁLKOVÁ, V., VRABLÍK, M.: Reporting LDL cholesterol results by clinical biochemistry laboratories in Czechia and Slovakia to improve the detection rate of familial hypercholesterolemia. <i>Biochemia Medica</i> 33(3), 030705, 2023. https://doi.org/10.11613/BM.2023.030705 . JSC							

ŠÁLEK, T. (70%), MUSIL, P., PŠENČÍK, M., PALIČKA, V.: Post-collection acidification of spot urine sample is not needed before measurement of electrolytes. *Biochemia Medica* 32(2), 020702, 2022. DOI [10.11613/BM.2022.020702](https://doi.org/10.11613/BM.2022.020702). Jimp (Q3)

ŠÁLEK, T. (80%), ADAMÍKOVÁ, A., PONÍŽIL, P.: The fat mass, estimated glomerular filtration rate, and chronic inflammation in type 2 diabetic patients. *Journal of Clinical Laboratory Analysis* e23229, 2020. <https://doi.org/10.1002/jcla.23229>. Jimp (Q4)

ŠÁLEK, T. (100%): Extreme diet without calcium may lead to hyperoxaluria and kidney stone recurrence – A case study. *Journal of Clinical Laboratory Analysis* e23512, 2020. <https://doi.org/10.1002/jcla.23512>. Jimp (Q4)

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

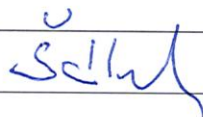
Praxe v oboru – viz Údaje o odborném působení od absolvování VŠ

Odborná členství:

2017: Ministerstvo zdravotnictví ČR, jmenovací dekret, člen akreditační komise pro obor specializačního vzdělávání Klinická biochemie

Působení v zahraničí

Podpis



datum

9. 9. 2025

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Příloha č. 3

Ekonomická náročnost

profesní navazující magisterský studijní program

Gastronomie a výživa

9. 9. 2025

Finanční rozvaha ekonomické náročnosti navazujícího magisterského 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 přeúčtování 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 přeúčtování 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 – prezenční forma

Předpokládaný počet studentů	60
Předpokládaný počet studentů ve studijní skupině	24
Předpokládaný počet studijních skupin	3

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

Předpokládané náklady	
1. ročník ZS	1 879 608,92
1. ročník LS	1 302 049,95
2. ročník ZS	1 807 251,00
2. ročník LS	90 530,50
Celé studium	5 079 440,38

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

profesní navazující magisterský studijní program

Gastronomie a výživa

9. 9. 2025

Struktura studijního plánu odpovídá současným požadavkům na inženýra s interdisciplinárním zaměřením na úrovni managementu, 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 managementu, gastronomie, hotelnictví, výživy a dietologie na úrovni magisterského studia. Program reflektuje aktuální trendy ve společnosti zaměřené na management, plánování a řízení gastronomických provozů s ohledem na udržitelnost a bezpečnost potravin.

Dovednosti absolventů

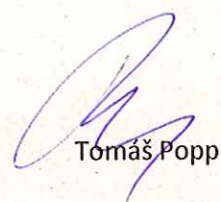
Předměty umožňují získat studentům multidisciplinární znalosti v oblasti od plánování a řízení gastronomických provozů přes management jakosti potravin a hygienické požadavky až po výživu a metabolické procesy v organismu, důraz se také klade na udržitelnost v gastronomii a výživě. Předměty dále vybavují absolventy znalostmi a dovednostmi, které jsou dobře uplatnitelné v tržním prostředí (znalost cizího jazyka, předměty zaměřené na management a specifika restauračních a hotelových služeb).

Oceňuji 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 diplomových 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 20. srpna 2025



Tomáš Popp

manager AKC ČR

Asociace kuchařů a cukrářů

České republiky

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Příloha č. 5

Srovnání profilu absolventa a studijního plánu
se zahraniční vysokou školou

profesní navazující magisterský studijní program

Gastronomie a výživa

9. 9. 2025

Srovnání profilu absolventa a studijního plánu se zahraniční vysokou školou

Dle SR/08/2022 Standardy studijních programů UTB bylo provedeno srovnání profilu absolventa a studijního plánu programu Gastronomie a výživa s obdobným uskutečňovaným studijním programem realizovaným na zahraniční univerzitě, která zaujímá v žebříčku hodnocení dle Times of Higher Education (World University Ranking 2025) pozici do 100. místa.

Přestože nebylo možné najít přesnou shodu ve studijních plánech, existují programy, které se svým zaměřením alespoň přibližují zaměření programu Gastronomie a výživa. Jako příklad lze uvést např. The Hong Kong Polytechnic University, která v žebříčku World University Ranking 2025 obsadila 84. místo (<https://www.timeshighereducation.com/world-university-rankings/hong-kong-polytechnic-university>) a nabízí program International Hospitality Management (https://www.polyu.edu.hk/shtm/study/taught-postgraduate-programmes_v2/master-of-science-scheme-in-hospitality-and-tourism-management/mscpgd-in-international-hospitality-management). Program je však zaměřen zejména na management v pohostinství a cestovním ruchu obecně. Svým studentům nabízí možnost praxe ve výukovém Hotelu ICON, který spadá pod univerzitu.

Kanadská University of Guelph nabízí navazující magisterský program Tourism and Hospitality (<https://www.uoguelph.ca/lang/msc-tourism-hospitality>) a v hodnocení se umístila v kategorii 401-500 (<https://www.timeshighereducation.com/world-university-rankings/university-guelph>). Nabízený program je však silně orientován na management v pohostinství spíše než na propojení managementu a výživy. I přesto, že navazující magisterský stupeň je v čistě akademické formě, univerzita nabízí pětiletý program Hospitality and Tourism Management v tzv. co-op formě (<https://www.uoguelph.ca/experiential-learning/future-students/co-op-programs/hospitality-and-tourism-management>), kdy studenti věnují třetí ročník absolvování praxí v oblastech Hotel & Resort Operations, Food & Beverage Operations a Management v renomovaných hotelových řetězcích jako např. Marriott či Four Seasons.

Korejská Sejong University nabízí v oblasti Hospitality, Tourism, & Food Service Management dva obory, z nichž první (Hospitality and Tourism Management;

https://en.sejong.ac.kr/eng/academics/Hospitality_and_Tourism_Management.do) je opět orientován především na management v pohostinství a cestovním ruchu, druhý nabízený program (Food Service Management; https://en.sejong.ac.kr/eng/academics/Food_Service_Management.do) je však specializován na gastronomii. Univerzita se v roce 2025 umístila v kategorii 201-250 (<https://www.timeshighereducation.com/world-university-rankings/sejong-university>). U obou oborů je zmíněno, že jsou studenti vedeni k získávání praktických zkušeností ve formě praxí.

Birkbeck University of London také nabízí podobně orientované programy v bakalářském (Culinary Industry Management; <https://www.bbk.ac.uk/courses/undergraduate/culinary-industry-management>) i magisterském stupni (Culinary Innovation Management; <https://www.bbk.ac.uk/courses/postgraduate/culinary-innovation-management>). Přestože jsou tyto programy zaměřeny více na gastronomii než některé dříve zmíněné obory, opět chybí propojení s výživou jako v případě programu Gastronomie a výživa. Tato univerzita spadá v žebříčku World University Ranking 2025 do kategorie 301-350 (<https://www.timeshighereducation.com/world-university-rankings/birkbeck-university-london>). Praxe jsou v případě těchto programů realizovány ve spolupráci s kulinářským institutem Le Cordon Bleu London.

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Příloha č. 6

Uplatnitelnost absolventů

profesní navazující magisterský studijní program

Gastronomie a výživa

9. 9. 2025

Míra nezaměstnanosti magisterského profesně zaměřeného studijního programu Gastronomie a výživa nemůže být stanovena, jelikož se jedná o nový studijní program, jehož absolventi dosud nevstoupili na trh práce. Tento program je výjimečný svým praktickým propojením znalostí z oblasti gastronomie a výživy, přičemž obdobná kombinace není v rámci profesně zaměřených studijních programů na veřejných vysokých školách v České republice dosud nabízena. Magisterský studijní program Gastronomie a výživa přímo navazuje na bakalářský profesní studijní program Gastronomie a výživa, uskutečňovaný na Fakultě technologické UTB ve Zlíně.

Navazující magisterský program logicky rozvíjí profil těchto absolventů směrem k manažerským, technologickým a výživovým kompetencím s důrazem na zdravé a udržitelné stravování ve veřejném i komerčním sektoru.

Tím je zajištěna vertikální prostupnost vzdělávání v oblasti potravinářství a gastronomie na Fakultě technologické UTB a zároveň posílena vazba na reálné potřeby trhu práce, které reflektují aktuální změny v legislativě i rostoucí společenskou poptávku po kvalifikovaných odbornících v oblasti výživy a gastronomického managementu.

Vzhledem k novosti programu bylo tedy možné provést srovnání míry nezaměstnanosti pouze s akademicky zaměřenými programy v oblasti vzdělávání Potravinářství uskutečňovanými na Fakultě technologické UTB. Na základě dostupných údajů o nezaměstnanosti absolventů tohoto zaměření v letech 2018–2024 lze konstatovat, že míra jejich uplatnění na trhu práce je dlouhodobě velmi dobrá napříč všemi stupni studia. Tomuto faktu odpovídá zejména skutečnost, že nejvíce příbuzná specializace (Gastronomické technologie) v rámci programu Technologie a hodnocení potravin k nově zaváděnému programu má nulovou míru nezaměstnanosti. V posledních dvou letech (2023–2024) však byla u navazujícího magisterského programu Technologie potravin zaznamenána zvýšená míra nezaměstnanosti absolventů oproti předchozím obdobím. Tento krátkodobý nárůst odpovídá obecnému vývoji trhu práce v oblasti potravinářství, kde došlo k přechodnému snížení poptávky v důsledku ekonomického zpomalení. Na základě dlouhodobých trendů z předchozích let lze předpokládat, že se tato hodnota v následujícím období postupně sníží. Zkušenost ukazuje, že zvýšená nezaměstnanost absolventů v konkrétním kalendářním roce obvykle v dalším pololetí klesá v důsledku nástupu absolventů do zaměstnání s mírným časovým zpožděním. Aktuálně však nejsou k dispozici ověřená data z Úřadu práce ČR ani z České správy sociálního zabezpečení za rok 2025, která by tento očekávaný pokles doložila.

Míra nezaměstnanosti na Úřadu práce ke 30. 9.								
Studijní program		2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
B2901	Chemie a technologie potravin (BSP)	0 %	0 %	1,8 %	0 %	0 %	0 %	0 %
N2901	Chemie a technologie potravin (NMSP)	0 %	2,6 %	5,5 %	1,4 %	0 %	3,6 %	0 %
P2901	Chemie a technologie potravin (DSP)	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
B0721A210002	Technologie a hodnocení potravin (BSP)	-	-	-	-	-	0 %	0 %
N0721A210004	Technologie potravin (NMSP)	-	-	-	-	0 %	7,7 %	15,9 %
N0721A210005	Chemie potravin a bioaktivních látek (NMSP)	-	-	-	-	0 %	0 %	0 %

Vznik profesně zaměřeného navazujícího magisterského studijního programu Gastronomie a výživa zároveň reaguje na konkrétní požadavky Zlínského kraje a na priority uvedené v Prováděcí smlouvě k Dohodě o dlouhodobé spolupráci mezi Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně a Zlínským krajem.

Zlínský kraj ve svých podnětech a strategických dokumentech opakovaně deklaruje potřebu zvyšování kvalifikace odborníků v oblasti gastronomie, výživy a veřejného stravování, a to zejména v návaznosti na změny v legislativě (novela vyhlášky č. 310/2025 Sb.) a plánované zvyšování standardů ve školním a institucionálním stravování.

Zástupci kraje zdůrazňují, že v rámci krajské sítě školních jídelen, zdravotnických a sociálních zařízení bude do budoucna kladen větší důraz na nutriční kvalitu, výživová doporučení a odbornou způsobilost pracovníků v oblasti výživy. Tento program tak přímo naplňuje regionální potřebu kvalifikovaných odborníků a představuje klíčový prvek spolupráce UTB se Zlínským krajem v oblasti rozvoje lidských zdrojů.