



REGIONÁLNÍ GASTRONOMIE

Jiří Zelený, Ph.D.

INSTRUKCE PRO SPLNĚNÍ PŘEDMĚTU

Zápočet

- Prezentace skupinového projektu na konci soustředění



Zkouška

- Závěrečný test během zkouškového termínu



A) SPLNĚNÍ ZÁPOČTU



**PŘEDNÁŠKY – TEORETICKÁ ČÁST,
PŘÍKLADY Z PRAXE**



**CVIČENÍ – SKUPINOVÁ PRÁCE,
ZPRACOVÁNÍ SEMESTRÁLNÍHO
PROJEKTU, KREATIVNÍ ČINNOST**



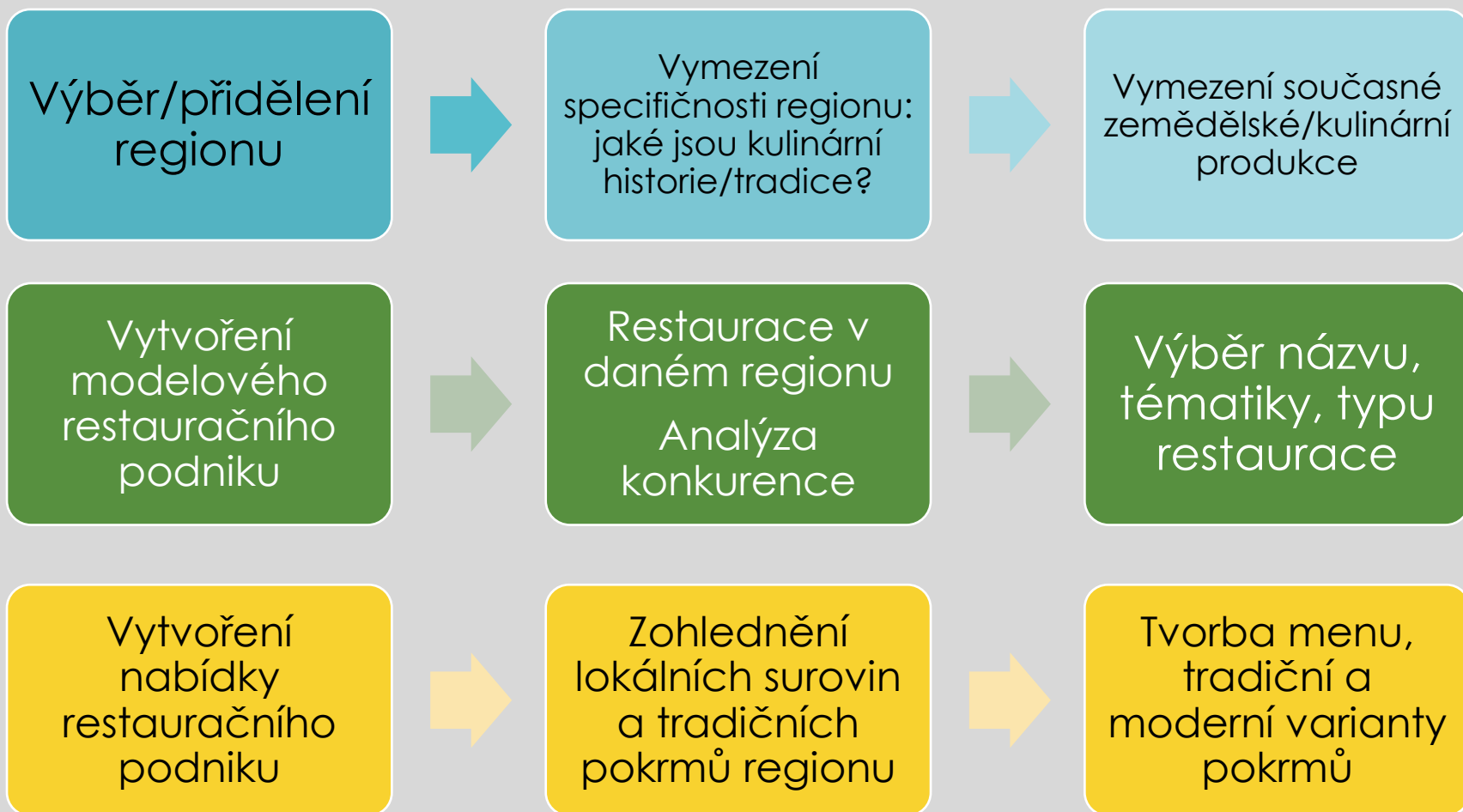
**PREZENTACE – PŘEDLOŽENÍ
VÝSLEDKŮ SKUPINOVÉ PRÁCE,
ZHODNOCENÍ A DISKUSE**

PODMÍNKY SPLNĚNÍ PREZENTACE

- Po přednáškách vyučujícího a předložení příkladů z praxe následuje zadání konkrétních instrukcí ke skupinové práci studentů
- Studenti zpracovávají skupinový projekt ve formě prezentace přímo během výuky (ve dvojicích, menších či větších skupinách); doporučeno je použití vlastních PC
- Délka prezentace a její konkrétní forma bude stanovena dle počtu studentů ve skupině
- Vyučující poskytuje průběžnou zpětnou vazbu a dílčí konzultace studentům již během vytváření prezentací studenty
- Na konci soustředění probíhají všechny prezentace studentů, které jsou uzavřeny hodnocením splněno/nesplněno (započteno/nezapočteno)
- Pokud se student nemůže účastnit soustředění, a tedy nemůže prezentovat skupinový projekt, příp. pokud je prezentace hodnocena jako nesplněná, musí být prezentace opakována
- Opakování prezentace probíhá vždy individuálně, a to nahráním prezentace do systému
 - Tato prezentace musí být ve formě videa s ppt prezentací a voice over



TEMATICKÉ ZAMĚŘENÍ SKUPINOVÉ PRÁCE-PREZENTACE



KONKRÉTNÍ ZAMĚŘENÍ SKUPINOVÉ PRÁCE-PREZENTACE

- Zaměření vyplývá z přednáškových tematických bloků vyučujícího:
 - 1) Gastronomie a její regionální ukotvení
 - Gastronomické regiony (včetně databází a map – tzv. gastromapy), zemědělská produkce v regionech, USP regionu/lokality, identity/hodnoty/tradice regionů
 - Regionální potraviny s CHZO a CHOP
 - 2) Gastronomické podniky
 - Druhy podniků a jejich klasifikace, sledování kvality v podnicích (vnitřní a vnější kontrola), kanály promotion restauračních podniků (webové stránky, sociální sítě)
 - Navázání podniku na specifičnost a tradici regionu
 - Interiér a exteriér podniku, tradiční/moderní pojetí, způsoby obsluhy, inventář
 - 3) Regionální pokrmy
 - Využití regionálních potravin/surovin při tvorbě regionálních pokrmů
 - Tradiční/moderní pojetí regionálních pokrmů, technologie přípravy pokrmů
 - Molekulární gastronomie, plant-based varianty, ...
 - Způsob prezentace pokrmu na menu nebo jídelním lístku (včetně popisků)
 - 4) Regionální nápoje
 - Definice terroir, ukázka senzorické degustace (praktikum) – tvorba popisků, copywriting
 - Párování nápojů s pokrmy (včetně popisků nápojů v menu/lístku)
 - 5) Spolupráce gastronomického podniku s dalšími aktéry v regionu
 - Dodavatelé/zemědělci, ubytovací zařízení, MICE sektor
- **VÝSLEDKEM JE VYTVOŘENÍ REGIONÁLNĚ UKOTVENÉHO GASTRONOMICKÉHO KONCEPTU**



B) SPLNĚNÍ ZKOUŠKY

- Závěrečný test probíhá ve zkouškovém termínu ve studijním středisku
 - Opravné termíny jsou v Praze
- Test obsahuje 10 uzavřených otázek, které jsou typu multiple choice (a, b, c)
 - Může být správně jedna odpověď, dvě nebo tři odpovědi, příp. žádná odpověď
- Pro úspěšné splnění testu musí být zcela správně zodpovězeno alespoň 7 otázek
 - 10 otázek správně = známka „1“
 - 9 a 8 otázek správně = známka „2“
 - 7 otázek správně = známka „3“
 - 6 a méně otázek správně = známka „4“
- Obsah testu odpovídá probrané látce během soustředění
- Probrané přednášky vyučujícího ze soustředění jsou po jeho proběhnutí k dispozici studentům v systému

POVINNÁ LITERATURA

- **Vybrané části povinné literatury budou studentům poskytnuty také během přednášek**
- JANÁK, Dušan. Jídlo není jenom "něco k jídlu": tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2020. ISBN 978-80-7510-428-1. [\(dostupná ke stažení\)](#)
- KORBELÁŘOVÁ, Irena, Radmila DLUHOŠOVÁ a Jitka SOBOTKOVÁ. Paměť chuti: receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2020. ISBN 978-80-7510-439-7. [\(dostupná ke stažení\)](#)
- KOTÍKOVÁ, Halina. Nové trendy v nabídce cestovního ruchu. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-4603-6.
- VANĚK, Roman. Poklady klasické české kuchyně, aneb, Jak to ta babička tenkrát vařila. Praha: Prakul Production, 2012. ISBN 978-80-905048-0-6.

DOPORUČENÁ LITERATURA

- **Vybrané části doporučené literatury budou studentům poskytnuty také během přednášek**
- HARRINGTON, J. Robert. Food and Wine Pairing: A Sensory Experience. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2008. ISBN 978-0-471-79407-3
- KORBELÁŘOVÁ, Irena, Radmila DLUHOŠOVÁ, Jan HÁN, Jan KAŠPAR, Anna KUBÁTOVÁ, Eduard LEVÝ a Jiří ZELENÝ. Rybí kuchyně českých zemí: kulturně-historické tradice a současné aspekty. Opava: Powerprint, 2021. ISBN 978-80-7568-463-9. [\(dostupná ke stažení\)](#)
- MERHAUT, Marek. Národní kultura stravování a kulturní difuze. Praha: Wolters Kluwer, 2016. ISBN 978-80-7552-077-7.
- COUSINS, John, David FOSKETT a Caillein GILLESPIE. Food and Beverage Management. Essex: Pearson Education, 2022. ISBN 9780582452718.
- MICHELIN. Main Cities of Europe - Michelin Guide. 38th. London: Michelin Travel Partner UK Limited, 2019. ISBN 9782067230507.
- S. WATTS, Linda a Kelly CLARK-MAHONEY. Food and World Culture: Issues, Impacts, and Ingredients. Santa Barbara: ABC-CLIO, 2022. ISBN 9781440870002.
- ADAPON, Joy. Culinary Art and Anthropology. Oxford: Berg, 2008. ISBN 9781847886064.
- BOUER, Dr. R. C. Basic Western Table Etiquette and Waiter Service. Bloomington: Author House, 2013. ISBN 9781491879436.

KONTAKTNÍ INFORMACE

- Ing. Jiří Zelený, Ph.D.

- Katedra humanitních věd, PEF, ČZU
- Email: bude zveřejněn univerzitní email (do té doby lze kontaktovat na jirizelenyphd@gmail.com)

- Literatura a zdroje

- Literatura poskytnutá ve formě full-textu ke stažení studentům je neprodejná a je zároveň k volnému stažení na webu
- Použité obrázky v této prezentaci slouží výhradně ke vzdělávacím (nekomerčním) účelům