Informačný list predmetu

Akademický rok 2026/2027

Vysoká škola	Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave
Fakulta	IM UCM
Kód predmetu	KMTH/MATU/BcD/14/25
Názov predmetu	Gastronómia
Rozsah	1C + 2P
Počet kreditov	3
Vyučujúci	PhDr. Martin Halmo, PhD. (prednášajúci), PhDr. Katarína Kompasová, PhD. (cvičiaci), PhDr. Katarína Kompasová, PhD. (prednášajúci), PhDr. Martin Halmo, PhD. (cvičiaci)

Podmienky na absolvovanie predmetu

a) aktívna účasť na prednáškach a cvičeniach
b) vypracovanie a prezentácia seminárneho zadania
c) písomná skúška

V prípade individuálneho študijného plánu je podmienkou pristúpenia ku skúške aktívna účasť na prednáškach a cvičeniach v rozsahu minimálne 50 %, vypracovanie a prezentácia seminárneho zadania a písomná skúška.

100% záverečné hodnotenie – 70% písomná skúška, 30% vypracovanie a prezentácia seminárneho zadania. Klasifikačný stupeň bude určený na základe stupnice (v %): A (100 – 92), B (91 – 83), C (82 – 74), D (73 – 65), E (64 – 56), Fx (55 a menej).

Výsledky vzdelávania

Študent po absolvovaní predmetu získa tieto vedomosti, zručnosti, kompetencie:

Vedomosti: Študent bude mať mať základné vedomosti z odboru gastronómia, porozumie jej úlohe a významu pre turizmus a hotelierstvo. Bude mať vedomosti o národnej a hlavných svetových gastronómiách, o trendoch v spojitosti s vývojom v oblasti stravovania, hotelierstva a turizmu.V náväznosti na multikulturalizmus bude mať poznatky o gastronomických tradiciách vo svete. Súčasne bude mať poznatky súvisiace s legislatívou pre oblasť podnikania v gastronómii a jeho problémoch v podmienkach SR ako aj technickým požiadavkam na prevádzku gastrozariadenia a jeho funkčných zón.

Zručnosti: Študent, ktorý absolvuje predmet Gastronómia, môže získať množstvo praktických aj teoretických zručností, ktoré sú dôležité pre prácu v gastronómii a hotelierstve. Tieto zručnosti pomáhajú študentom nielen pri práci v reštauráciách, hoteloch či cateringových službách, ale aj pri vlastnom podnikaní v oblasti gastronómie. Zároveň získané poznatky a vedomosti bude študent vedieť aplikovať počas štúdia aj na vypracovanie zadaní a seminárneho projektu na zvolenú tému.

Profesijné kompetencie: Študent bude schopný využiť získané vedomosti aj v štúdiu ďalších odborných predmetov v rámci štúdia, ako aj bude pripravený získané vedomosti uplatniť v praktickej činnosti v oblasti

Gastronómie po úepšnom absolvovaní štúdia.

Prenositeľné kompetencie: Študent predmetu si osvojí/upevní občianske kompetencie, organizovanie a plánovanie práce, princípy timovej práce, komunikačné zručnosti, digitálnu gramotnosť resp. kultivovaný a odborný písomný i ústny prejav.

Stručná osnova predmetu

1. Gastronómia – základné pojmy, historický vývoj gastronómie v nadnárodnom i národnom kontexte.
2. Gastronomické trendy (globálne vplyvy, moderné gastronomické koncepty, gastroturizmus).
3. Gastronómia vybraných krajín.
4. Suroviny a potraviny rastlinného pôvodu (obilniny, strukoviny, olejniny, sladidlá, ovocie a zelenina) v gastronómii.
5. Suroviny a potraviny živočíšneho pôvodu (mlieko, mäso, vajcia, med) v gastronómii
6. Pochutiny a nápoje v gastronómii a ich využitie v gastronómii.
7. Tepelná úprava (varenie, pečenie, dusenie, vyprážanie) a jej vplyv na pripravované potraviny/pokrmy, základy studenej kuchyne.
8. Technologické zariadenia v gastronómii, funkčné zóny, systémy obsluhy.
9. Gastronomické pravidlá – pravidlá zostavovania jedál a nápojov.
10. Podnikanie v gastronómii – predpisy a legislatíva, hygiena.
11. Základy stolovania.
12. Diferencované stravovanie – stravovanie detí, mládeže, dospelých, ľudí vo vyššom a pokročilom veku, stravovanie chorých.
13. Gastronomické podujatia.

Odporúčaná literatúra

1. FIŠERA, M. a kol. 2017. Gastronomie – vybrané kapitoly. 2THETA, ISBN 978-80-8638-078-0.
2. HABÁNOVÁ, M. - HABÁN, M. 2016. Úprava potravín a stravovanie. Nitra: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre. ISBN 978-80-552-1585-3.
3. HUĽO, P. – KOMPASOVÁ, K. – HUĽOVÁ, Z. 2026. Aplikovaná gastronómia. Žilina: IPV Inštitút priemyselnej výchovy. ISBN 978-80-89902-48-4.
4. KOLOUCH, M. 2003. Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů. Praha: Fortuna. ISBN 978-80-7168-719-1.
5. KOMPASOVÁ, K. 2021. Gastronómia v kontexte vývoja, vplyvov a trendov. Nitra: Univerzita Konštantína Filozofa v Nitre. ISBN 978-80-558-1695-1.
6. KOMPASOVÁ, K. – HUĽO, P. – HUĽOVÁ, Z. 2025. Gastronómia v praxi. Komplexný sprievodca. Nitra: Univerzita Konštantína Filozofa v Nitre. ISBN 978-80-558-2281-5.
7. MAJLIN, V. 2019. Poklady tradičnej slovenskej kuchyne. Bratislava: IKAR. ISBN 978-80-551-6855-5.
8. ŠENKOVÁ, A. 2010. Všeobecná gastronómia. ISBN 978-80-555-0171-0.
9. ZIMÁKOVÁ, B. 2011. Food & Beverage Management. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze. ISBN 978-80-87411-28-5.

Jazyk, ktorého znalosť je potrebná na absolvovanie predmetu

Slovenský jazyk

Poznámky

Časová záťaž študenta:
75 hodín, z toho:

kombinované štúdium (P, S, C): 39
samoštúdium: 16
iné: spracovanie zadaní: 20