

OBSAH

PŘEDMLUVA	7
1 VÝVOJ GASTRONOMIE (<i>Pavla Burešová</i>)	9
1.1 Strava v pravěku.....	9
1.2 Strava v Českých zemích ve středověku	10
1.2.1 Postní dny – součást stravovacích zvyklostí	10
1.3 Strava a tradice při oslavách vybraných svátků v českých zemích	11
1.3.1 Masopust.....	11
1.3.2 Velikonoční strava a tradice.....	11
1.3.3 Svatomartinské hody.....	12
1.3.4 Vánoční strava, tradice a zvyky	12
1.4 Současná strava	13
1.5 Menu	16
1.6 Současná nabídka	19
1.6.1 Nabídku pokrmů À La carte.....	19
2 ZÁKLADY GASTRONOMIE A HOTELNICTVÍ (<i>Eva Lukášková</i>)	23
2.1 Historický vývoj gastronomie a hotelnictví	23
2.2 Pohostinství ve starověku.....	23
2.3 Pohostinství ve středověku a novověku	26
2.4 Pohostinství od 19. do 20. Století.....	28
2.5 Pohostinství v České republice	29
2.6 Gastronomie a její současné trendy.....	31
2.7 Podstata, význam a základní funkce společného stravování.....	33
2.8 Formy společného stravování	33
2.8.1 Restaurační stravování	34
2.8.2 Závodní stravování – stravování zaměstnanců	34
2.8.3 Školní stravování	35
2.8.4 Stravování v lázních.....	35
2.8.5 Stravování v nemocnicích.....	36
2.9 Podnikání v gastronomii a hotelnictví.....	36
2.10 Základní podmínky pro podnikání v gastronomii	37
2.11 Provozování podniků společného stravování	39
2.12 Klasifikace jednotlivých druhů restauračních zařízení	41
2.13 Profesní sdružení v gastronomii.....	45

3	VYBRANÉ GASTRONOMICKÉ TRENDY (<i>Pavla Burešová</i>)	53
3.1	Změny v gastronomii	53
3.2	Co ovlivňuje budoucí gastronomii	55
3.3	Současné trendy v nabídce nápojů	57
3.4	Současné trendy v nabídce pokrmů.....	57
3.5	Molekulární gastronomie	59
4	ÚVOD DO NÁPOJOVÉ GASTRONOMIE (<i>Pavla Burešová</i>)	63
4.1	Voda a nealkoholické nápoje v gastronomii	63
4.1.1	Voda.....	63
4.1.2	Dealkoholizované víno	67
4.1.3	Dealkoholizované pivo	67
4.1.4	Čaj.....	68
4.1.5	Káva.....	70
4.2	Pivo	71
4.2.1	Péče o pivo	72
4.3	Víno.....	73
4.3.1	Kategorie a značení vín.....	74
4.3.2	Podávání vín.....	76
4.4	Míchané nápoje	82
4.4.1	Úvod do míchaných nápojů	83
4.4.2	Gastronomické dělení míchaných nápojů	84
4.5	Destiláty	84
4.5.1	Whisky	84
4.5.2	Cognac	87
4.5.3	Vodka.....	88
4.5.4	Rum.....	88
4.5.5	Gin.....	89
4.5.6	Tequila	89
4.6	Nápojový lístek	90
5	VÝZNAM TUKŮ A OLEJŮ V GASTRONOMII A VÝŽIVĚ (<i>Jan Hrabě, Ignác Hoza, Helena Velichová</i>)	93
5.1	Využití tuků a olejů v gastronomii	94
5.1.1	Živočišné tuky.....	94
5.1.2	Oleje a tuky na smažení	94
5.1.3	Speciální tuky.....	95
5.1.4	Olivový olej.....	95

6	MINERÁLNÍ LÁTKY VE VÝŽIVĚ A GASTRONOMII (<i>Miroslav Fišera</i>)	99
6.1	Minerální látky ve vínech.....	100
6.1.1	Půda.....	100
6.1.2	Ekologické podmínky	101
6.1.3	Nejdůležitější živiny v půdě.....	102
6.1.4	Pohyb minerálních látek v procesu výroby a zpracování vína.....	105
6.1.5	Minerální látky v moštu	105
6.1.6	Procesy zpracování vína související s obsahem minerálních látek ...	106
6.1.7	Autentifikace vín na základě prvkového a izotopového složení	107
6.1.8	Nechtěné složky vína	109
7	MLÉKO VE VÝŽIVĚ ČLOVĚKA (<i>Stanislav Kráčmar, Eva Slaměnková</i>).....	117
7.1	Nutriční charakteristika mléka kravského, kozího a ovčího	117
7.2	Druhovlá mléka ve výživě lidí a gastronomii	121
8	VEJCE V GASTRONOMII A VÝŽIVĚ ČLOVĚKA (<i>Šárka Nedomová</i>)	125
8.1	Chemické složení vejce.....	125
8.2	Stavba vejce	126
8.3	Skořápková vejce a jejich zpracování	128
8.4	Vaječné hmoty využitelné v gastronomii.....	133
8.5	Funkční vlastnosti vajec využitelné v gastronomii	139
8.6	Výrobky z vajec	142
8.7	Využití vajec minoritních druhů drůbeže v gastronomii.....	145
9	VÝŽIVOVÁ DOPORUČENÍ A STRAVOVACÍ NÁVYKY MLADISTVÝCH (<i>Eva Slaměnková, Stanislav Kráčmar</i>).....	151
9.1	Význam jednotlivých složek stravy ve výživě.....	157
9.2	Zásady správného stravovacího režimu	164
9.3	Faktory ovlivňující potravní chování (návyky) dětí.....	166
9.4	Obezita jako důsledek nesprávného stravovacího režimu.....	167
9.5	Chyby ve výživě mladistvých	167
10	BEZPEČNOST POTRAVIN V GASTRONOMII (<i>Jozef Golian</i>).....	171
10.1	Kvalita potravin vstupujících do gastronómie.....	172
10.2	Požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu v zariadeniach stravovacích služieb a zariadení.....	179

10.2.1	Prevádzková hygiena	186
10.2.2	Zásady pri zaobchádzaní s potravinami	194
10.2.3	Vetranie a vetracie systémy v stravovacích prevádzkach	196
10.3	Metrológia v zariadeniach stravovacích služieb	213
10.4	Systémy kvality	221
10.4.1	Systém kritických bodov HACCP	221
10.4.2	Systém manažérstva bezpečnosti potravín ISO 22 000	224
10.5	Údržba a sanitácia	226
10.5.1	Upratovanie	226
10.5.2	DDD - deratizácia, dezinfekcia, dezinfekcia	228
10.6	Odpady vznikajúce v stravovacom úseku	234
11	MÍSTO DOPRAVY V CESTOVNÍM RUCHU A PŘI PŘEPRAVĚ POTRAVIN (<i>Zdeněk Málek</i>)	243
11.1	Doprava a cestovní ruch.....	243
11.2	Přeprava potravin	244
11.3	Situace v oblasti dopravy potravin v ČR.....	247
11.4	Dopravní prostředky pro přepravu potravin.....	247
11.5	Obecné zásady realizace přepravy potravin.....	250
12	UPLATNĚNÍ VYBRANÝCH STATISTICKÝCH METOD V GASTRONOMII (<i>Tomáš Jeřábek</i>)	255
12.1	Význam statistiky v gastronomii	255
12.2	Statistický soubor	257
12.3	Testování normality dat.....	260
12.4	Porovnávání výběrových souborů – parametrický přístup.....	263
12.5	Porovnávání výběrových souborů – neparametrický přístup	267
12.6	Korelační analýza.....	272
12.7	Další statistické metody	274
	SUMMARY	279
	ZUSAMMENFASSUNG	279
	O AUTORECH.....	281
	INZERCE	285