



VYSOKÁ ŠKOLA  
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

# Nové trendy v gastronomii, hotelnictví a cestovním ruchu

## 10. mezinárodní vědecká konference

**Datum: 27. dubna 2017**

**Místo konání: budova Vysoké školy obchodní a hotelové, Bosonožská 9, Brno**

8:00 – 9:00 Prezence a občerstvení, učebna č. 4

### **Plenární zasedání (9:00 – 12:00) učebna č. 3**

9:00 – 9:15 Přivítání účastníků a zahájení konference

PhDr. Ludmila Bartoňová - rektorka VŠOH

prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc., prorektor pro vědu a výzkum VŠOH

#### **Keynote speakers** (diskuze je součástí přednášek)

9:15 – 9:40

prof. Ing. Juraj Čuboň, CSc. (FBP, Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre)  
*DEVITALIZÁCIA MIKROORGANIZMOV V GASTRONOMICKÝCH SUROVINÁCH  
A POTRAVINÁCH S VYUŽITÍM NEKONVENČNÝCH METÓD*

9:40 – 10:05

doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D. (Univerzita Pardubice)  
*JE NÍZKÁ TEPLOTA SUŠENÍ OVOCE A ZELENINY VÝHODNĚJŠÍ? META ANALÝZA DAT*

10:05 – 10:30

prof. Ing. Jozef Golian, Dr. (FBP, Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre)  
*KONTROLA OBSAHU SOLI VO VYBRANÝCH POTRAVINÁCH A POKRMOCH*

10:30 – 10:55

Dimitrina Kamenova PhD. (Professor at VUM, Bulgaria, Varna)  
*DIALOGICAL COMPETENCE OF THE MANAGER*

10:55 – 11:20

Ing. Pavel Dopita, LL. M, MBA (Evropský polytechnický institut, s.r.o.)  
*PRÁVNÍ ODPOVĚDNOST PROVOZOVATELE VEŘEJNĚ DOSTUPNÉHO WI-FI PŘIPOJENÍ  
K INTERNETU*

11: 20 – 11:45

Ing. Rober Gál, Ph.D. (FT, Univerzita T. Bati ve Zlíně)

*VYUŽITÍ VYSOCE VYZRÁLEHO – STAŘENÉHO HOVĚZÍHO MASA V GASTRONOMI*

## **Přestávka – oběd (11:45 – 12:45)**

### **Jednání v sekcích (13:00 – 14:30)**

#### **Název sekce:**

**Cestovní ruch a udržitelný rozvoj, Marketing a komunikace v hotelnictví  
učebna č. 3**

Moderátor: Prof. PhDr. Vladimír Šefčík, CSc.

Mgr. Tomáš Jeřábek, MBA (VŠOH Brno)

*APLIKACE MATEMATICKÝCH METOD JAKO PODPORA PROJEKTOVÉHO  
MANAGEMENTU V RÁMCI HOTELNICTVÍ A CESTOVNÍHO RUCHU*

Mgr. Tomáš Jeřábek, MBA (VŠOH Brno)

*MIKROEKONOMICKÉ DETERMINANTY POPTÁVKY CESTOVNÍHO RUCHU JAKO  
ZÁKLAD PRO STRATEGICKÉ PLÁNOVÁNÍ*

Mgr. Tomáš Jeřábek, MBA (VŠOH Brno)

*PREDIKCE JAKO VÝZNAMNÁ SLOŽKA MANAŽERSKÉHO ROZHODOVÁNÍ  
V HOTELNICTVÍ A CESTOVNÍM RUCHU*

Mgr. Tomáš Jeřábek, MBA (VŠOH Brno)

*INFORMAČNÍ SYSTÉMY JAKO MARKETINGOVÁ PODPORA HOTELOVÉHO  
MANAGEMENTU*

Ing. Marek Záboj, Ph.D. (VŠOH Brno)

*EFEKTIVNOST A KONCENTRACE ČESKÝCH CESTOVNÍCH KANCELÁŘÍ*

#### **Název sekce:**

**Aktuální trendy a bezpečnost v gastronomii, hotelnictví a cestovním ruchu  
učebna č. 2**

Moderátor: prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., Dr. h. c., Ing. Robert Gál, Ph.D.

doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. (VŠOH Brno)

*VYUŽITÍ POZNATKŮ ZÍSKANÝCH MODERNÍMI ANALYTICKÝMI METODAMI V OBLASTI  
GASTRONOMIE*

*PREZENTACE KNIHY GASTRONOMIE – VYBRANÉ KAPITOLY*

Ing. Pavla Burešová, Ph.D. (VŠOH Brno)  
*VLIV DESIGNU SKLENICE NA VNÍMÁNÍ AROMATICKÉHO SPEKTRA VÍN*

Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D. ( FT, UTB Zlín)  
*ČESNEK A JEHO ANALYTICKO - JAKOSTNÍ PARAMETRY*

Ing. Bc. Eva Lukášková, Ph.D. (VŠOH Brno)  
*DOSTUPNOST BIOPOTRAVIN ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU V JIHOMORAVSKÉM KRAJI*

**Název sekce:**

**SVOČ (13:30 – 16:00)**

**učebna č. 1**

Hodnoticí komise:

prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.

prof. Ing. Juraj Čuboň, CSc.

prof. Ing. Jozef Golian, Dr.

doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Ing. Bc. Helena Velichová, Ph.D.

Ing. Pavel Dopita, LL.M, MBA