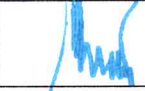


Technická univerzita v Liberci Fakulta: Umění a architektury			
Poskytovatel: MŠMT			
Institucionální rozvojový plán na rok 2014 Formulář pro závěrečnou zprávu			
Cíl:	Vznik nového oboru umění gastronomie - aristologie		
Dílčí část:			
Období řešení cíle	Od: leden 2014		Do: prosinec 2014
Dotace (v tis. Kč)	Celkem: 200 000,-	V tom běžné finanční prostředky:	V tom kapitálové finanční prostředky:
Požadavek	503 000,-	Přiděleno 200 000,-	0
Čerpáno	199 881,-	199 881,-	0
Odpovědný pracovník: prof. Ing. Jiří Kraft, CSc.			
Dílčí řešitel: prof. Ing. arch. Zdeněk Fránek			
Další pracovníci: Bořek Šípek, Vladimír Poštulka, Karel Holub, Viewegh, Petr Rezek, Petr Volf, Mirka Volfová, Petr Jisra, Daniela Zlevská, Martina Wohlmannová			

	jméno	podpis	datum
Dílčí řešitel:	Prof. Ing.arch. Zdeněk Fránek		12.1.2015
Odpovědný pracovník:	prof. Ing. Jiří Kraft, CSc.		12.1.2015

ZPRÁVA O PRŮBĚHU ŘEŠENÍ		
Cíl projektu	Vznik nového oboru umění gastronomie - aristologie	
Plnění stanovených ukazatelů do (jaké míry byly splněny, případně důvod, proč splněny nebyly)	Stanovené ukazatele projektu	
	Ukazatel	plnění
	Přednášky, semináře, 2 ateliéry a ateliérové práce studentů	Přednášky, semináře, 2 ateliéry a ateliérové práce studentů byly zrealizovány, s určitou modifikací.
Plnění stavených	Stanovený kontrolovatelný výstup	Plnění - splněno

ukazatelů do (jaké míry byly splněny, případně důvod, proč splněny nebyly)	Přednášky, semináře, kurzy, 2 ateliéry a ateliérové práce studentů	Přednášky, semináře, kurzy, 2 ateliéry a ateliérové práce studentů byly zrealizovány, s určitou modifikací.	
Plnění stavených kontrolovatelných výstupů	Stanovený kontrolovatelný výstup	Plnění - splněno	
	Přednášky Semináře 2 ateliéry, ateliérové práce	- Dějiny gastronomie (Vladimír Poštulka) - Gastronomie a výtvarné umění (dr. Karel Holub) - Praktická architektura pro gastronomické účely (ing. arch. Viewegh) - Přehled současného vývoje haute cuisine (Vladimír Poštulka) - Science behind cooking, Food traditions (Petr Jiskra) - Cyklus přednášek Umělec a potravina (Pet Volf) - Zakotvená gastronomie (doc. Phdr. Petr Rezek) - Kurzy Gastronomie pro architekty (doc. Phdr. Petr Rezek) V. Poštulka - Dějiny gastronomie M. Volfová - Architekti a víno - Interiéry pro gastronomii - Architekt jako gourmet - Mořské potravina a architekti střední Evropy P. Rezek četba Walkera a Savarina Ateliérové práce (Bořek Šípek, Zdeněk Fránek a hosté) 1) Práce se surovinou 2) Výtvarný vzhled pokrmů 3) Gastronomický zážitek	
Změny v řešení	Pokud došlo v průběhu řešení ke změnám, uveďte je, vysvětlete příčinu, schváleno dne		
	č.	Jednotlivé změny (přidejte řádky podle potřeby)	Zdůvodnění
	1	Obměna přednášky Co Vlastně jíme? (Roman Vaněk) Úvod do problematiky vinařství (Libor Ševčík) Vaření jako mediální disciplína(Zdeněk Pohlreich) Zbožiznalství (Roman Vaněk) Jídlo z pohledu lékaře (dr.	změna konceptu v přednáškách, další přednášky, semináře a zpracování materiálů pro výuku gastronomie - aristologie, zajistili: Petr Jiskra, Petr Volf a Mirka Volfová.

		Vendulka Kuncová)	
	2		
	3		

Postup řešení:

V rámci projektu se podařilo zrealizovat převážnou část přednášek, a to přednášky Vladimíra Poštuky, přednášky Karla Holuba a Petra Rezka a Jana Viewegha. V průběhu realizace projektu a zároveň výuky došlo k částečné změně konceptu přípravy přednášek, seminářů a zpracování materiálů pro výuku gastronomie – aristologie, do dalších let zajistili: Petr Jiskra, Petr Volf a Miroslava Volfová

V rámci kurzu Gastronomie pro architekty Petra Rezka bylo cílem založit tzv. „zakotvenou gastronomii“. Měla by to být disciplína (dosud ji takto nikdo nepojmenoval), která navazuje na *aristologii* založenou v roce 1881 Thomasem Walkerem, který ji chápal jako *the art of dining*.

Gastronomie jako umění by pak mohla náležet mezi umělecké disciplíny, jež FUA nese ve svém názvu. Kurz navazoval na původní východisko titulu *aristologie*, kterým je řecké sloveso HAIRÓ a které znamená bráti, vzít. Gastronomie pak z hlediska aristologie není pouhé stravování, ale odpověď na výzvu hledání smyslu života a jeho realizace a to v širším konceptu přijímání, brání a dávání, to vše pochopeno jako komunikace, tj. jako sdílení společného světa. Gastronomie v tomto smyslu pak spoluzakládá společný svět svým počínáním, které přetrvává jako způsoby chování a formy vkusu, které sbližující obyvatele světa.

Seminární formou se studenti mohli dozvědět všechno, co se tématu týká. Semináře vedl Vladimír Poštulka se svými hosty. V návaznosti na přednášky Petra Volfa, pořádala Mirka Volfová na každou tématickou přednášku seminář na dané téma. Studenti zde reagovali na téma svou vlastní prací.

V rámci výuky P. Rezka byly přednášky a jeho kurzy doplněny podle zájmu studentů několika semináři s četbou textů vztahující se k tématu gastronomie. Texty Walkera a Savarina; základní charakteristiky „popisu“ v kuchařských receptech, novinové zprávy z oboru gurmánství a jejich kontext, televizní lavina vaření a její smysl

V LS se uskutečnily přednášky a semináře s ateliérovou výukou pod prof. Fránkem na katedře architektury, kdy výstupem byly studentské práce.

V ZS byla převedena výuka do ateliéru na katedru environmental design pod vedením prof. Bořka Šípka, která i nadále probíhá. Výstupy budou v lednu 2015 po ukončení semestru.

V rámci tohoto projektu se podařilo připravit přednáškové materiály pro výuku do dalších let, dále se podařilo navázat i mezinárodní spolupráci díky panu Jiskrovi a panu Volfovi..

Dalším výstupem realizace tohoto projektu poznání o dalším směřování tohoto oboru a případný další vývoj jeho směru.

Věnována byla i pozornost technicko administrativnímu zabezpečení projektu, jakožto zcela novému předmětu naší fakulty. Je možno konstatovat, že cíle byly splněny i když s jistou modifikací.

Specifikace čerpání finanční dotace na řešení projektu

		Přidělená dotace na řešení projektu (v Kč)	Čerpání dotace (v Kč)
1.	Kapitálové finanční prostředky celkem	0	0
1.1	Dlouhodobý nehmotný majetek (SW, licence)		
1.2	Samostatné věci movité (stroje, zařízení)		
1.3	Stavební úpravy		
2.	Běžné finanční prostředky celkem	200 000	199 881,03
Z toho	Osobní náklady:		
2.1	Mzdy (včetně pohyblivých složek)	106 329,-	
2.2	Odměny dle dohod o pracích konaných mimo pracovní poměr	57 400,-	
2.3	Odvody pojistného na veřejné zdravotní pojištění a pojistného na sociální zabezpečení a příspěvku na státní politiku zaměstnanosti a příspěvy do sociálního fondu	36 152,03	

	CELKEM osobní náklady		
	Ostatní:		
2.4	Materiální náklady	0	
2.5	Služby	0	
2.5	Ostatní náklady (vložené, kurzové změny, apod.)	0	
2.6	Cestovní náhrady	0	
2.7	Stipendia		
3.	Celkem běžné a kapitálové finanční prostředky	200 000,-	199 881,03

Bližší zdůvodnění čerpání v jednotlivých položkách (přidejte řádky podle potřeby)		
Číslo položky (viz předchozí tab.)	Název výdaje a jeho zdůvodnění	Částka (v tis. Kč)
2.1.	Mzdové prostředky použity pro přednášející a organizační pracovníky z řad zaměstnanců	106 329,-
2.2.	Mzdové prostředky použity pro přednášející z řad externistů.	57 400,-
2.3.	Zákonné sociální pojištění a SP	36 152,03



TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCI
Fakulta umění a architektury



Název projektu:

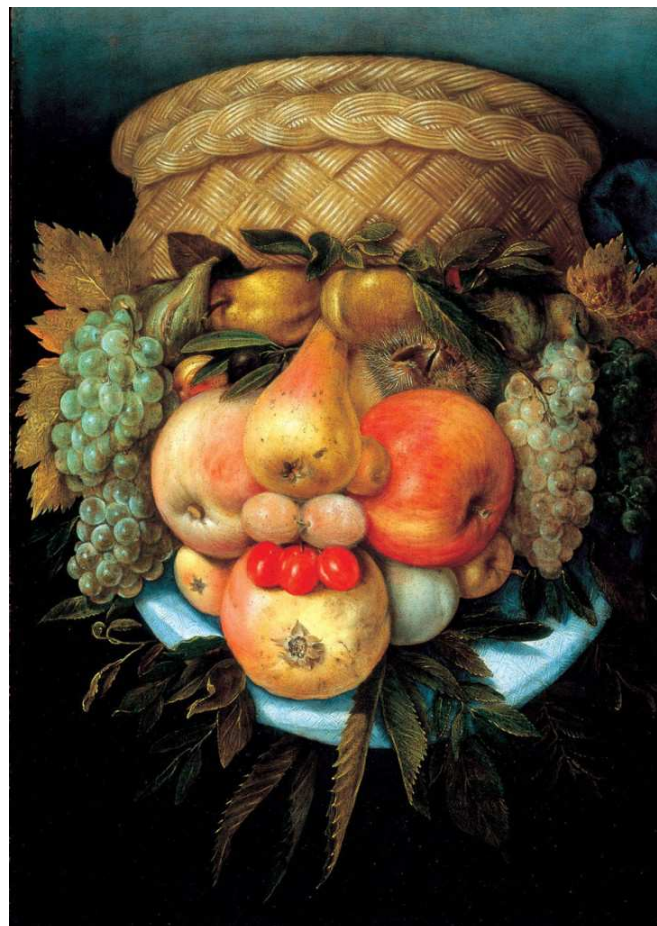
UMĚNÍ GASTRONOMIE

G 12116

Prof. Zdeněk Fránek
9.1.2014

Téma:

Umění gastronomie vzniklo z potřeby uvědomění si propojení oboru architektura, umění a vrcholného stravování, uvědomění si jak souvisí kultura stravování s uměním, tak s architekturou a v neposlední řadě s potravinou jako uměleckým dílem.



Cíle projektu:

- příprava materiálu pro zkušební ateliér Gastronomie
- vytvoření konceptu pro přípravu nové katedry Umění a gastronomie a oboru Umění gastronomie
- vzdělávání studentů v oboru „Umění gastronomie“, prostřednictvím klasických přednášek, kurzů, seminářů, a ateliérových prací, ale také prostřednictvím praktických kurzů v reálném prostředí

Cíle kontrolovatelné:

- realizované přednášky, kurzy, semináře, 2 ateliéry a ateliérové práce studentů v ateliéru



Řešení cílů:

přednášky

V rámci projektu se podařilo zrealizovat převážnou část přednášek.

- *Dějiny gastronomie* (Vladimír Poštulka)
- *Gastronomie a výtvarné umění* (dr. Karel Holub)
- *Praktická architektura pro gastronomické účely* (ing. arch. Viewegh)
- *Přehled současného vývoje haute cuisine* (Vladimír Poštulka)
- *Science behind cooking* (Petr Jiskra)
- *Food traditions* (Petr Jiskra)
- *Cyklus přednášek Umělec a potravina* (Pet Volf)
- *Zakotvená gastronomie* (doc. PhDr. Petr Rezek)
- *Kurzy Gastronomie pro architekty* (doc. PhDr. Petr Rezek)



Řešení cílů:

semináře:

Seminární formou se studenti mohli dozvědět všechno, co se tématu týká. Semináře vedl Vladimír Poštulka se svými hosty. V návaznosti na přednášky Petra Volfa, pořádala Mirka Volfová na každou tématickou přednášku seminář na dané téma. Studenti zde reagovali na téma svou vlastní prací.

V rámci výuky Petra Rezka byly přednášky a jeho kurzy doplněny podle zájmu studentů několika semináři s četbou textů vztahujících se k tématu gastronomie.

Řešení cílů:

semináře:

- V. Poštulka- *Dějiny gastronomie*
- M. Volfová - *Architekti a víno*
 - *Interiéry pro gastronomii*
 - *Architekt jako gourmet*
 - *Mořské potraviny a architekti střední Evropy*
- P. Rezek - četba Walkera a Savarina; základní charakteristiky „popisu“ v kuchařských receptech, novinové zprávy z oboru gurmánství a jejich kontext, televizní lavina vaření a její smysl



Řešení cílů:

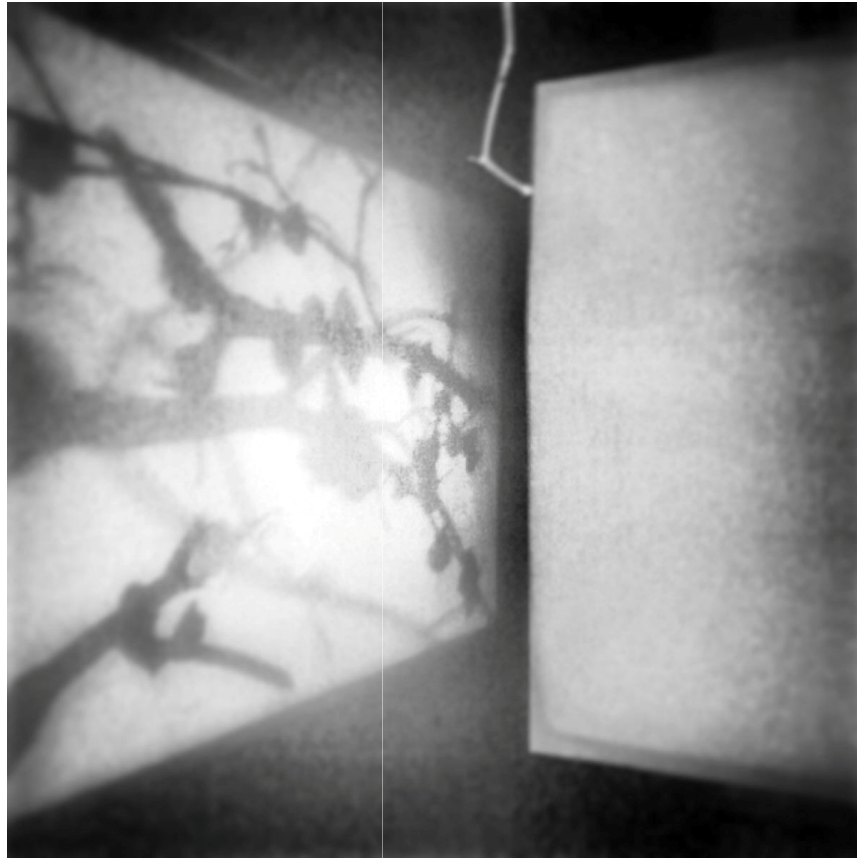
ateliérová výuka:

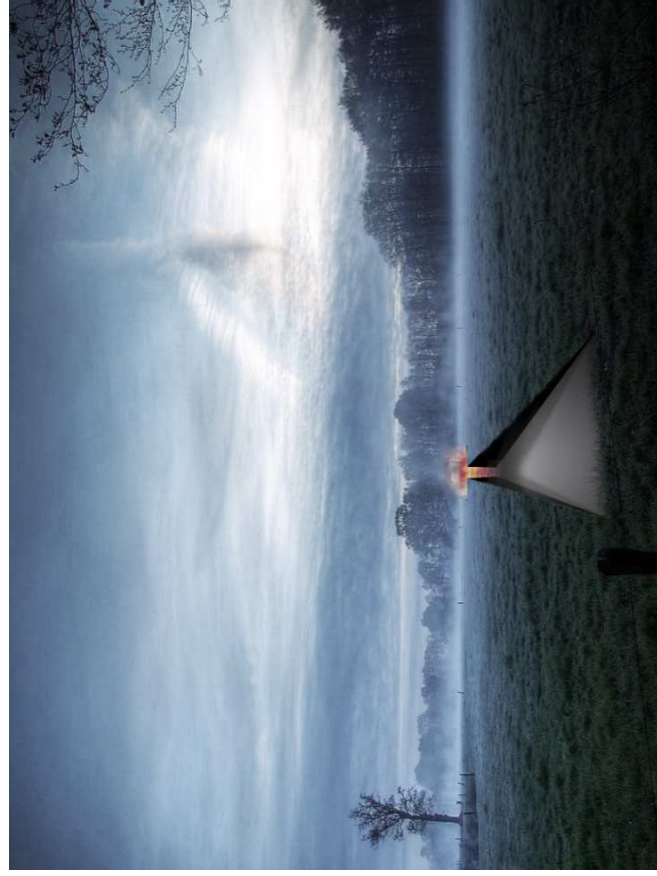
- výuka pod vedením prof. Fránkem na katedře architektury, kdy výstupem byly studentské práce
- výuka do ateliéru na katedru environmetal design pod vedením prof. Bořka Šípka – výstupy budou realizovány po ukončení semestru

Ateliérové práce (Bořek Šípek, Zdeněk Fránek a hosté)

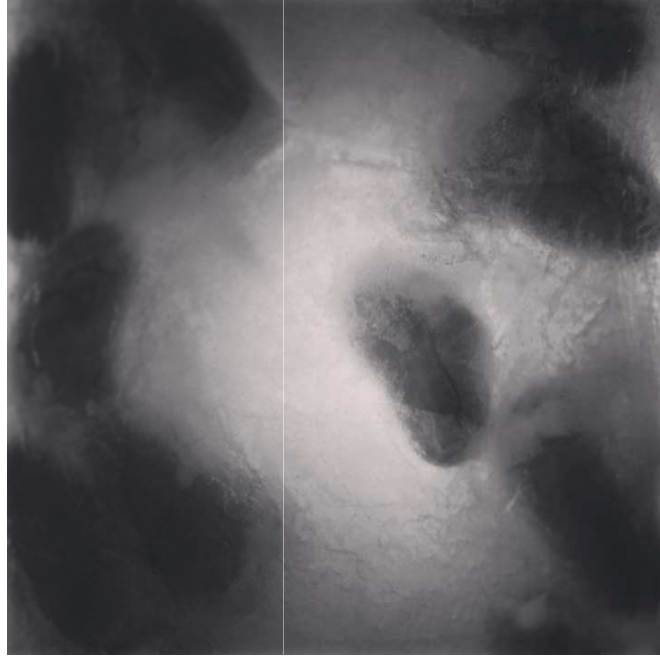
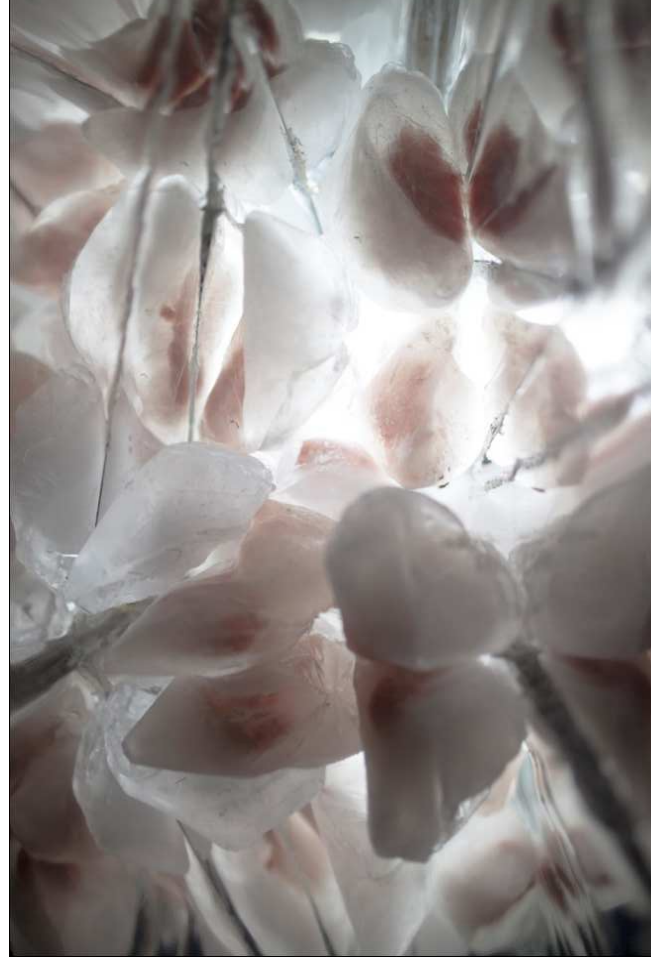
- *Práce se surovinou*
- *Výtvarný vzhled pokrmů*
- *Gastronomický zážitek*

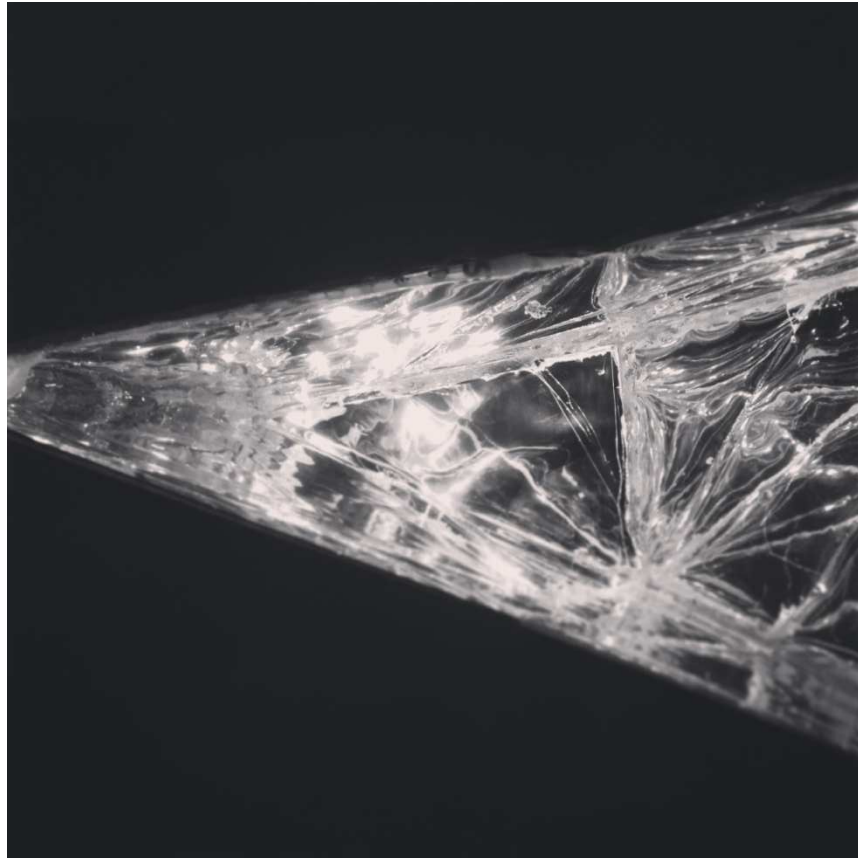
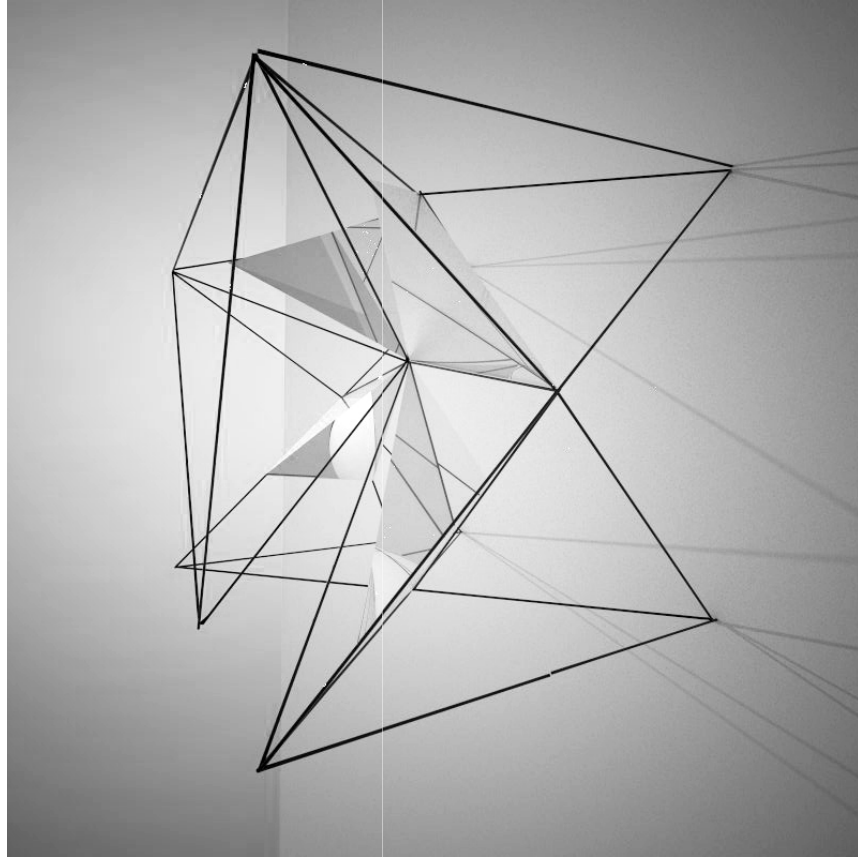


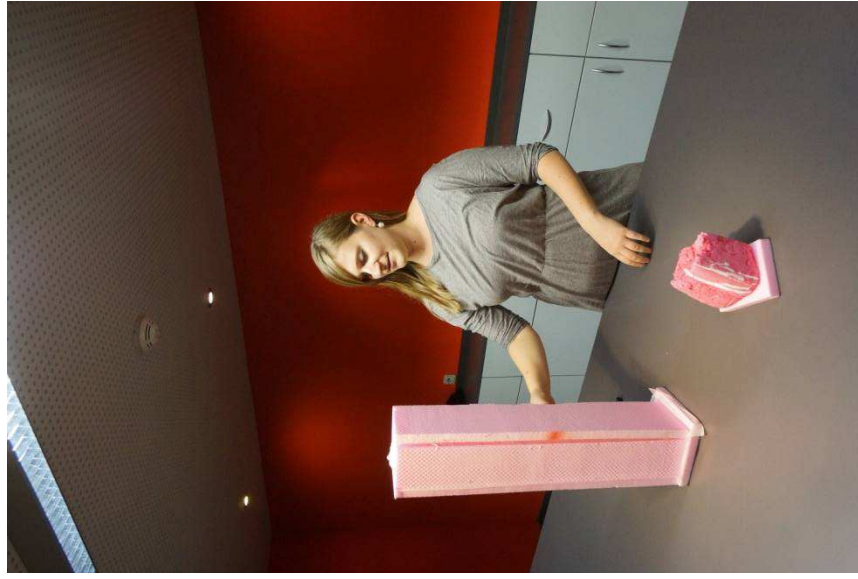
















Závěr:

V LS se uskutečnily **přednášky, kurzy a semináře s ateliérovou výukou** pod vedením **prof. Fránka** na katedře architektury, kdy výstupem byly studentské práce.

V ZS byla převedena **výuka do ateliéru** na katedru environmetal design pod vedením **prof. Bořka Šípka**, která i nadále probíhá. Výstupy budou v lednu 2015 po ukončení semestru.

V rámci tohoto projektu se podařilo **připravit přednáškové materiály** pro výuku do dalších let, dále se podařilo navázat i mezinárodní spolupráci díky panu Jiskrovi a panu Volfovi.



Závěr:

Dalším výstupem realizace tohoto projektu **poznání o dalším směřování tohoto oboru** a případný další **vývoj jeho směru**.

Věnována byla i pozornost organizačnímu a technicko-administrativnímu zabezpečení projektu, jakožto zcela novému předmětu naší fakulty.

Je možno konstatovat, že cíle projektu byly splněny.



Děkuji za pozornost

