

## **Zadání maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí**

Dle § 15 vyhlášky č.177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů **určuji** zadání maturitní práce v rámci profilové části maturitní zkoušky **pro jarní a podzimní zkušební období 2018:**

### **Obor vzdělání: 65-41-L/51 Gastronomie (denní forma)**

#### **1. Termín odevzdání maturitní práce a konzultací**

Součástí postupu zpracování maturitní práce jsou minimálně 2 povinné konzultace s vedoucím práce. První konzultaci je žák povinen provést do konce ledna 2018, druhou konzultaci do konce měsíce března 2018.

**Termín pro odevzdání dokončené maturitní práce je do 13.04.2018.**

Vedoucí práce: Ing. Andrea Pfeffer Ferklová

Oponent práce: Ing. Marek Pospíchal

#### **2. Formát zpracování a pokyny k obsahu a rozsahu maturitní práce**

Maturitní práce bude zpracována v jediném datovém souboru MS WORD s těmito parametry

- zpracování textu pomocí stylů písma s těmito parametry:  
Normální: *Times New Roman*, velikost písma 12, řádkování 1,5, zarovnání textu do bloků  
Nadpis 1: *Times New Roman*, velikost písma 16, tučné, řádkování 1,5  
Podnadpis (Nadpis 2): *Times New Roman*, velikost písma 14, tučné, řádkování 1,5,
- pravý, horní a dolní okraj stránek nejvýše 2,5, levý 3,0 cm (na vazbu),
- automatický obsah,
- automatické číslování nadpisů,
- rozsah nejméně 30 stran (přílohy se do počtu stran nepočítají).

#### **3. Kritéria hodnocení maturitní práce**

Klasifikace stupni od 1 (výborný) do 5 (nedostatečný) po jednotlivých předmětových okruzích:

- splnění podmínek zadání
- struktura a koncepčnost zpracování dle předmětových okruhů
- kvalita zpracování z odborného hlediska předmětového okruhu

Oponent práce do posudku zpracovává odborná stanoviska k jednotlivým předmětovým okruhům.

Žákům je minimálně 14 dní před obhajobou předána sumarizace výstupů z posudků vedoucího a oponenta.

Při obhajobě maturitní práce může žák pro prezentaci použít PC, dataprojektor a nosič dat.

#### **4. Způsob odevzdání maturitní práce**

Maturitní práce bude odevzdána v jednom datovém souboru řediteli školy, a to odesláním na emailovou adresu [neumann@ssstravovani.cz](mailto:neumann@ssstravovani.cz) ve výše stanoveném termínu. V případě problémů s odesláním příliš velkého datového souboru emailovou korespondencí bude datový soubor s maturitní prací předán osobně ve shora stanoveném termínu řediteli na přenosném mediu (flash, CD, DVD).

Během konzultací bude maturitní práce poskytnuta v jednom datovém souboru vedoucímu práce a oponentovi práce.

Maturitní práce bude archivována v elektronické podobě v datových souborech.

## **5. Témata maturitních prací**

### **1. Uspořádání kongresové akce na téma „Současné pivovarnictví“ pro 150 osob**

Parametry:

- hotel kategorie 4\* nebo vyšší v Karlových Varech
- ubytování v místě kongresu lze doplnit dalším hotelem v docházkové vzdálenosti
- early check in
- společné jednání 150 osob od 10:00 až do večerních hodin
- oběd (v max. časovém prostoru 1 hodiny)
- gala večeře s programem.

Požadavky:

- vypracujte realizační pokyn zachycující přesný průběh akce v hotelu, a to pro všechna dotčená střediska a úseky
- pro akci vypracujte konkrétní cenovou nabídku s ohledem na reálnou cenovou politiku nabízených hotelů (ubytování, stravování a další poskytované služby)
- spočtete kompletní ekonomickou nákladovost akce (včetně personálního zajištění)
- vytvořte doklady k pořízení majetku pro potřeby realizace akce (doložení účetní dokumentací se zaúčtováním v účetním deníku)
- sestavte menu pro oběd a galavečeři (raut) s tím, že k přípravě některého z pokrmů použijete jako surovinu pivo
- do programu Kongresu vypracujte úvodní příspěvek na téma „Prezentace druhů a typů piva“ a zpracujte nápojový lístek do pivního baru.

### **2. Čtyřdenní FAM trip pro 20 osob – zástupců zahraničních tour operátorů z Číny na téma „Propagace destinace Karlových Varů a okolí“ (motivujte tour operátory k propagaci destinace Karlových Varů v Číně)**

Parametry:

- ubytování v hotelu kategorie 4\* nebo vyšší v Karlových Varech
- stravování po celou dobu pobytu
- zajištění dalších služeb souvisejících s FAM tripem.

Požadavky:

- vypracujte realizační pokyn pro průběh akce v hotelu
- vypracujte pokyn pro realizaci čtyřdenního programu prezentujícího Karlovy Vary a region, při kterém budete současně propagovat a nabízet služby hotelu, lázeňství a další produkty cestovního ruchu, navštívíte prezentační prostory společnosti „Jan Becher“
- pro akci vypracujte konkrétní cenovou nabídku s ohledem na reálnou cenovou politiku hotelu a dodavatelů dalších poskytovaných služeb
- spočtete kompletní ekonomickou nákladovost akce (včetně personálního zajištění)
- vytvořte doklady k zajištění dopravy pro pohyb skupiny po regionu (doložení účetní dokumentací se zaúčtováním v účetním deníku)
- sestavte jídelní lístek pro oběd prezentující tradiční českou kuchyni
- do programu zařaďte krátký seminář, pro který zpracujte prezentaci na téma „Becherovka a další české tradiční likéry“.

### **3. Návrh outsourcingu lidských zdrojů v hotelnictví**

**V současné době se hotelový průmysl potýká s nedostatkem pracovních sil. Navrhni řešení, jak postupovat v případě, že se hotelu nedaří zajistit vlastní pracovní sílu na vybrané úseky nebo pozice.**

Parametry:

- hotel kategorie 4\* nebo vyšší v Karlových Varech
- zajištění outsourcingu pracovní síly pro úsek housekeepingu
- zajištění outsourcingu pracovní síly – kuchař pro týdenní prezentaci italské kuchyně
- zajištění outsourcingu pracovní síly – číšník pro úsek Lobby bar.

Požadavky:

- proveďte průzkum pracovního trhu v oblasti požadovaného outsourcingu
- analyzujte možnosti hotelové společnosti pro realizaci požadovaného outsourcingu
- navrhnete pro hotel požadovaný outsourcing a specifikujte za jakých podmínek má smysl a kdy se nevyplatí
- spočtete kompletní ekonomickou nákladovost navrženého outsourcingu
- vytvořte doklady k zajištění outsourcingu (doložení účetní dokumentací se zaúčtováním v účetním deníku)
- sestavte jídelní lístek pro týden prezentace italské kuchyně
- zpracujte prezentaci na téma Lobby bar.

**4. Zpracování konkrétní nabídky zaměřené na pobyt mladých lidí ve věku 30 – 40 let v Karlových Varech.**

Parametry:

- čtyřdenní program
- ubytování v hotelu kategorie 4\* nebo vyšší v Karlových Varech
- stravování po celou dobu pobytu
- zajištění dalších služeb souvisejících s aktivitami mladých lidí v Karlových Varech a okolí
- piknik na atraktivním místě
- návštěva kavárny.

Požadavky:

- připravte konkrétní produkt a stanovte jeho ceny s aplikací marketingových „4P“.
- vypracujte interní organizační pokyn pro realizaci produktu
- spočtete kompletní ekonomickou nákladovost akce (včetně personálního zajištění)
- vytvořte doklady k pořízení materiálu a surovin pro zajištění pikniku (doložení účetní dokumentací se zaúčtováním v účetním deníku)
- sestavte skladbu pokrmů pro občerstvení formou piknikového koše (sestava a kalkulace)
- vytvořte prezentaci na téma kavárna a připravte k produktu fakultativní nabídku pro návštěvu hotelové kavárny.

**5. SWOT analýza konkrétního hotelu v období poklesu návštěvnosti Karlových Varů ruskou klientelou.**

Parametry:

- SWOT analýza hotelu kategorie 4\* nebo vyšší v Karlových Varech.

Požadavky:

- na základě SWOT analýzy daného hotelu, zaměřeného do této doby zejména na léčebné pobyty ruský hovořících klientů navrhní možné řešení, jaký trh by měl hotel oslovit a na jakou klientelu se dále zaměřit
- s ohledem na podmínky konkrétního hotelu rámcově navrhnete „politiku“ hotelu pro dosažení stanoveného cíle – získání nového segmentu klientely
- vytvořte doklady k zajištění reklamy směřované k vybranému segmentu klientely (doložení účetní dokumentací se zaúčtováním v účetním deníku)
- pro zamýšlený nový segment klientely navrhnete způsob stravování a sestavte týdenní jídelní lístek, pro Whisky bar sestavte nápojový lístek.

**6. Organizace gastronomického festivalu**

Parametry:

- jednodenní otevřený festival zaměřený na gastronomii pořádaný hotelem
- realizace v prostorech hotelu a v přílehlém okolí
- možnost pro další subjekty prezentovat se na festivalu
- přístupnost akce pro hotelové hosty i veřejnost.

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace  
Profilová část maturitní zkoušky v roce 2018

Požadavky:

- stanovte téma, zaměření a cílové skupiny festivalu
- navrhnete způsob jeho organizace
- navrhnete pravidla účasti pro subjekty, které se na festivalu budou prezentovat
- spočtete kompletní ekonomickou nákladovost akce (včetně personálního zajištění a propagace) a navrhnete zdroje pro financování akce
- vytvořte doklady k zajištění materiálu pro festival (doložení účetní dokumentací se zaúčtováním v účetním deníku)
- připravte pro festival propagaci
- podle zaměření festivalu navrhnete nabízený gastronomický produkt, u pokrmů provedte kalkulaci a objednávku surovin
- připravte sortiment nápojového stánku a seznam inventáře potřebného k zajištění akce.

Karlovy Vary 15.11.2017

RNDr. Jiří Neumann,  
ředitel školy