

Zadání maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí pro obor 65-41-L/51 Gastronomie

Dle § 15 vyhlášky č.177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška“) určuji zadání maturitní práce v rámci profilové části maturitní zkoušky pro jarní a podzimní zkušební období 2019:

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 2019, druhou konzultaci do konce měsíce března 2019. Termín pro odevzdání dokončené maturitní práce je do 12.04.2019.

Vedoucí práce: Ing. Andrea Pfeffer Ferklová denní forma oboru
 p. Eva Francová dálková forma oboru
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 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. Délka trvání obhajoby

Dle § 15 odst. 6 vyhlášky stanovuji, že obhajoba maturitní práce trvá nejméně 15 minut a nejdéle 20 minut.

6. 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 večere 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),
- tvorba dokladu k zaúčtování pořízení majetku pro potřeby realizace akce (doložení účetní dokumentací se zaúčtováním v účetním deníku),
- sestavte jídelní lístek pro oběd a galavečeři 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“.

2. Čtyřdenní FAM trip pro 20 osob – zástupců zahraničních tour operátorů ze Skandinávie na téma „Propagace destinace Karlových Varů a okolí“ (motivujte tour operátory k propagaci destinace Karlových Varů ve Skandinávii)

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),
- tvorba dokladu k zaúčtování 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 zpracujete prezentaci na téma „Becherovka a další české tradiční likéry“.

3. Zpracování konkrétní nabídky zaměřené na pobyt skupiny 10 mladých lidí/přátel v Karlových Varech a okolí. Vyberte si, zda budete připravovat program pro ženy/muže.

Parametry:

- 4 denní program,
- ubytování v hotelu kategorie 4* nebo vyšší v Karlových Varech,
- stravování po celou dobu pobytu,
- zajištění dalších služeb v Karlových Varech a okolí,
- piknik na atraktivním místě,
- návštěva kavárny.

Požadavky:

- příprava konkrétního produktu a stanovení jeho ceny s aplikací marketingových „4P“,
- vypracujte interní organizační pokyn pro realizaci produktu,
- spočtete kompletní ekonomickou nákladovost akce (včetně personálního zajištění),
- tvorba dokladu k zaúčtování materiálu a surovin pro zajištění pikniku (doložení účetní dokumentací se zaúčtováním v účetním deníku),
- sestavte skladbu pokrmů pro piknik,
- vytvořte prezentaci na téma kavárna a připravte k produktu fakultativní nabídku pro návštěvu hotelové kavárny.

4. 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,
- tvorba dokladu k zaúčtování 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 jídelní a nápojový lístek minimálně pro 3 denní pobyt.

5. Organizace gastronomického festivalu

Parametry:

- jednoduchý otevřený festival zaměřený na gastronomii pořádaný hotelem či restaurací,
- realizace mimo prostor hotelu - v přílehlém okolí,
- možnost pro další subjekty prezentovat se na festivalu,
- přístupnost akce pro veřejnost.

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,
- tvorba dokladu k zaúčtování zajištění materiálu pro festival (doložení účetní dokumentací se zaúčtováním v účetním deníku),
- připravte pro festival propagaci,
- podle zaměření festivalu navrhnete nabízený gastronomický produkt a proved'te jeho kalkulaci.

6. Program pro stálé hosty hotelu

Parametry:

- hotel má své stálé hosty, které by rád motivoval k dalším pobytům,
- veškeré nabízené služby musí být čerpány v rámci vlastních hotelových služeb,
- vytvořte programy, které budou zaměřeny zvláště na muže či ženy.

Požadavky:

- stanovte pravidla, jakým způsobem budete odměňovat stálé hosty hotelu,
 - vymyslete různé formy bonusového programu,
 - navrhnete služby, které budete hostům nabízet,
 - jedna z možností bonusu je slavnostní večeře, navrhnete menu a provedte jeho kalkulaci,
 - spočítejte ekonomickou nákladovost propagace programu (např. prezentace v hotelovém časopisu, na internetových stránkách hotelu apod.)
- spočítejte ekonomickou nákladovost tohoto programu na 100 stálých hostů.

Karlovy Vary 30.10.2018

RNDr. Jiří Neumann,
ředitel školy