

## **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 2022:**

### **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 2022, druhou konzultaci do konce měsíce března 2022.

**Termín pro odevzdání dokončené maturitní práce je do 13. 4. 2022.**

Vedoucí práce:           Ing. Andrea Pfeffer Ferklová   denní 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
- citace použitých zdrojů (maturitní práce obsahující plagiát bude hodnocena stupněm 5 nedostatečný)

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. Délka trvání obhajoby**

Dle § 15 odst. 6 vyhlášky stanovuji, že příprava k obhajobě trvá 5 minut a obhajoba maturitní práce trvá 15 minut.

## 6. Témata maturitních prací

**1. POBYT UNESCO V rámci zápisu Karlových Varů na seznam světového dědictví UNESCO připrav atraktivní 4 -denní pobyt včetně programu pro návštěvníky našeho města. Využij případné možnosti zapojení i dalších měst v rámci Grat Spa Towns of Europe. Tento program by měl zaujmout tak, aby se podařilo zvýšit návštěvnost našeho města.**

Parametry:

- hotel kategorie 4\* nebo vyšší v Karlových Varech,
- ubytování na 3 noci
- program pro návštěvníky, kteří přijedou v páru
- program doplnit i stravováním mimo hotel
- využití atrakcí a aktivit, které Karlovy Vary nabízejí

Požadavky:

- vypracujte konkrétní cenovou nabídku s ohledem na reálnou cenovou politiku nabízených hotelů (ubytování, stravování a další poskytované služby),
- vytvořte nabídku tak, aby byla aktuální během celého roku
- tvorba dokladu k zaúčtování zajištění /nákupu služeb, které jsou zařazeny v rámci programu, ale hotel je není schopen sám zajistit (hotel je nakoupí a poté přeúčtuje hostovi)
- sestavte jídelní lístek pro oběd a večeři s tím, že k přípravě některého z pokrmů použijete jako surovinu Becherovku
- do programu pobytu připravte krátkou prezentaci Becherovky

**2. ČTYŘDENNÍ FAM TRIP UNESCO pro 20 osob – zástupců zahraničních tour operátorů z Německa na téma „Propagace destinace Great Spa towns of Europe““ (motivujte tour operátory k propagaci destinace Karlových Varů, jako statek zapsaný na seznam světového dědictví UNESCO)**

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,
- spočítejte 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 zařadte krátký seminář, pro který zpracujte prezentaci na téma „Lázeňský trojúhelník v UNESCO“.

**3. PRODEJNÍ STÁNEK V rámci léta máte možnost pronajmout si stánek v prostoru Dvořákových sadů. Připravte nabídku na zajištění stánku s občerstvením tak, aby byla nabídka atraktivní nejen pro místní obyvatele, ale také návštěvníky města. V rámci pronajatého prostoru můžete pořádat v daném prostoru i různé doprovodné akce.**

Parametry:

- provoz stánku od 1.5. do 30.9., denní provoz
- stánek musí nabízet občerstvení i nápoje
- stánek musí splňovat všechny požadavky na hygienu, HACCP
- stánek má velikost 9 x 3 m<sup>2</sup> a ke stánku je možné využít prostor pro posezení o velikosti 20 m<sup>2</sup>
- cena za pronájem stánku včetně prostoru pro posezení je 10 000 Kč bez DPH / měsíc

Požadavky:

- příprava konkrétního jídelního a nápojového lístku včetně stanovení cen
- spočtete základní business plán provozu takového stánku (včetně personálního zajištění),
- tvorba dokladu k zaúčtování surovin pro zajištění některého pokrmu z jídelního lístku (doložení účetní dokumentace se zaúčtováním v účetním deníku)

**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 navrhni 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 konkrétní program/ balíček služeb, včetně stravování a sestavte jídelní a nápojový lístek minimálně pro 3 denní pobyt.

**5. GASTRONOMICKÝ FESTIVAL – na podporu kulturního života v Karlových Varech navrhni uspořádání gastronomického festivalu zaměřeného na moderní formy stravování tzv. street food**

Parametry:

- víkendový otevřený festival zaměřený na gastronomii pořádaný soukromým pořadatelem
- realizace v rámci města, přístupného široké veřejnosti
- pronájem prostor je v rámci dané akce pro pořadatele zdarma

Požadavky:

- stanovte téma, zaměření a cílové skupiny festivalu,
- navrhnete způsob jeho organizace,
- navrhnete pravidla účasti pro jednotlivé subjekty, které na festivalu budou prodávat své výrobky
- spočtete kompletní ekonomickou nákladovost akce (včetně personálního zajištění a propagace)
- tvorba dokladu k zaúčtování zajištění materiálu pro festival (doložení účetní dokumentací se zaúčtováním v účetním deníku),
- připravte pro festival propagaci

## **6. ZIMNÍ VARY - Program pro návštěvníky zimní sezóny v Karlových Varech**

Parametry:

- hotel kategorie 3\* nebo vyšší v Karlových Varech,
- ubytování na minimálně 4 noci
- program pro návštěvníky, kteří přijedou v rámci zimní sezóny
- program doplnit např. návštěvou zimního areálu Plešivec/Klínovec
- v rámci programu nabídnou stravování formou polopenze

Požadavky:

- vypracujte konkrétní cenovou nabídku s ohledem na reálnou cenovou politiku nabízených hotelů (ubytování, stravování a další poskytované služby),
- vytvořte nabídku tak, aby byla aktuální pouze pro dané období zimní sezóny
- tvorba dokladu k zaúčtování zajištění /nákupu služeb, které jsou zařazeny v rámci programu, ale hotel není schopen je sám zajistit (hotel je nakoupí a poté přeúčtuje hostovi)
- sestavte jídelní lístek pro polopenzi s tím, že nabídnete možnost stravování i pro vegetariány

Karlovy Vary dne 20. 10. 2021

RNDr. Jiří Neumann, v r.  
ředitel školy