

## PROFILOVÁ ČÁST MATURITNÍ ZKOUŠKY – VYPRACOVÁNÍ MATURITNÍ PRÁCE A JEJÍ OBHAJOBA PŘED ZKUŠEBNÍ MATURITNÍ KOMISÍ

### TÉMATATA MATURITNÍ PRÁCE

**Obor:** Management v gastronomii  
**Školní rok:** 2018/2019  
**Třída:** NS2, DM3  
**Vedoucí práce:** Mgr. Dagmar Bartoníková

Termín **zveřejnění témat maturitních prací** se stanovuje na 10. 10. 2018.

Termín **odevzdání vypracované maturitní práce** se stanovuje na 27. 3. 2019.

#### **Pokyny k výběru tématu:**

Každé z níže uvedených témat si smí zvolit pouze jeden žák.

Termín **výběru tématu žákem** se stanovuje na 12. 10. 2018.

*Pozn.: V případě nedodržení termínu bude téma maturitní práce přiděleno vedoucím práce.*

#### **1. Zážiteková gastronomie a její využití při zajišťování gastronomického provozu**

Úvod (v úvodu žák svou práci představí, př. stanoví **cíl** práce); Charakteristika a druhy zážitkové gastronomie; Práce číšníka a kuchaře před zraky hosta; Současné trendy ve vývoji gastronomických služeb (současné typy provozoven, makromolekulární kuchyně, carving, slow food, apod.); Závěr (v závěru žák práci shrne a popíše, jaký pro něj měla přínos apod.).

#### **2. Organizační zajištění gastronomických akcí**

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl** práce); Charakteristika gastronomických akcí; Rozdělení gastronomických akcí a jejich stručná charakteristika; Objednávka gastronomické akce, způsoby objednání, náležitosti objednávky; Finanční limit; Pracovní příkaz (obecné náležitosti, v příloze je vhodné uvést ukázkou konkrétního pracovního příkazu); Další důležité písemnosti pro zajištění gastronomických akcí; Přípravné práce, průběh gastronomické akce, vyúčtování a rozloučení s hostem; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

#### **3. Sommelier**

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl** práce); Historie sommelierství; Náplň práce, požadavky na osobnost a kvalifikaci sommeliera; Pomůcky sommeliera; Vinný lístek; Snoubení vín a pokrmů; Zásady degustace; Pravidla servisu jednotlivých vín; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

#### **4. Odbytová střediska**

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl** práce); Charakteristika odbytových středisek, jejich funkce; Druhy odbytových středisek a jejich charakteristika; Pracovníci odbytových středisek; Pracovní náplň pracovníků odbytových středisek; Různé formy a způsoby organizace odbytu; Služby odbytových středisek; Způsoby platby za poskytnuté služby, jejich výhody a nevýhody; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

#### **5. Ubytovací zařízení**

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl** práce); Charakteristika UZ; Části UZ; Pracovníci UZ, jejich pracovní náplň; Služby UZ, jejich rozdělení a charakteristika; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

#### **6. Náplň práce recepce, evidence hostů**

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl** práce); Charakteristika recepce; Části recepce; Pracovníci recepce a jejich pracovní náplň; Požadavky na osobu recepčního/recepční; Služby recepce; Evidence hostů – druhy evidence, jejich charakteristiky; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## 7. Historie a vývoj hotelnictví

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl práce**); Počátky ubytovacích služeb; Mezníky v historii ubytování; Hotelnictví ve 20. století; Hotelnictví v ČR; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## 8. Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl práce**); Kategorizace - charakteristika; Klasifikace - charakteristika; Kategorie UZ – jejich charakteristika; Třídy UZ; Druhy ubytovacích jednotek – jejich charakteristika; Vybavení ubytovacích jednotek podle jednotné klasifikace Asociace hotelů a restaurací ČR; Typy lůžek; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## 9. Organizační struktury ubytovacích zařízení, náplň práce jednotlivých pracovníků

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl práce**); Organizační struktury – charakteristika; Formy organizačních struktur – jejich výhody a nevýhody; organizační struktury malých a velkých ubytovacích zařízení; Části ubytovacích zařízení, jejich pracovníci a pracovní náplň; Organizační řád; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## 10. Organizační struktura na úseku F&B

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl práce**); Charakteristika managementu a manažera; manažer jako podnikatel; Role a funkce manažera; Styly řízení – charakteristika, výhody a nevýhody; teorie vedení lidí; Manažerské funkce; osobnost manažera; Training management; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## 11. Barista

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl práce**); Historie kávy; Pěstování, odrůdy a největší producenti kávy; Výroba kávy; Náplň práce, požadavky na osobnost a kvalifikaci baristy; Různé způsoby přípravy kávy a jejich servis; Druhy káv; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## 12. Alternativní směry ve stravování

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl práce**). Alternativní stravování – charakteristika, význam; Vegetariánská strava; Makrobiotika; Dělená (disociovaná) strava; Další druhy stravy; Výhody a nevýhody alternativního stravování; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## 13. Zdravý životní styl

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl práce**); Zdravý životní styl – charakteristika; Základní složky zdravého životního stylu; Nutriční hodnoty potravin (mikronutrienty, makronutrienty); Základní pravidla zdravé výživy; Potravinová pyramida; „My plate“; Energetická a biologická hodnota potravin; Závěr (v závěru žák práci shrne a uvede, jaký pro něj měla přínos).

## 14. Výrobní střediska

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl práce**); Bezpečnost a ochrana zdraví při práci v potravinářství; Zásady hygieny (HACCP); Charakteristika výrobního střediska, jeho funkce; Druhy výrobních středisek a jejich charakteristika; Pracovníci výrobního střediska; Pracovní náplň pracovníků výrobního střediska; Různé druhy a způsoby organizace výroby; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## 15. Teatender

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví **cíl práce**); Co je to čaj; Druhy čaje; Odrůdy čaje; Skladování čaje; Zpracování čaje; Čajový obřad; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## 16. Gastronomické zvyklosti různých národů

Úvod (v úvodu žák svou práci představí, př. stanoví **cíl práce**); Gastronomické zvyklosti různých národů – charakteristika; Obecné poznatky o cizincích; Gastronomické zvyklosti Evropanů (Angličané, Francouzi, Bulhaři, Italové, Maďaři, Němci, Poláci, Rakušané, Rusové); Gastronomické zvyklosti severanů (Norové, Švédí...); Gastronomické zvyklosti Asiatů (Číňané, Japonci, Indové); Gastronomické zvyklosti Arabů a Američanů; Závěr (v závěru žák práci shrne a popíše, jaký pro něj měla práce přínos).

*Pozn.: Žák se může zaměřit pouze na gastronomické zvyklosti jednoho z uvedených národů a podrobně je rozpracovat.*

## **17. Diferencované stravování**

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví cíl práce); Diferencované stravování – charakteristika; Diferencované stravování – podle čeho stravu diferencujeme; Výživa podle věkových skupin; Výživa sportovců; Výživa osob pracujících ve ztížených pracovních podmínkách (horko, chlad); Výživa těhotných a kojících žen; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## **18. Tradiční česká kuchyně, krajová specifika**

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví cíl práce); Historie české kuchyně; typické suroviny; Valašská kuchyně – charakteristika, Krkonošská kuchyně – charakteristika; Hanácká kuchyně – charakteristika; kuchyně jižních Čech; Denní jídla; zajímavosti o české kuchyni; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## **19. Tradiční česká kuchyně v současném pojetí**

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví cíl práce); Historie české kuchyně (raný a vrcholný středověk); Současná česká kuchyně, např.: Tučná a nezdravá?; Polévky a omáčky v české kuchyni; Využití různých typických surovin a potravin (brambory, zelí, houby, knedlíky apod.); Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

## **20. Vinařství a vinohradnictví v ČR**

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví cíl práce); Historie vína; Vinařský zákon ČR; Nejpěstovanější odrůdy a jejich charakteristika; Výroba vín (bílé, růžové, červené, šumivé); Výroba vinných specialit a výrobků z vína (ledové víno, slámové víno, dezertní víno, apod.); Tradice spojené s vínem v ČR; Závěr (v závěru žák zhodnotí naplnění cíle práce, jaký pro něj měla práce přínos apod.).

V Ostravě-Hrabůvce 31. 8. 2018

Zpracovala: Mgr. Dagmar Bartoníková

Schváleno předmětovou komisí odborných předmětů dne 25. 9. 2018.

V Ostravě-Hrabůvce 27. 9. 2018

Mgr. Ivana Matulová

ředitelka SŠ společného stravování