

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

TÉMATA MATURITNÍ PRÁCE

Obor: Management v gastronomii
Školní rok: 2021/2022
Třída: DM3
Vedoucí práce: Mgr. Jan Hruška

Termín **zveřejnění témat maturitních prací** se stanovuje na 9. 9. 2021.

Termín **odevzdání vypracované maturitní práce** se stanovuje na 11. 3. 2022.

Pokyny k výběru tématu:

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

Termín **výběru tématu žákem** se stanovuje na 16. 9. 2021.

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

1. Zážitková 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. Barman

Úvod (v úvodu žák svou práci představí a jasně stanoví cíl práce); Historie barmanství; Druhy barů; Zařízení a vybavení barů; Rozdělení a druhy míchaných nápojů; Způsoby přípravy míchaných nápojů a jejich servis; Náplň práce, požadavky na osobnost a kvalifikaci barmana; 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 27. 8. 2021

Zpracovala: Mgr. Pavlína Mušálková

Schváleno předmetovou komisí odborných předmětů dne 26. 8. 2021.

V Ostravě-Hrabůvce 31. 8. 2021

Mgr. Ivana Matulová

ředitelka SŠ společného stravování