

Podklad pro zadání BAKALÁŘSKÉ práce studenta

PŘEDKLÁDÁ:	ADRESA	OSOBNÍ ČÍSLO
Didiašová Tereza	Nad Cihelnou 667, Světlá nad Sázavou	I1500640

**TÉMA ČESKY:**

Management stravovacích služeb v kontextu současných trendů

**TÉMA ANGLICKY:**

Management of catering industries in the context of the contemporary trends

**VEDOUcí PRÁCE:**

Mgr. Michal Trousil, Ph.D. - KRCCR

**ZÁSADY PRO VYPRACOVÁNÍ:**

Cíl Práce

Analýza povědomí managementu stravovacích zařízení o současných trendech a formulace doporučení na zlepšení zjištěného stavu.

Osnova práce:

1. Úvod
2. Cíl práce a metodický postup
3. Teoretická východiska
  - 3.1 Význam stravovacích služeb v cestovním ruchu
  - 3.2 Současné trendy v gastronomii
  - 3.3 Specifika managementu stravovacích služeb
4. Empirická část
  - 4.1 Základní výzkumné otázky
  - 4.2 Sběr informací a průběh šetření
  - 4.3 Výsledky šetření
5. Shrnutí výsledků
6. Závěry a doporučení
7. Seznam použitých zdrojů
8. Přílohy

**SEZNAM DOPORUČENÉ LITERATURY:**

ZELENKA J., PÁSKOVÁ M. Výkladový slovník cestovního ruchu. Praha: Linde Praha, 2012. ISBN 978-80-7201-880-2

ČERNÝ, J. Moderní kuchyně ve společném stravování. Třebestovice: RATIO, 2005. ISBN 80-86351-06-8.

HOBDAYOVÁ, C., DENBURYOVÁ, J., Foodstyling: Současné trendy aranžování pokrmů přehled téměř 80 technik. Praha: Euromedia Group, k. s. - Ikar, 2011. ISBN 978-80-249-1543-2

Dle studentem provedených rešerší.

Podpis studenta:

.....*Toma Piskora*.....

Podpis vedoucího práce:

.....*Michal Hruš*.....

Datum: 13.10.2011

Datum: 13.10.2017