

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Ústav gastronómie a hotelierstva cestovného ruchu

Akademický rok: 2015/2016

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Karin Mancovičová

Osobní číslo: 8728023

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (GHT)

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

TÉMA PRÁCE:

**NÁVRH MANAGEMENTU JAKOSTI A JEHO PRACOVNEJ NÁPLNE PRE
GASTRONOMICKÉ ZARIADENIE HOTELA**

TÉMA PRÁCE V AJ:

**QUALITY HOTEL MANAGEMENT STRATEGY and JOB DESCRIPTIONS
for PROFESSIONAL CATERING OPTIONS**

Cíl stanovený pro vypracování BP

Teoretické část BP:

Cílem teoretické části práce je specifikace organizace a činnosti managementu jakosti na základě legislativních požadavků platných pro EU a paralelně i pro ČR na základě dále uvedených legislativních požadavků. Charakterizovat požadavky ČSN EN ISO 9000 Systémy managementu jakosti – Základy, zásady a slovník, ČSN EN ISO 9001 Systémy managementu jakosti – Požadavky, ČSN EN ISO 9004 Systémy managementu jakosti – Směrnice pro zlepšování výkonnosti. Ocitovat Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část I. Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část II. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004. o hygieně potravin, v platném znění.

2. Praktická část BP:

- Analytická část. Cílem analytické části je provést kritickou analýzu stávajícího modelu managementu jakosti pro 2 vybraná hotelová zařízení s gastronomickým provozem, popsat činnost managementu jakosti a porovnat s požadavky ČSN ISO norem řady 9000.
- Návrhová část. V návrhové části uvést opatření pro zlepšení jak organizační struktury managementu jakosti, rovněž tak pracovní náplně na základě kritické analýzy.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

- [1] ČSN EN ISO 9000 Systémy managementu jakosti – Základy, zásady a slovník, ČSN EN ISO 9001 Systémy managementu jakosti – Požadavky, ČSN EN ISO 9004 Systémy managementu jakosti – Směrnice pro zlepšování výkonnosti.
- [2] NENADÁL, Jaroslav et al. *Moderní systémy řízení jakosti : quality management*. 2. doplněné vyd. Praha : Management Press, 2007. 282 s. ISBN 978- 80-7261-071-6.
- [3] VOLDŘICH, Michal a kol. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část I*. Vydalo a distribuuje Národní informační středisko pro podporu jakosti, Novotného lávka 5, Praha 1, 2006. ISBN 80-02-01822-2 (1. část). *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část II*. Vydalo a distribuuje Národní informační středisko pro podporu jakosti, Novotného lávka 5, Praha 1, 2007. ISBN 80-02-01823-0 (2. část)
- [4] HRABĚ, Jan a kol.: *Legislativa a systémy řízení jakosti v potravinářství*. Skripta. Vydalo Academia centrum, UTB ve Zlíně, 2005. ISBN 80 –731 – 314 – 5
- [5] Zákon č. 110 /1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích.
- [6] Zákon č. 258 /2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění
- [7] Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění.

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.
Ústav – UGHCR
podpis vedoucího BP

Datum zadání bakalářské práce: 1. dubna 2015

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2016

V Brně dne: 1. dubna 2015

L.S.

Ing. Eva Lukášková, Ph.D.
vedoucí katedry/ústavu

Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.
prorektor pro vzdělávací činnost