|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B-IIa – Studijní plány a návrh témat prací ( magisterské studijní programy)** | | | | | | | | | | | | | |
| **Označení studijního plánu** | | | | **Specializace Management destinace cestovního ruchu – prezenční studium** | | | | | | | | | |
| **Povinné předměty** | | | | | | | | | | | | | |
| **Název předmětu** | **rozsah** | | | | **způsob ověř.** | | | **počet kred.** | | | **vyučující** | **dop. roč./sem.** | **profil. základ** |
| Makroekonomie pro magisterské studium | 26p+26c = 52 | | | | Zápočet,  zkouška | | | 5 | | | Doc. Ing. Milan Palát, Ph.D. – garant, přednášející (50 %)  Doc. Ing. Ivo Straka, CSc. – přednášející (50 %), cvičící | 1/1 | ZT |
| Aplikovaná statistika | 26p+26c = 52 | | | | Zápočet,  zkouška | | | 5 | | | Dr. Ing. Sylva Skupinová – přednášející, cvičící | 1/1 |  |
| Strategické řízení | 26p+26c = 52 | | | | Zápočet,  zkouška | | | 5 | | | Doc. Ing. Kateřina Kovářová, Ph.D. – garant, přednášející, cvičící | 1/1 | ZT |
| Management cestovního ruchu | 26p+26c = 52 | | | | Zápočet,  zkouška | | | 6 | | | Ing. Petr Studnička, PhD. – přednášející , Ing. Anna Ulrichová, PhD. -cvičící | 1/1 |  |
| Prostorové plánování | 26p+26c = 52 | | | | Zápočet,  zkouška | | | 5 | | | Ing. Pavel Attl, Ph.D. – přednášející, cvičící | 1/1 |  |
| Anglický jazyk | 26c | | | | Zápočet | | | 4 | | |  | 1/1 |  |
| Mikroekonomie pro magisterské studium | 26p+26c = 52 | | | | Zápočet, zkouška | | | 5 | | | Doc. Ing. Milan Palát, Ph.D. – garant, přednášející (50 %)  PhDr. Jan Máče, Ph.D. – přednášející (50 %), cvičící(50%)  Ing. Eliška Smotlachová – cvičící(50%) | 1/2 | ZT |
| Finanční řízení podniku | 26p+26c = 52 | | | | Zápočet, zkouška | | | 5 | | | Doc. Ing. Kateřina Kovářová, Ph.D. – garant, přednášející (50 %)  Ing. Martin Petříček, Ph.D. – přednášející (50 %), cvičící | 1/2 | ZT |
| Metody výzkumu | 26p+26c = 52 | | | | Zápočet,  zkouška | | | 6 | | | Doc. Ing Marie Dohnalová, Ph.D. – přednášející (50 %), cvičící (50 %)  Dr. Ing. Sylva Skupinová – přednášející (50 %), cvičící (50 %) | 1/2 |  |
| Marketingové řízení obcí  a regionů | 26p+26c = 52 | | | | Zápočet,  zkouška | | | 5 | | | Doc. Ing. Monika Ploch Palatková, Ph.D. – garant, přednášející (50 %)  Doc. Ing. Dagmar Jakubíková, Ph.D. – přednášející (50 %), cvičící | 1/2 | PZ |
| Organizace destinačního managementu | 26p+26c = 52 | | | | Zápočet,  zkouška | | | 5 | | | Ing. Anna Ulrichová, Ph.D - garant, přednášející, cvičící | 1/2 | PZ |
| Anglický jazyk | 26c | | | | Zápočet | | | 4 | | |  | 1/2 |  |
| Manažerské účetnictví | 20p+20c = 40 | | | | Zápočet,  zkouška | | | 5 | | | Ing. Věra Levičková, Ph.D. – garant, přednášející, cvičící | 2/3 | PZ |
| Digitální marketing | 20c | | | | Zápočet | | | 3 | | | Ing. Štěpán Chalupa, Ph.D. - cvičící | 2/3 |  |
| Projektové řízení | 20p | | | | Zkouška | | | 3 | | | Ing. Martin Kocourek – přednášející | 2/3 |  |
| Kvantitativní metody v řízení | 20p+20c = 40 | | | | Zápočet,  zkouška | | | 5 | | | Ing. Martin Petříček, Ph.D. – garant, přednášející, cvičící | 2/3 | PZ |
| Seminář k diplomové práci | 6 hodin | | | | Zápočet | | | 4 | | | Ing. Pavel Attl, Ph.D. – cvičící Ing. Petr Studnička, PhD. – cvičící | 2/3 |  |
| Praxe | 6 týdnů | | | | Zápočet | | | 4 | | | Ing. Štěpán Chalupa, Ph.D | 2/3 |  |
|  |  | | | |  | | |  | | |  |  |  |
| Veřejné finance | 20p+20c = 40 | | | | Zápočet, zkouška | | | 5 | | | Ing. Martin Pop, Ph.D. – garant, přednášející, cvičící | 2/4 |  |
| Předstátnicový seminář | 6 hodin | | | | Zápočet | | | 6 | | | Ing. Pavel Attl, Ph.D. – cvičící  Ing. Petr Studnička, PhD. – cvičící | 2/4 |  |
| Psychologie trhu a chování spotřebitele | 20p | | | | Zkouška | | | 3 | | | Doc. Mgr. Ing. Karel Chadt, CSc. – garant, přednášející | 2/4 | PZ |
| Udržitelný rozvoj cestovního ruchu  v regionech | 20p+20c = 40 | | | | Zápočet,  zkouška | | | 4 | | | Doc. Ing. Monika Ploch Palatková, Ph.D. – garant, přednášející (50 %)  Ing. Pavel Attl, Ph.D. –přednášející (50 %), cvičící | 2/4 | PZ |
| Diplomová práce |  | | | | Zápočet | | | 6 | | |  | 2/4 |  |
| **Povinně volitelné předměty - skupina 1** | | | | | | | | | | | | | |
| Mezinárodní podnikání v hotelnictví a gastronomii | | 20c | | | | Zápočet | | | 3 | | Ing. Petr Studnička, PhD. – cvičící | 2/3 |  |
| Tvorba strategií a regionálních plánů | | 20c | | | | Zápočet | | | 3 | | Ing. Pavel Attl, Ph.D. –cvičící | 2/3 |  |
| **Podmínka pro splnění této skupiny předmětů:**  Student si volí tematický 2 bloky předmětů (ve 3. a 4. semestru) po 6 kreditech přiřazených k dané specializaci. Celkový rozsah je 12 kreditů. Tato podmínka se vztahuje na šest skupin povinně volitelných předmětů společně. | | | | | | | | | | | | | |
| **Povinně volitelné předměty - skupina 2** | | | | | | | | | | | | | |
| Cizí jazyk | | 20c | | | | Zápočet | | | 3 | |  | 2/3 |  |
| Cizí jazyk | | 20c | | | | Zápočet | | | 3 | |  | 2/3 |  |
| **Podmínka pro splnění této skupiny předmětů:** | | | | | | | | | | | | | |
| **Povinně volitelné předměty - skupina 3** | | | | | | | | | | | | | |
| Systémy řízení kvality | 20c | | | | Zápočet | | | 3 | | | Ing. Pavel Attl, Ph.D. –cvičící | 2/4 |  |
| Management služeb | 20c | | | | Zápočet | | | 3 | | | Ing. Anna Ulrichová, PhD. -cvičící | 2/4 |  |
| **Podmínka pro splnění této skupiny předmětů:** | | | | | | | | | | | | | |
| **Povinně volitelné předměty - skupina 4** | | | | | | | | | | | | | |
| Aktuální trendy v hotelnictví a lázeňství | | | 20c | | | | Zápočet | | | 3 | Ing. Vladana Horáková, MBA – cvičící | 2/4 |  |
| Kolaborativní ekonomika a hotelnictví | | | 20c | | | | Zápočet | | | 3 | Ing. Petr Studnička, PhD. – cvičící | 2/4 |  |
| **Podmínka pro splnění této skupiny předmětů:** | | | | | | | | | | | | | |
| **Součásti SZZ a jejich obsah** | | | | |  | | | | | | | | |
| 1. Obhajoba diplomové práce 2. Teoretické okruhy  * Makroekonomie pro magisterské studium, Strategické řízení a marketing, Mikroekonomie pro magisterské studium, Finanční řízení podniku, Manažerské účetnictví, Kvantitativní metody v řízení, Psychologie trhu a chování spotřebitele * Marketingové řízení obcí a regionů, Organizace destinačního managementu, Udržitelný rozvoj cestovního ruchu v regionech | | | | | | | | | | | | | |
| **Další studijní povinnosti** | | | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **Návrh témat kvalifikačních prací a témata obhájených prací** | | | | | |  | | | | | | | |
| **Návrh témat DP**   * [Vliv pandemie COVID-19 na české lázeňství](https://is.vsh.cz/auth/rozpis/tema?fakulta=6310;obdobi=641;sorter=vedouci;balik=7936;tema=13759;uplne_info=1) * [Vliv národní centrály cestovního ruchu (NTO) na konkurenceschopnost České republiky jako destinace cestovního ruchu](https://is.vsh.cz/auth/rozpis/tema?fakulta=6310;obdobi=641;sorter=vedouci;balik=7936;tema=13936;uplne_info=1) * [Pojetí nově konstruovaného místního poplatku z pobytu ze strany obcí v Česku od roku 2020](https://is.vsh.cz/auth/rozpis/tema?fakulta=6310;obdobi=641;sorter=vedouci;balik=7934;tema=13918;uplne_info=1) * [Projevy digitalizace v hotelnictví a gastronomii v kontextu agendy Průmysl 4.0](https://is.vsh.cz/auth/rozpis/tema?fakulta=6310;obdobi=641;sorter=vedouci;balik=7934;tema=13648;uplne_info=1) * [Vliv restrikcí souvisejících s onemocněním covid-19 na provoz pražských nočních podniků](https://is.vsh.cz/auth/rozpis/tema?fakulta=6310;obdobi=641;sorter=vedouci;balik=7934;tema=13530;uplne_info=1)   **Téma obhájených prací**   * [Vplyv kolaboratívnej ekonomiky na podnikateľské prostredie v ubytovacích a stravovacích službách](https://is.vsh.cz/auth/th/c9n94/) * [Dopad šíření onemocnění COVID-19 na výkonnost vybraného hotelu](https://is.vsh.cz/auth/th/xm4hc/) * Analýza procesů řízení vybraného hotelu * Holismus v českém lázeňství * Nakládaní s kávovou sedlinou a její možné využití * [Vliv stravenek na cenu obědového menu v České republice](https://is.vsh.cz/auth/th/met7z/) (oceněna v roce 2019 jako nejlepší DP v oboru hotelnictví a gastronomie ze strany Asociace hotelů a restaurací ČR) * Lázeňství jako součást zdravotní péče v České republiceIng. * [Možnosti zpracování a omezování zbytkových surovin z restaurací](https://is.vsh.cz/auth/th/arfhh/) (oceněna v roce 2018 jako nejlepší DP v oboru hotelnictví a gastronomie ze strany Asociace hotelů a restaurací ČR) | | | | | | | | | | | | | |
| **Návrh témat rigorózních prací a témata obhájených prací** | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **Součásti SRZ a jejich obsah** | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |