|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B-IIa – Studijní plány a návrh témat prací (magisterské studijní programy)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Označení studijního plánu** | | | | | **Specializace Management hotelnictví a lázeňství – 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 | |  |
| Hotelové inženýrství | 26p+26c = 52 | | | | | Zápočet,  zkouška | | | | 5 | | | | Ing. Petr Studnička, PhD. – garant,  přednášející, cvičící | | 1/1 | | PZ |
| 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+26p=52 | | | | | Zápočet, zkouška | | | | 6 | | | | Doc. Ing Marie Dohnalová, Ph.D. (50 %), cvičící (50 %)  Dr. Ing. Sylva Skupinová – přednášející (50 %), cvičící (50 %) | | 1/2 | |  |
| Procesní modelování | 26p+26c = 52 | | | | | Zápočet,  zkouška | | | | 5 | | | | Doc. Ing. Jan Hán, Ph.D. – garant, přednášející, cvičící | | 1/2 | | PZ |
| Ekonomika hotelu | 26p+26c =52 | | | | | Zápočet, zkouška | | | | 5 | | | | Ing. Petr Studnička, PhD. – přednášející, cvičící (50 %)  Ing. Vladana Horáková, MBA – cvičící (50 %) | | 1/2 | |  |
| 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. – přednášející, cvičící | | 2/4 | |  |
| Psychologie trhu a chování spotřebitele | 20p | | | | | Zkouška | | | | 3 | | | | Doc. Mgr. Ing. Karel Chadt, CSc. – garant, přednášející | | 2/4 | | PZ |
| Předstátnicový seminář | 6 hodin | | | | | Zápočet | | | | 6 | | | | Ing. Pavel Attl, Ph.D. – cvičící  Ing. Petr Studnička, PhD. – cvičící | | 2/4 | |  |
| Hotelové informační systémy | 20p+20c = 40 | | | | | Zápočet,  zkouška | | | | 4 | | | | Ing. Štěpán Chalupa, Ph.D – přednášející, cvičící | | 2/4 | |  |
| 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 | |  |
| Gastronomické koncepty | | | 20c | | | | | Zápočet | | | | 3 | | Ing. Petr Studnička, PhD. – 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** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aktuální trendy v hotelnictví a lázeňství | | 20c | | | | | Zápočet | | | | 3 | | | Ing. Vladana Horáková, MBA – cvičící | | 2/4 | |  |
| Enogastronomie | | 20c | | | | | Zápočet | | | | 3 | | | Ing. Jiří Zelený, Ph.D. – cvičící | | 2/4 | |  |
| **Podmínka pro splnění této skupiny předmětů:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Povinně volitelné předměty - skupina 4** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Řízení lázeňství a wellness | | | | 20 c | | | | | Zápočet | | | | 3 | | Ing. Pavel Attl, Ph.D. - 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  * 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 * Hotelové inženýrství, Řízení lázeňství a wellness | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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**   * Cenová politika pražských hotelů * Benefity - motivace nebo zvyšování nákladů podnikatele * Využití ludských zdrojov v podniku * Hodnocení investiční činnosti podniku pomocí vybrané dynamické metody * Optimální kapitálová struktura podniku v oblasti služeb | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Návrh témat rigorózních prací a témata obhájených prací** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Součásti SRZ a jejich obsah** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |