

Odborný výcvik - maturitní práce s obhajobou

Školní rok: 2026/2027

Obor vzdělávání: 65-41-L/01 GASTRONOMIE

Třída: GS4A

Výběr témat: 18.- 20. 11. 2026

Maturitní praxe: 23. - 27. 11. 2026

Odevzdání maturitní práce: do 24. 3. 2027 do 12:00 hodin

STŘEDNÍ ŠKOLA HOTELNICTVÍ
A GASTRONOMIE
SČMSD PRAHA, S. R. O.
Slavětínská 82
190 14 Praha 9 - Klánovice

tel.: +420 281 012 111
e-mail: sekretariat@hotelova-skola.cz
web: www.hotelova-skola.cz
IZO: 110380339

Bankovní spojení: 1312081/ 0100
IČ: 49615378, DIČ: CZ49615378
zapsaná v obchodním rejstříku, vedeném
Městským soudem v Praze, v oddíle C, vložce 21169

Témata maturitní práce s obhajobou pro obor Gastronomie

1. Slavnostní hostina – svatební hostina, inventář na úseku obsluhy
2. Slavnostní hostina – narozeniny, inventář na úseku výroby
3. Slavnostní hostina – promoce, zařízení a vybavení společensko – zábavních podniků
4. Workshop – studená kuchyně, HACCP
5. Workshop – hovězí maso, BOZP
6. Workshop – ryby a mořské plody, skladování
7. Workshop – bezmasé pokrmy, alternativní stravování
8. Gastronomická událost – vepřové hody, pivo
9. Gastronomická událost – myslivecké hody, zvěřina
10. Gastronomická událost – Štědrý den, česká kuchyně
11. Gastronomická událost – Svatý Martin, Vinařské oblasti
12. Gastronomická událost – Brunch, tepelné úpravy a jejich alternativy
13. Téma vlastního výběru, po konzultaci s vedoucím práce

Struktura maturitní práce s obhajobou

1. **Titulní strana** - dle zadání školy
2. **Prohlášení o originalitě** - dle zadání školy
3. **Obsah práce**
4. **Úvod** - zdůvodnění výběru tématu, stručné představení tématu a cíle MP
5. **Text práce** - teoretická a praktická část
6. **Závěr** - stručné shrnutí zpracovaného tématu, formulace vlastního stanoviska (názoru, pohledu, dopad pro praxi), zhodnocení cíle MP
7. **Zdroje** - uvedené v souladu s normou ČSN ISO 690:2022
8. **Přílohy**

Struktura praktické části

1. Hostina

1. Charakteristika příležitosti
2. Objednávka banketu
3. Návrh slavnostního menu - šestichodové menu včetně nápojů
4. Charakteristika pokrmů a nápojů
5. Postup přípravy pokrmů
6. Kalkulace pokrmů a nápojů
7. Náskres tabule se zasedacím pořádkem a prostření pro jednu osobu
8. Způsob servisu pokrmů a nápojů
9. Žádanka o inventář
10. Časový plán v odbytovém středisku
11. Pracovní příkaz
12. Faktura

2. Workshop

1. Charakteristika workshopu
2. Představení lektora a program workshopu
3. Návrh pokrmů
4. Charakteristika pokrmů a použitých surovin
5. Technologický postup
6. Kalkulace surovin
7. Technické a materiální zajištění
8. Organizace pracoviště
9. Způsob prezentace pokrmů
10. Časový plán průběhu workshopu
11. Pracovní příkaz (instrukce pro tým)
12. Faktura

3. Gastronomická událost

1. Charakteristika události
2. Návrh propagačního materiálu
3. Menu
4. Časový plán akce
5. Pracovní příkaz
6. Charakteristika surovin
7. Charakteristika pokrmů a nápojů
8. Kalkulace pokrmů a nápojů
9. Způsob prezentace pokrmů
10. Technické a materiální zajištění
11. Technologický postup přípravy 3 pokrmů
12. Kalkulace nákladů

Formální úprava maturitní práce s obhajobou

Před začátkem formální úpravy maturitní práce doporučujeme správně nastavit formát strany a odstavců, čímž předejdete pozdějším nesnázím v konečném administrativním zpracování.

Formát papíru: A4, na výšku

Okraje:

- levý okraj 3,5 cm (počítá se rezerva na vazbu)
- horní, spodní a pravý okraj 2,5 cm
- umístění hřbetu vlevo

Písmo:

- názvy kapitol - Times New Roman, 16b, tučně
- názvy podkapitol - Times New Roman, 14b, tučně
- ostatní text - Times New Roman, 12b

Formát odstavce: řádkování 1,5; zarovnání do bloku; odsazení první věty odstavce 1,25 cm

Rozsah teoretické části: min. 5 normostran (1 normostrana = 1800 znaků včetně mezer)

Číslování stran:

Stránky se číslují od první fyzické stránky práce, přičemž na některých stránkách (titulní strana, prohlášení, obsah) se číslo nezobrazuje.

Obrázky a grafy:

Každý obrázek a graf použitý v práci musí být označen číslem a názvem. Tyto údaje musí být uvedeny pod příslušným prvkem (obrázkem nebo grafem) a odděleny dvojtečkou. Číslujte je samostatně dle pořadí v práci (např. Obrázek č. 1: Schéma příborů a skleniček).

Dále bude hodnoceno dodržování typografických pravidel, jednopísmenné předložky a spojky na konci řádku, sirotci/vdovy a psaní výčtů.

Ostatní pokyny k maturitní práci s obhajobou

Zdroje a citace:

Použijte citační normu ČSN ISO 690:2022. U parafrází uvádějte citaci na konci odstavce (autor, rok), např. (Lochmanová, 2019). Přímé citace pište kurzívou, v uvozovkách a dle způsobu citování označte autora, rok a stránku.

Práce bude po odevzdání zkontrolována antiplagiátorským systémem, maximální povolená shoda je 20 %. Žáci musí použít alespoň 2 zdroje.

Odevzdání do 24. 3. 2027 do 12:00 hodin

- Elektronicky ve formátu PDF na e-mail: maturita@hotelova-skola.cz.
- V tomto školním roce se maturitní práce odevzdává jen elektronicky.
- Prezentace k obhajobě (ve formátu PPT/PDF) do 5. 5. 2027 v systému Moodle.

Neodevzdání maturitní práce:

Neodevzdá-li žák pro vážné důvody práci ve stanoveném termínu, omluví se písemně řediteli školy nejpozději v den stanovený pro odevzdání maturitní práce. Uzná-li ředitel školy omluvu žáka, určí žákovi náhradní termín pro odevzdání maturitní práce. Pokud žák maturitní práci neodevzdá v termínu bez písemné omluvy s uvedením vážných důvodů nebo pokud mu omluva nebyla uznána, posuzuje se, jako by danou zkoušku vykonal neúspěšně.

Obhajoba:

Žák si na základě maturitní práce připraví prezentaci, kterou představí během obhajoby své maturitní práce. Čas vymezený na představení maturitní práce je maximálně 15 minut a 5 minut na otázky. Žák musí v prezentaci maturitní práce zohlednit připomínky uvedené v posudku vedoucího a oponenta maturitní práce.

Hodnocena je formální a obsahová úroveň prezentace, reakce na posudek oponenta a vedoucího maturitní práce, komunikační dovednosti žáka, dodržení časového limitu a věcné odpovědi na doplňující otázky vedoucího a oponenta maturitní práce či členů maturitní komise.

Kritéria hodnocení maturitní práce s obhajobou GS

● Prezentace a její obhajoba	30 bodů
● Obsahová část	30 bodů
● Formální část	20 bodů
● Jazyková část	10 bodů
● Celkový dojem	10 bodů

100 - 86 bodů výborný

85 - 71 bodů chvalitebný

70 - 56 bodů dobrý

55 - 41 bodů dostatečný

40 - 0 bodů nedostatečný

V Praze 23. září 2026

Vypracovali: Ing. Tereza Adamcová a Ing. Martin Černohorský

Mgr.
Kateřina
Závišková

Digitálně podepsal
Mgr. Kateřina
Závišková
Datum: 2026.09.29
14:43:16 +02'00'