

Praxe – maturitní práce s obhajobou

Školní rok: 2026/2027

Obor vzdělávání: 65-42-M/01 HOTELNICTVÍ

Třída: HT4A

Výběr témat: 18.–20. 11. 2026

Maturitní praxe: 23.–27. 11. 2026

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

Témata maturitní práce s obhajobou pro obor Hotelnictví

1. Workshop – základy barmanství, lihoviny
2. Workshop – základy baristiky, káva
3. Workshop – základy sommeliérství, víno
4. Víkendový pobyt – wellness, wellness a lázeňství
5. Víkendový pobyt – sportovní, animační služby
6. Víkendový pobyt – romantický, housekeeping
7. Víkendový pobyt – kulturně-poznávací, front office
8. Víkendový pobyt – teambuilding, nabídka hotelových a restauračních služeb
9. Víkendový pobyt – Vinařství U Kapličky, kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení
10. Víkendový pobyt – Wellness & Wine Hotel Volařík, zážitková gastronomie
11. Exkurze pro střední školu – Vinařství Sonberk, vinařské oblasti
12. Exkurze pro střední školu – Pivovar Pilsner Urquell, pivo
13. Konference pro 70 osob, MICE
14. Marketingový plán restaurace – Theatro Restaurant & Café, společensko-zábavní střediska
15. Marketingový plán restaurace – Sladovna, organizační struktura restaurace
16. Marketingový plán hotelu – OREA Resort Horal, franchising
17. Marketingový plán hotelu – OREA Resort Sklář, profesní organizace v hotelnictví a gastronomii
18. Marketingový plán hotelu – Radisson Blu Hotel Prague, organizační struktura hotelu
19. 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, dopadu pro praxi), zhodnocení cíle MP
- 7. Zdroje** – uvedené v souladu s normou ČSN ISO 690:2022
- 8. Přílohy**

Struktura praktické části

1. Workshop

1. Charakteristika workshopu
2. Charakteristika cílové skupiny
3. Objednávka
4. Harmonogram
5. Výukové materiály
6. Technické a materiální zajištění
7. Organizace prostoru
8. Kalkulace
9. Postup praktické části
10. Pracovní příkaz (instrukce pro školitele a účastníky)
11. Faktura
12. Návrh propagačního materiálu

2. Víkendový pobyt

1. Charakteristika vybraného hotelu
2. Charakteristika pobytu
3. Charakteristika cílové skupiny
4. Objednávka pobytu
5. Harmonogram pobytu
6. Přehled základních a doplňkových služeb
7. Charakteristika vybraných aktivit/procedur
8. Návrh a kalkulace dvou tříchodových slavnostních večeří včetně nápojů
9. Pracovní příkaz (instrukce pro personál)
10. Kalkulace pobytu
11. Faktura
12. Návrh propagačního materiálu

3. Exkurze

1. Charakteristika exkurze a cílové skupiny
2. Charakteristika navštíveného podniku
3. Objednávka exkurze
4. Program a harmonogram exkurze
5. Doprava a trasa exkurze
6. Návrh a kalkulace snídaně a tříchodové večeře včetně nápojů
7. Zajištění stravování a ubytování
8. Vzdělávací aktivity a pracovní list
9. Organizační a bezpečnostní zajištění
10. Kalkulace exkurze
11. Faktura
12. Návrh propagačního materiálu

4. Konference

1. Charakteristika konference
2. Charakteristika účastníků
3. Charakteristika místa realizace
4. Objednávka konference
5. Program konference
6. Technické a materiální zajištění
7. Organizace prostoru
8. Návrh a kalkulace coffee breaku a tříhodového oběda včetně nápojů
9. Pracovní příkaz
10. Kalkulace konference
11. Faktura
12. Návrh propagačního materiálu

5. Marketingový plán vybraného hotelu/restaurace/kavárny

1. Charakteristika
2. Nabízené služby a balíčky služeb
3. Charakteristika zákazníků
4. Cenová nabídka
5. Současná propagace a distribuce
6. Analýza a porovnání konkurence
7. SWOT analýza
8. Cíle marketingového plánu
9. Návrh opatření a harmonogram
10. Rozpočet
11. Návrh kontroly a vyhodnocení výsledků
12. Návrh propagačního materiálu

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 prvního řádku 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. Označení se uvádí pod příslušným prvkem (obrázkem nebo grafem). Obrázky a grafy číslujte samostatně podle pořadí v práci (např. Obrázek č. 1: Schéma přístrojů a skleníček).

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 odborné zdroje.

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

- Elektronicky ve formátu PDF na e-mail: maturita@hotelova-skola.cz.
- Prezentace k obhajobě (ve formátu PPT/PDF) do 15. 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

- 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

Vypracovaly: Mgr. Petra Nečasová a Bc. Eliška Luňáková

Schválila:

Mgr.
Kateřina
Závišková

Digitálně podepsal
Mgr. Kateřina
Závišková
Datum: 2026.09.29
14:53:23 +02'00'