



# PRŮVODCE PSANÍM MATURITNÍ PRÁCE

# ÚVODNÍ INFORMACE K MATURITNÍ PRÁCI



Zpracování maturitní práce vychází ze zákona č. 561/2004 Sb. Zákon o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) §76, odst. 4 a vyhlášky č. 177/2009 Sb.

## K ČEMU PRŮVODCE POTŘEBUJETE

Následující text Vás provede psaním maturitní práce (MP) na Hotelové škole Vršovická, ale je i návodem pro zpracování a úpravu maturitní práce a pro její úspěšnou prezentaci při obhajobách. V dokumentu naleznete veškeré informace potřebné k úspěšnému zpracování maturitní práce. Informace zde uvedené jsou komplexní a snaží se postihnout všechny proměnné, které jsou pro zpracování kvalitního výstupu potřeba. Pokud byste si s něčím nevěděli rady, vždy využijte osobní nebo online konzultaci s vedoucím práce.

## INFORMACE K MATURITNÍ PRÁCI



Vypracováním maturitní práce se ověřují vědomosti a dovednosti žáků, které získali během studia, a jejich schopnosti využívat je při řešení praktických úkolů. Žák se v MP musí vyjadřovat stručně, přesně a především stylisticky i gramaticky správně. Text i přílohy musí být před odevzdáním pečlivě prohlédnuty a přepisy či chyby v tisku opraveny.

## K ČEMU JE MI TO DOBRÉ

Vaše znalosti a dovednosti jsou nezbytné pro úspěšné uplatnění nejen v cestovním ruchu, hotelnictví či gastronomii, ale i v jiných oborech. Cílem maturitní práce je zejména ověření vědomostí a dovedností, které žák získal v průběhu vzdělávání, a zároveň schopností využít tyto vědomosti a dovednosti při řešení konkrétních problémů v odborné praxi.

## CO SE NAUČÍM:

- formulovat a strukturovat myšlenky,
- pracovat s odbornými zdroji,
- analytické a kritické myšlení,
- organizaci práce a time management,
- komunikační dovednosti.



## ČEHO SE VYVAROVAT:

- oddalovat začátek,
- zpracovávat maturitní práci bez konzultace s vedoucím práce.

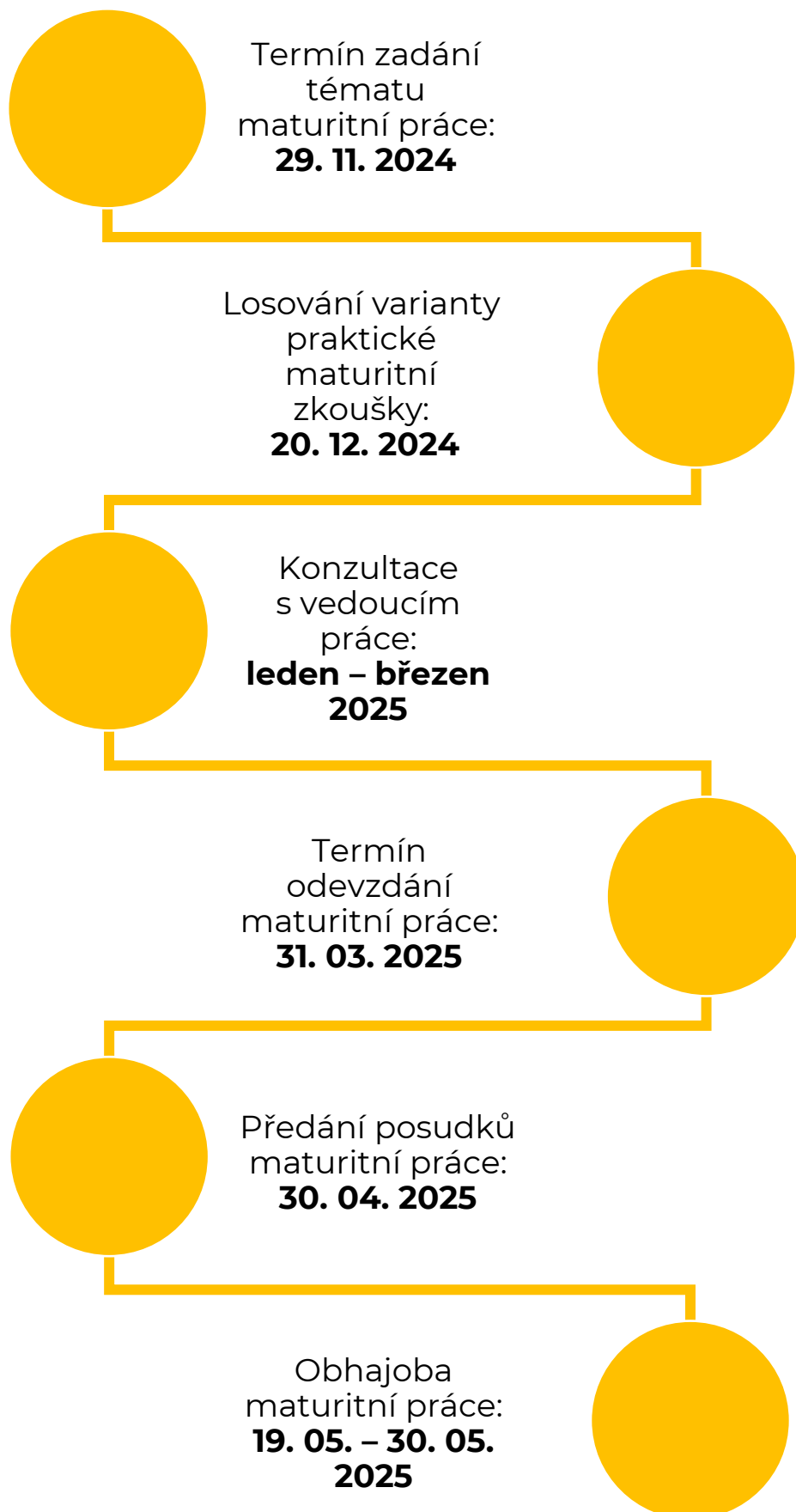
## JAK SI VYBRAT HLAVNÍ TÉMA MATURITNÍ PRÁCE:

Žáci maturitního ročníku jsou do konce září seznámeni s PMZ. Doporučujeme vybrat téma, které vám nejlépe vyhovuje svou náročností a zájmem o oblast, kterou chcete zkoumat. Volba hlavního tématu by měla vycházet z vašich zájmů a předchozích zkušeností.

## TÉMATA PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY PRO ŠKOLNÍ ROK 2024/2025 JSOU NÁSLEDUJÍCÍ:

<b>1. Gastronomie</b>	Analýza a srovnání dvou vybraných gastronomických provozoven
<b>2. Hotelnictví</b>	Analýza ubytovacího zařízení
<b>3. Cestovní ruch</b>	Tvorba dílčího produktu ve vybraném regionu
<b>4. Ekonomika</b>	Postup při zahájení podnikatelské činnosti pro ubytovací nebo gastronomické zařízení
<b>5. Marketing</b>	Analýza a tvorba marketingového mixu pro ubytovací zařízení

## ČASOVÝ HARMONOGRAM



## **DOPORUČENÍ:**

- začněte včas a dodržujte stanovený harmonogram zpracování,
- konzultujte s vedoucím práce,
- účastněte se předepsaných konzultací,
- vyberte si téma, které Vás bude bavit a ke kterému máte vztah.

## **NEJČASTĚJŠÍ CHYBY PŘI PSANÍ MATURITNÍ PRÁCE:**

- není úplná titulní strana,
- není podepsané prohlášení,
- není vyhodnocen cíl práce,
- je uvedeno málo prostudované a neaktuální literatury,
- nejsou používány správné odborné termíny,
- jsou použity nevhodné metody a zdroje.

## **KONZULTACE S VEDOUČÍM PRÁCE**

V rámci předmětu Gastronomický seminář (GAS) jsou žáci 4. ročníků seznámeni s tématy písemné maturitní práce, interními pokyny pro vypracování a se způsobem hodnocení. V průběhu ledna začínají probíhat konzultace k jednotlivým tématům práce. Žáci jsou rozděleni do skupin podle vylosovaných zadání. Konzultace vedou určení vedoucí maturitní práce, kteří si zvolí termíny konzultací. Finální podepsanou verzi odevzdává žák přímo ve 2 písemných vyhotoveních do rukou vedoucího maturitní práce.



## POKYNY PRO ODEVZDÁNÍ

Maturitní práce se odevzdává:

2x v písemném vyhotovení do rukou vedoucího MP

1x v elektronické podobě ve formátu dokument MS WORD (\*.docx), přes školní poštu na adresu [KuchynkaD@shs.cz](mailto:KuchynkaD@shs.cz)





## STRUKTURA MATURITNÍ PRÁCE

Maturitní práce má strukturu odborné práce, která je přehledně členěná tak, aby bylo zřejmé, jak autor přistoupil k řešení zvoleného tématu a jaká byla jeho teoretická východiska. Zároveň obsahuje hodnocení stavu problematiky v praxi, její zpracování v teorii, stanovení cílů, vytyčení problému, definici základních pojmů, použití metod pro dosažení cíle, zhodnocení výsledků a doporučení pro praxi. Maturitní práce je rozdělena na tři části:

<b>Před vlastním textem:</b>	<b>Text práce:</b>	<b>Za textem práce:</b>
Titulní strany (vzor)	Úvod	Seznam zdrojů
Prohlášení	Teoretická část	Seznam příloh
Obsah	Praktická část	Přílohy
	Závěr	

### TITULEK A TITULNÍ STRANY

Nachází se před vlastním textem maturitní práce. Povinné náležitosti titulních stran jsou: název školy, hlavní téma práce, podtitul práce (vylosovaná varianta), jméno a příjmení žáka, třída, školní rok, vedoucí práce a oponent práce. Vzor titulních stran naleznete v přílohách tohoto dokumentu. Tato strana se nečísluje a považuje se za první stránku práce.

### PROHLÁŠENÍ

Za titulní stránkou se nachází krátké čestné prohlášení, že žák maturitní práci vypracoval samostatně. V tištěné verzi je nezbytný vlastnoruční podpis žáka. V elektronické podobě se podpis vynechává. Vzor prohlášení naleznete v přílohách. Stránka s přílohami se nečísluje.

## **OBSAH**

Přehled jednotlivých kapitol maturitní práce s číslováním stránek naleznete v obsahu, který se nachází před samotným textem práce. Obsah je zařazen na začátku práce, stránky s obsahem se nečíslují. Každá položka obsahu by se měla vejít na jeden řádek. Čísla stránek v obsahu se zarovnávají k pravému okraji stránky. Čísla stránek v obsahu udávají číslo první stránky, na níž začíná příslušná kapitola nebo subkapitola. Na následující stránce začíná úvod (což je první číslovaná strana). Je nutné, aby byl obsah vygenerován prostřednictvím nástroje MS Word/Reference/Obsah (nelze jej přepisovat „ručně“). Vzor naleznete v přílohách tohoto dokumentu.

## **ÚVOD**

Úvod je první kapitolou maturitní práce a slouží k uvedení do tématu. Měl by být stručný a nepřesáhnout jednu stranu. Může obsahovat následující body:

- stručné představení tématu a zdůvodnění jeho aktuálnosti,
- stanovení cíle práce/formulace problému,
- nastínění použitých metod a struktury práce.

## **TEORETICKÁ ČÁST (MAXIMÁLNĚ 5 STRÁNEK)**

Teoretická část maturitní práce následuje za úvodem a slouží k podrobnému zpracování odborných informací, které se vztahují k tématu maturitní práce. Seznamuje čtenáře s dostupnými prameny, literaturou a odbornými zdroji, které jste při zpracování využili. V této části je důležité:

- představit klíčové pojmy, terminologii a popřípadě legislativu,
- propojit teoretickou část s praktickou částí,
- pracovat s co nejširším množstvím pramenů k danému tématu, srovnávat získané poznatky,
- minimální počet zdrojů je 5.



## **PRAKTICKÁ ČÁST (5-8 STRÁNEK TEXTU)**

Praktická část následuje po teoretické části a zaměřuje se na aplikaci teoretických poznatků na konkrétní příklad nebo problém. Praktická část přináší vlastní pohled autora na vylosované téma a je hlavním přínosem.

V této části práce je důležité:

- popsat vlastní práci a charakterizovat ubytovací, gastronomické zařízení popřípadě analyzovat turistický region,
- představit vlastní řešení problému,
- interpretace výsledků,
- návrhy doporučení.

## **ZÁVĚR**

Cílem závěru maturitní práce je poskytnout celkové shrnutí práce a ukázat, jak vaše zjištění přispívají k pochopení vybraného tématu. Měl by obsahovat:

- shrnutí základních výsledků práce a hlavních doporučení,
- vyhodnocení úspěšnosti dosažení cíle,
- shrnutí, co nového je zjištěno v praktické části.



## SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

Bez bibliografických citací nelze maturitní práci považovat za kvalitní a objektivní. Při využívání odborné literatury (textů) žák musí dodržovat autorská práva, tudíž je povinen příslušné autory (zdroje) citovat, viz **Zákon č. 121/2000 Sb.** („Autorský zákon“). Každá část textu musí být jasně identifikována z hlediska zdroje.<sup>1</sup>

Pečlivě vypracovaný soupis použité literatury je nezbytnou součástí maturitní práce. Autor jím prokazuje orientaci v odborné literatuře ke zvolené problematice a k jejím širším souvislostem. Soubor údajů, jejich uspořádání a grafická podoba se řídí aktuální normou **ČSN ISO 690 Bibliografické citace.**<sup>2</sup>

Za plagiát je považována shoda maturitní práce s texty jiných autorů větší než 40 %. Vyšší shodu může v odůvodnitelných případech (př. citace zákonů) vedoucí práce uznat max. do výše 50 %.

Vzhledem k tomu, že jednotlivé typy děl (knihy, časopisy, internetové zdroje a další) se citují specificky pro daný typ a uvádí se jiné specifikace, je vhodné pro zjednodušení práce s vytvářením bibliografického záznamu používat **generátor citací - [www.citace.com](http://www.citace.com)**.

Minimální počet zdrojů stanovuje, kolik zdrojů musí být nejméně použito v maturitní práci. **Minimální počet zdrojů pro maturitní práci je 5.** Všechny skutečnosti v maturitní práci by měly být aktuální.

V maturitní práci by měly **být citace zdrojů uváděny formou poznámek pod čarou**. Tato forma umožňuje okamžitě identifikovat, odkud byla konkrétní informace čerpána. Příklad citace pod čarou je uveden na konci této strany.

---

<sup>1</sup> Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-121>

<sup>2</sup> Řezáč, 2009, s. 72.

## Seznam použitých zdrojů (následuje za závěrem práce):



Citace v seznamu zdrojů musejí být řazeny abecedně podle použitých zdrojů v textu. Použité zdroje jsou ve svém seznamu řazeny literatura, odborné časopisy, sborníky, právní předpisy, samostatně internetové stránky.

### Příklady použitých zdrojů:

Příklad použité literatury:

KARÁSEK, J. *Hotelový management*. Praha: Grada Publishing. 2015. ISBN 978-80-247-4845-0.

Příklad odborného časopisu:

NOVÁK, P., HRABÁK, M. *Trendy v oblasti pohostinství a hotelového managementu*. In: *Hospitality Review*, 2018, ISSN 1805-1234.

Příklad sborníku:

PAPÍK, Richard. Příležitosti Web 2.0 pro Competitive Intelligence. In: *INSOURCE 2008: konference o profesionálních informačních zdrojích, Praha 5.-6. února 2008*. [online]. Praha: Albertina icome Praha, 2008. Dostupné z: [www.insource.cz/pdf/2008/papik-richard.pdf](http://www.insource.cz/pdf/2008/papik-richard.pdf) [cit. 2018-05-02].

Příklad webové stránky:

*Stát se členem*. Online. Asociace hotelů a restaurací České republiky. 2024. Dostupné z: [www.ahrcr.cz/pro-cleny/](http://www.ahrcr.cz/pro-cleny/) [cit. 2024-09-18].

## SEZNAM PŘÍLOH

- obrázky, grafy, tabulky, fotodokumentace

## **OBHAJOPA MATURITNÍ PRÁCE**

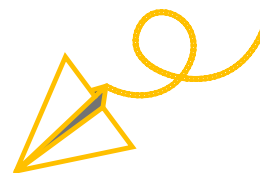
Součástí praktické maturitní zkoušky je obhajoba maturitní práce. Obhajoby se účastní členové zkušební komise. Žák nejprve přednese prezentaci o své práci. V místnosti bude k dispozici počítač, kde bude použita prezentace vytvořená v odpovídajícím programu (nejlépe MS PowerPoint). Při prezentaci žák uvede, proč si zvolil dané téma, jak postupoval při jeho zpracování, k jakým dospěl výsledkům, s jakými problémy se při své práci setkal a reaguje na připomínky uvedené v posudku. Následuje diskuse se žákem, kde se seznámí s hodnocením vedoucího a oponenta práce. Účelem této rozpravy je zjistit, jak žák ovládá řešení odborných problémů své práce a jak dovede odpovědět na přednesené námítky. V rámci maturitní zkoušky se hodnotí nejen práce, ale i její obhajoba, obojí se zahrnuje do klasifikace.

### **Příprava na obhajobu: 15 minut**

Žák obdrží otázky od vedoucího práce a oponenta a vypracovává odpovědi a instaluje počítačovou prezentaci. Žáci s PUP mají prodloužený čas.

### **Obhajoba maturitní písemné práce: 15 minut**

Žák představí maturitní práci členům maturitní komise a následně odpovídá na položené otázky komise.



## **PREZENTACE MATURITNÍ PRÁCE**

Prezentace je důležitou součástí obhajoby maturitní práce a má žákovi pomoci k úspěšné obhajobě tím, že jasně a přehledně představí klíčové aspekty. V této části je třeba dodržet následující:

- prezentace by měla být stručná, s maximálně 5 slidy a obsahovat pouze klíčové body,
- obsah prezentace vychází z hlavních výsledků práce,
- text v prezentaci by měl být čitelný (velikost min. 24 bodů).

## **FORMÁLNÍ NÁLEŽITOSTI MATURITNÍ PRÁCE**

Maturitní práce je vizitkou každého žáka, měla by proto mít kromě odpovídající obsahové úrovně i náležitou formální úpravu. Významným prvkem ovlivňujícím kvalitu práce a její následné hodnocení je úroveň použitého jazyka, a to jak odborný jazykový styl, tak i přesnost a správnost pravopisu a slohu, např. logika vyjadřování.

Autor vždy dbá na dodržování platných českých norem, zejména pravidel českého pravopisu. Nevhodná a nesprávná jazyková forma může znehodnotit po obsahové stránce jinak zdařilou práci.

### **PRO MATURITNÍ PRÁCI JE NUTNO DODRŽET NÁSLEDUJÍCÍ BODY:**

- originál MP musí být vypracován na kancelářském papíru formátu A4,
- práce je tištěna pouze na pravých stranách (levé strany jsou prázdné),
- vazba práce je kroužková, kde vrchní strana je průhledná a zadní strana neprůhledná,
- řádkování textu je 1,5 se zarovnáním do bloku,
- okraje stránky jsou 2,5 cm, u hřbetu (vlevo) o 1 cm více,
- používá se jeden základní typ písma: Times New Roman (velikost písma 12),
- hlavní nadpisy (velikost písma 16), nadpisy subkapitol (velikost 14),
- názvy tabulek, grafů, obrázků či zdroje k nim (velikost písma 11),
- text je možné zvýrazňovat tučně; podtrhávání se v práci nepoužívá,
- nadpisy jsou zarovnané vlevo,
- číslování stránek práce začne od první strany úvodu a skončí poslední stránkou závěru,
- čísla stránek budou umístěna uprostřed,
- každá kapitola (ne subkapitola) začíná na nové straně, při psaní podkapitol neděláme za posledním číslem tečku.

## ROZSAH MATURITNÍ PRÁCE

Níže je stanoven rozsah maturitní práce. Doporučený rozsah práce je 15 normalizovaných stránek. Nedodržení dolního rozsahu počtu normostran vede k nesplnění podmínek pro klasifikaci maturitní práce (volná místa v textu, grafy, obrázky a schémata se nezapočítávají do počtu znaků). V maturitní práci se normostrany počítají od první stránky úvodu až po poslední stránku závěru. Počet znaků dokumentu ve formátu Word je uveden v sekci „Počet slov“ (rozkliknout dolní lištu v dokumentu Word).

### **Maturitní práce obsahuje:**

- **minimálně 12 normalizovaných stránek,**
- **doporučený rozsah maturitní práce je 15 stránek,**
- **minimálně 21 600 znaků (včetně mezer) od úvodu po závěr.**

## KONEC STRÁNEK (UKONČENÍ STRÁNKY)

Na konci stránky nesmí zůstat nadpis kapitoly, samotná první řádka odstavce a slovo ukončené rozdělovacím znaménkem. Na začátek stránky nesmí přetéci samostatný popisek obrázku nebo část nadpisu.

## ODRÁŽKY A ČÍSLOVANÉ SEZNAMY

Při psaní maturitní práce je někdy vhodné také využívat odrážek (příp. víceúrovňových odrážek) a číslované seznamy. V práci je nutné dodržovat vždy jeden typ odrážek. Za každou odrážkou se píše čárka, a na konci tečka.

## KAPITOLY A SUBKAPITOLY

Text maturitní práce se člení do kapitol, subkapitol, oddílů a odstavců. Hloubka členění jednotlivých kapitol je závislá především na rozsahu práce. Hlavní kapitola (nikoliv subkapitola) se začíná psát vždy na novou stránku.

## TABULKY, GRAFY A OBRÁZKY

Všechny druhy tabulek a grafů je nutné označit jako Tabulka, Graf, v případě obrázků jako Obrázek. Tabulky, grafy nebo obrázky delší než půl strany je třeba přesunout do příloh. Odkaz na zdroj tabulek, grafů a obrázků se uvádí stejným způsobem, jako se průběžně odkazuje na zdroje v celé práci. Pokud tabulka, graf, nebo obrázek vycházejí z vlastní práce žáka (v praktické části), uvádí se Zdroj: vlastní zpracování. Všechny zdroje obrázků, tabulek a grafů musí být uvedeny v Seznamu použitých zdrojů. V hlavním textu práce uvádějte jenom nezbytné tabulky, grafy a obrázky. Název tabulky, grafu nebo obrázku je stručné a výstižné označení jejich obsahu. Umísťuje se nad tabulkou/grafem/obrázkem. Pod každou tabulkou, grafem a obrázkem je nutno uvádět zdroj informací, na jejichž základě byly tabulka, graf či obrázek vytvořeny.

### Příklady:

Tabulka 2: Příčiny nespokojenosti (v %)


Zdroj: Vaněk (2024, s. 30)

Obrázek 1: Logo hotelu



Zdroj: webové stránky hotelu (2024)



## KRITÉRIA HODNOCENÍ MATURITNÍ PRÁCE

Je určen bodový systém hodnocení maturitní práce (dále jen MP), všechna kritéria hodnocení MP jsou rovnocenná – rozsah 0–6 bodů. **Celkem je tedy možno získat 30 bodů.**

Každé kritérium přispívá k celkovému hodnocení a je důležité, aby všechny části práce byly pečlivě zpracovány. Hodnocení reflektuje kvalitu nejen obsahu a struktury, ale i jazykové a formální úpravy práce.

<b>Kritérium 1 (rozsah 0-6 bodů)</b>	
<b>Logická stavba, formální úprava a struktura MP</b>	
<b>Jednotlivá kritéria:</b>	<b>Hodnotitel si klade otázky typu:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>určení a dodržování formální struktury MP</li></ul>	Je výklad srozumitelný?
<ul style="list-style-type: none"><li>jazyk a styl práce, dodržení gramatických pravidel a stylistických norem</li></ul>	Pracuje autor správně se zkratkami, s přepisy cizích slov apod.? Nedopouští se pravopisných chyb a jazykových neobratností?
<ul style="list-style-type: none"><li>formátování a minimální rozsah textu</li></ul>	Odpovídá úprava MP zadaným požadavkům?
<b>Kritérium 2 (rozsah 0-6 bodů)</b>	
<b>Realizovaný rozsah řešení daného úkolu, odborná úroveň zpracování</b>	
<b>Jednotlivá kritéria:</b>	<b>Hodnotitel si klade otázky typu:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>kvalita zvoleného cíle či problému</li></ul>	Je na každém místě zřejmé, co chce autor říci a proč to říká právě nyní?
<ul style="list-style-type: none"><li>důraz na srozumitelnost, smysluplnost, adekvátnost</li></ul>	Je práce přehledně členěna a směřuje ke splnění cíle, který si autor vytknul?
<ul style="list-style-type: none"><li>úroveň zpracování</li></ul>	

<b>Kritérium 3 (rozsah 0-6 bodů)</b>	
<b>Stupeň splnění cíle a osobní přínos autora k danému řešení problému</b>	
<b>Jednotlivá kritéria:</b>	<b>Hodnotitel si klade otázky typu:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kvalita celkového vyznění práce</li> </ul>	Je práce pouze mechanickým kompilátem, nebo autor své výzkumy a analýzy přetavuje v nový, organický celek?
<ul style="list-style-type: none"> <li>• hodnocení přístupu autora k MP</li> </ul>	Je práce způsobem zpracování tématu zajímavá i pro toho, kdo se sám danou problematikou nezabývá? Vnáší autor do tématu vlastní pohled, či vlastní řešení?
<b>Kritérium 4 (rozsah 0-6 bodů)</b>	
<b>Práce s prameny odborné literatury</b>	
<b>Jednotlivá kritéria:</b>	<b>Hodnotitel si klade otázky typu:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržení norem citace, parafrázování v textu MP</li> </ul>	Pracuje autor průhledným způsobem s prameny odborné literatury?
<ul style="list-style-type: none"> <li>• správnost tvorby seznamu použité literatury, užití příloh, tabulek, obrázků apod.</li> </ul>	Využívá přesné citace všude tam, kde je to na místě? Je seznam použité literatury správný a úplný? Jsou využity grafy, tabulky apod. pro zvýšení přehlednosti MP?
<b>Kritérium 5 (rozsah 0-6 bodů)</b>	
<b>Závěry a interpretace MP, možná využitelnost výsledků MP</b>	
<b>Jednotlivá kritéria:</b>	<b>Hodnotitel si klade otázky typu:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zhodnocení závěru práce a jejího možného využití v praxi</li> </ul>	Jaké je možné využití výsledků výzkumu či závěrů MP? Jsou závěry MP adekvátní obsahu? Je možné praktické užití alespoň dílčích řešení odborného problému z MP?

## **BODOVÝ SYSTÉM HODNOCENÍ MATURITNÍ PRÁCE**

Všechny maturitní práce budou posuzovat podle daných kritérií nezávisle: vedoucí MP a oponent MP. Každý z nich oklasifikuje danou maturitní práci podle následující tabulky hodnocení MP.

S kritérii hodnocení MP seznámí žáky všichni vedoucí MP na první konzultaci prokazatelným způsobem.

Každý vedoucí MP a oponent MP vypracují posudek hodnotící MP daného žáka s využitím struktury kritérií hodnocení. S těmito posudky musí být každý žák prokazatelně seznámen nejpozději 3 týdny před konáním obhajoby maturitní práce.

<b>Klasifikace v bodovém systému:</b>	
výborný	30 – 26 bodů
chvalitebný	25 – 21 bodů
dobrý	20 – 16 bodů
dostatečný	15 – 11 bodů
nedostatečný	10 bodů a méně

## POKYNY PRO ODEVZDÁNÍ MATURITNÍ PRÁCE

# 31. 3. 2025 – pondělí



Maturitní práci odevzdávejte přes školní e-mail na adresu: [KuchynkaD@shs.cz](mailto:KuchynkaD@shs.cz) ve formátu \*.docx (MS Word). Soubor prosím nazvete podle vzoru: *4.A\_MP\_Vomáčková\_Kristýna.docx*

Pokud maturitní práci odešlete z jiné než školní e-mailové adresy, v jiném formátu nebo pod jiným názvem, nebude soubor považován jako odevzdaný.

Hotelová škola, Praha 10, Vršovická 43

**Přehled témat maturitní práce**  
**pro školní rok 2024/2025 v oboru Hotelnictví 65-42-M/01**

Předmět:

Praktické odborné předměty

Forma:

Maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí

Schváleno ředitelem školy: Mgr. Petr Vomela

Datum: 30. září 2024

Číslo tématu:	<b>1.</b>
Hlavní téma:	<b>Gastronomie</b>
Název tématu:	<b>Analýza a srovnání dvou vybraných gastronomických provozoven</b>

### **Zadání pro školní rok 2024/2025**

Na základě vlastního průzkumu vyberte dvě vhodně zvolené provozovny ve Vámi vybrané lokalitě a popište současný stav provozování daných podniků. Volte takové typy provozoven, kde se je možno setkat se zaměřením vylosovaným ve variantě zadání – např. používání typických surovin, zaměření na regionální speciality, kavárenský provoz, práci sommeliéra apod. Práce bude vycházet z vašeho srovnání a vyhodnocení zvolených provozoven v dané lokalitě. Součástí práce bude souhrn vámi zjištěných závad a nedostatků v provozování podniku a návrh opatření k jejich odstranění či případné návrhy na zlepšení současného stavu, ale i pozitivní výsledky srovnání – plná obsazenost, rezervace míst, vyhlášené speciality apod.

Práce by měla být členěna do následujících částí:

1. úvod a cíl práce,
2. stručná charakteristika provozoven, jejich velikost včetně umístění a popisu okolí, rozbor konkurence v dané lokalitě (stačí 2 provozovny u každého vybraného zařízení),
3. ukázky jídelních a nápojových lístků, rozbor jejich nedostatků a chyb,
4. teoretická část práce: zpracování zvoleného tématu z veřejně dostupných zdrojů (regionální produkty, národní kuchyně, pivo, víno, teplé nápoje), rešerše,
5. závěr, shrnutí a vyhodnocení.

Doporučený obsah:

- A. Textová část
- B. Vlastní získané údaje a data
- C. Závěr a zhodnocení práce
- D. Obrazová a grafická část – v příloze
- E. Uvedení zdrojů, které sloužily ke zpracování studie.
- F. Prezentace u obhajoby



**Konkrétní varianty zadání:**

1.1	Analýza a srovnání dvou restaurací, které využívají lokální suroviny a produkty ekologického zemědělství.
1.2	Analýza a srovnání dvou gastronomických provozoven nabízejících pokrmy etnických kuchyní.
1.3	Analýza a srovnání dvou restaurací s rozšířenou nabídkou piva (v různých lokalitách) a rozsah jejich stravovacích služeb a nabídky druhů pív.
1.4	Analýza a srovnání dvou vybraných restaurací s rozšířenou nabídkou vín a sommeliérských služeb.
1.5	Analýza a srovnání dvou kaváren s nabídkou denního menu a širokým sortimentem teplých nápojů.

Číslo tématu:	<b>2.</b>
Hlavní téma:	<b>Hotelnictví</b>
Název tématu:	<b>Analýza ubytovacího zařízení</b>

### **Zadání pro školní rok 2024/2025**

Na základě vlastního průzkumu vyberte ubytovací zařízení v dané lokalitě podle vylosovaného zadání a popište současný stav provozování daného podniku. Analýza bude vycházet z vašeho průzkumu a dostupných informací. Analyzovat budete ubytovací zařízení, jeho okolí a konkurenci v dané lokalitě. Vlastní přínos by měl být obsažen v hodnocení pozitiv a negativ daného ubytovacího zařízení (SWOT analýza).

Práce by měla být členěna do následujících částí:

1. základní pojmy a legislativa (definování odborných pojmů použitých v textu práce, např. kategorie, třída, sazby apod.),
2. stručná charakteristika ubytovacího zařízení jako celku včetně umístění, popisu okolí, hlavních turistických předpokladů lokality, segmentu zákazníků, konkurence,
3. charakteristika provozních úseků,
4. popis pozitiv a negativ ubytovacího zařízení.

### **Doporučený obsah:**

- A. Textová část
- B. Vlastní získané údaje a data
- C. Závěr a zhodnocení práce
- D. Obrazová a grafická část – v příloze
- E. Uvedení zdrojů, které sloužily ke zpracování studie
- F. Prezentace u obhajoby

**Konkrétní varianty zadání:**

1. Sportovní hotel v turistickém regionu Českolipsko a Jizerské hory
2. Penzion pro rodinnou klientelu v turistickém regionu Český ráj
3. Hotel v historickém centru města v turistickém regionu Jižní Čechy
4. Designový či boutique hotel ve vybraném turistickém regionu
5. Ekologický hotel ve vybraném turistickém regionu
6. Zámecký hotel ve vybraném turistickém regionu
7. Horský hotel v turistickém regionu Krkonoše a Podkrkonoší
8. Kongresový hotel v turistickém regionu Praha
9. Secesní hotel v turistickém regionu Praha
10. Lázeňský hotel v turistickém regionu Západočeské lázně
11. Golf resort ve vybraném turistickém regionu
12. Luxusní hotel mezinárodního hotelového řetězce v turistických regionech Praha a Střední Čechy
13. Sportovní hotel v turistickém regionu Severozápadní Čechy
14. Penzion pro turistickou klientelu v turistickém regionu Šumava
15. Lázeňský hotel v turistickém regionu Východní Morava
16. Hotel ve městě, ve kterém je památka zapsaná na Seznam světového dědictví UNESCO
17. Hotel zaměřený na rodiny s dětmi v turistickém regionu Plzeňsko a Český les
18. Wellness hotel ve vybraném turistickém regionu
19. Hotel adults only ve vybraném turistickém regionu
20. Zážitekový hotel ve vybraném turistickém regionu

Číslo tématu:	<b>3.</b>
Hlavní téma:	<b>Cestovní ruch</b>
Název tématu:	<b>Tvorba dílčího produktu ve vybraném regionu</b>

### **Zadání pro školní rok 2024/2025**

Na základě analýzy určeného turistického regionu vytvořte vlastní dílčí produkt zaměřený na daný region. Produkt bude určený pro hotelové hosty, návštěvníky regionu, případně pro klienty cestovních kanceláří (zájezd).

Práce by měla být členěna do následujících částí:

1. základní pojmy a legislativa (definování odborných pojmů použitých v maturitní práci, např. turistický region, atraktivita, služby cestovního ruchu, produkt cestovního ruchu),
2. analýza turistického regionu (např. atraktivita, služby cestovního ruchu, nedostatky dané lokality),
3. vytvoření vlastního dílčího produktu (segment zákazníků, termín, služby, časový harmonogram, případně ceny jednotlivých služeb).

### **Doporučený obsah:**

- A. Textová část
- B. Vlastní získané údaje a data
- C. Závěr a zhodnocení práce
- D. Obrazová a grafická část – v příloze
- E. Uvedení zdrojů, které sloužily ke zpracování studie
- F. Prezentace u obhajoby

**Konkrétní varianty zadání:**

1. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Praha
2. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Střední Čechy
3. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Jižní Čechy
4. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Šumava
5. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Plzeňsko a Český les
6. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Západočeské lázně
7. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Severozápadní Čechy
8. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Českolipsko a Jizerské hory
9. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Český ráj
10. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Krkonoše a Podkrkonoší
11. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Královéhradecko
12. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Východní Čechy
13. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Vysočina
14. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Jižní Morava
15. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Východní Morava
16. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Severní Morava a Slezsko
17. Tvorba dílčího produktu zaměřená na turistický region Střední Morava a Jeseníky

Číslo tématu:	<b>4.</b>
Hlavní téma:	<b>Ekonomika</b>
Název tématu:	<b>Postup při zahájení podnikatelské činnosti pro ubytovací nebo gastronomické zařízení</b>

### **Zadání pro školní rok 2024/2025**

Na základě vaší úvahy vyberte zařízení (restaurace, kavárna, bar, penzion) a vytvořte postup při zahájení podnikatelské činnosti pro zcela nové zařízení. Váš postup bude vycházet z průzkumu trhu a hodnocení podnikatelských příležitostí.

Práce by měla být členěna do následujících částí:

1. průzkum trhu,
2. postup při zahájení podnikatelské činnosti (např. charakteristika podniku, právní forma, lokalita, produkt, výrobní zdroje, způsob vedení evidence, organizační struktura, dodavatelé, segment zákazníků, hodnocení atd.),
3. stručný finanční plán.

### **Doporučený obsah:**

- A. Textová část
- B. Vlastní získané údaje a data
- C. Závěr a zhodnocení práce
- D. Obrazová a grafická část – v příloze
- E. Uvedení zdrojů, které sloužily ke zpracování studie
- F. Prezentace u obhajoby

**Konkrétní varianty zadání:**

4.1	Restaurace
4.2	Kavárna
4.3	Bar
4.4	Penzion pro rodinnou klientelu
4.5	Penzion v lázeňské oblasti
4.6	Penzion ve vinařské oblasti



Číslo tématu:	<b>5.</b>
Hlavní téma:	<b>Marketing</b>
Název tématu:	<b>Analýza a tvorba marketingového mixu pro ubytovací zařízení</b>

### **Zadání pro školní rok 2024/2025**

Na základě vlastního průzkumu vyberte ubytovací zařízení v dané lokalitě podle vylosovaného zadání a analyzujte současný marketingový mix daného podniku. Vlastní přínos spočívá v tvorbě optimálního marketingového mixu pro vybrané ubytovací zařízení.

Práce by měla být členěna do následujících částí:

1. základní pojmy a legislativa (definování odborných pojmů použitých v textu práce),
2. stručná charakteristika ubytovacího zařízení a popis všech marketingových nástrojů a činností,
3. popis zjištěných nedostatků,
4. návrh optimálního marketingového mixu pro vybrané ubytovací zařízení.

### **Doporučený obsah:**

- A. Textová část
- B. Vlastní získané údaje a data
- C. Závěr a zhodnocení práce
- D. Obrazová a grafická část – v příloze
- E. Uvedení zdrojů, které sloužily ke zpracování studie
- F. Prezentace u obhajoby

**Konkrétní varianty zadání:**

1. Sportovní hotel v turistickém regionu Českolipsko a Jizerské hory
2. Penzion pro rodinnou klientelu v turistickém regionu Český ráj
3. Hotel v historickém centru města v turistickém regionu Jižní Čechy
4. Designový či boutique hotel ve vybraném turistickém regionu
5. Ekologický hotel ve vybraném turistickém regionu
6. Zámecký hotel ve vybraném turistickém regionu
7. Horský hotel v turistickém regionu Krkonoše a Podkrkonoší
8. Kongresový hotel v turistickém regionu Praha
9. Secesní hotel v turistickém regionu Praha
10. Lázeňský hotel v turistickém regionu Západočeské lázně
11. Golf resort ve vybraném turistickém regionu
12. Luxusní hotel mezinárodního hotelového řetězce v turistických regionech Praha a Střední Čechy
13. Sportovní hotel v turistickém regionu Severozápadní Čechy
14. Penzion pro turistickou klientelu v turistickém regionu Šumava
15. Lázeňský hotel v turistickém regionu Východní Morava
16. Hotel ve městě, ve kterém je památka zapsaná na Seznam světového dědictví UNESCO
17. Hotel zaměřený na rodiny s dětmi v turistickém regionu Plzeňsko a Český les
18. Wellness hotel ve vybraném turistickém regionu
19. Hotel adults only ve vybraném turistickém regionu
20. Zážitekový hotel ve vybraném turistickém regionu

## Seznam příloh

Vzor první titulní strany

Vzor druhé titulní strany

Vzor konkrétního příkladu druhé titulní strany

Vzor prohlášení

Vzor obsahu



**Vzor první titulní strany:**

**Hotelová škola, Praha 10, Vršovická 43**



# **Maturitní práce**

**Květen, 2025**

**Jméno a příjmení autora**

**Vzor druhé titulní strany:**

**Téma**

**Vylosovaná varianta**

Konkrétní název hotelu, restaurace, regionu...

**Jméno a Příjmení**

Třída

**Školní rok:**

**Vedoucí práce:**

**Oponent práce:**

**Vzor konkrétního příkladu druhé titulní strany:**

# **Analýza ubytovacího zařízení**

**Golf resort ve vybraném regionu**

**Hotel Esplanade Spa & Golf Resort**

**Jana Nováková**

4. A

**Školní rok:**

2024/2025

**Vedoucí práce:**

Mgr. Jana Nová

**Oponent práce:**

Ing. Petr Zelený

## **Vzor prohlášení (po druhé titulní straně):**

Prohlášení žáka umístěné nahoře, na třetí straně MP:

Prohlašuji, že jsem celou maturitní práci včetně příloh vypracoval/a samostatně a uvedl/a jsem všechny použité podklady (zdroje) a literaturu.

V Praze dne

.....

*u tištěné verze vlastnoruční podpis*

## **Vzor obsahu (čtvrtá strana):**

### **Obsah**

<b>1 Úvod</b> .....	<b>5</b>
<b>2 Teoretická část</b> .....	<b>6</b>
2.1 Základní terminologie.....	6
2.2 Současné trendy v hotelnictví.....	8
2.3 Legislativní rámec .....	8
<b>3 Praktická část</b> .....	<b>9</b>
3.1 Představení hotelu.....	9
3.2 Organizační struktura.....	11
3.3 SWOT analýza.....	13
<b>4 Závěr</b> .....	<b>14</b>

### **Seznam použitých zdrojů**

### **Seznam příloh**

### **Přílohy**