

## **P ř í k a z**

### **ředitelky SOU Domažlice 6/2020**

#### **Povinná zkouška profilové části maturitní zkoušky – praktická zkouška z odborného výcviku formou vypracování maturitní práce a její obhajoby před zkušební maturitní komisí**

Datum platnosti: od 1. listopadu 2020

Schválila: Mgr. Zdeňka Buršíková

Podle vyhlášky MŠMT ČR č. 177/2009 Sb. ze dne 10. 6. 2009 o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů (vyhláška č. 405/2020 Sb.) lze konat povinnou zkoušku profilové části maturitní zkoušky – praktickou zkoušku z odborného výcviku formou vypracování maturitní práce a její obhajoby před zkušební maturitní komisí (§ 15, odst. 1-7, § 18 a § 19, odst. 2). Tento příkaz upřesňuje jednotnou formální úpravu maturitní práce, zadání tématu, rozsah, obhajobu, hodnocení a uchování (archivaci) maturitní práce.

1. Povinnou zkoušku profilové části maturitní zkoušky – praktická zkouška z odborného výcviku formou vypracování maturitní práce a její obhajoby před zkušební maturitní komisí, zpracovává žák maturitního ročníku oboru vzdělání:

a) RVP 65-41-L/01 Gastronomie; ŠVP: Gastronomie z předmětu: Odborný výcvik.

b) RVP 69-41-L/01 Kosmetické služby; ŠVP: Kosmetické služby z předmětu: Odborný výcvik.

2. Povinnou zkoušku profilové části maturitní zkoušky – praktická zkouška z odborných předmětů formou vypracování maturitní práce a její obhajoby před zkušební maturitní komisí, zpracovává žák maturitního ročníku oboru vzdělání:

a) RVP 64-41-L/51 Podnikání; ŠVP: Podnikání – vlasový stylist a z odborných předmětů: Kosmetika, Stylistika a image, Vizážistika, Kolorimetrie a trichologie.

3. Zadání maturitní práce určí ředitelka školy nejpozději čtyři měsíce před termínem obhajoby maturitní práce. Žák má na vypracování maturitní práce lhůtu nejméně jeden měsíc.

4. Pokud je určeno více než jedno téma, žák si téma maturitní práce zvolí v termínu stanoveném ředitelem školy. Nejpozději však do konce 1. pololetí školního roku. Pokud si žák ve stanoveném termínu téma nezvolí, vylosuje si jedno téma z nabídky určené ředitelkou školy.

5. Téma a zadání maturitní práce se zachovává i pro opravnou zkoušku a náhradní zkoušku.

6. Ředitelka školy nejpozději čtyři měsíce před termínem obhajoby maturitní práce určí vedoucího maturitní práce a nejpozději jeden měsíc před termínem obhajoby maturitní práce stanoví oponenta maturitní práce. Vedoucí a oponent maturitní práce zpracují jednotlivě písemný posudek maturitní práce. Posudky jsou předány žákovi a členům zkušební maturitní komise nejpozději 14 dní před termínem obhajoby maturitní práce. Vedoucím maturitní práce je učitel vyučující předmět Odborný výcvik. Oponentem je učitel, který rovněž uvedené předměty vyučuje, učitel odborných předmětů.

7. Neodevzdá-li žák pro vážné důvody práci v termínu, omluví se písemně ředitelce školy nejpozději v den stanovený pro odevzdání maturitní práce. Uzná-li ředitelka 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.

8. Témata maturitních prací vypisují učitelé výše uvedených předmětů. Zadání vychází z odborného zaměření studia. Při zadání tématu maturitní práce žák potvrdí svým podpisem, že je seznámen s tématem, úkoly a termíny.

9. Při zadání tématu maturitní práce bude autor práce – žák seznámen s požadavky na formální úpravu maturitní práce na webových stránkách SOU a v hodině odborného výcviku určené k maturitní práci viz Příloha č. 2 – Jednotná formální úprava maturitní práce. Výčet povinného vybavení maturitní práce je uveden v Příloze č. 1 – Náležitosti maturitní práce.

10. Žák předá maturitní práci vedoucímu práce ve dvou vyhotoveních v termínu stanoveném ředitelkou SOU (nejpozději jeden měsíc před termínem konání obhajoby). Nejpozději 14 dní před obhajobou předá žákovi vedoucí maturitní práce 1 tiskopis práce společně s posudky vedoucího práce a oponenta. Po obhajobě práce si škola jeden exemplář maturitní práce ponechá k archivaci.

11. Obhajoba maturitní práce a její hodnocení bude probíhat v termínu stanoveném ředitelkou školy před zkušební maturitní komisí – blíže Příloha č. 3 – Hodnocení a obhajoba maturitní práce.

12. Po obhajobě a vykonání maturitní zkoušky žáka bude maturitní práce předána do archivu SOU v tištěné i elektronické podobě, po uplynutí archivační doby s ní bude nakládáno podle Spisového a skartačního řádu SOU Domažlice.

V Domažlicích 31.10.2020

Mgr. Zdeňka Buršíková  
ředitelka SOU Domažlice

Rozdělovník:

Alena Trnková – zástupce ředitele pro praktické vyučování

Ing. Lenka Volkmanová – zástupce ředitele pro teoretické vyučování

Vítězslav Pohanka – vedoucí učitel službových oborů

Mgr. Marie Glötzerová – vedoucí učitel maturitní práce praktické z odborného výcviku oboru Gastronomie

Jiřina Šlaisová – oponent maturitní práce praktické z odborného výcviku oboru Gastronomie

Nikola Zvonařová - vedoucí učitel maturitní práce praktické z odborného výcviku oboru Kosmetické služby

Jolana Fialová - oponent maturitní práce praktické z odborného výcviku oboru Kosmetické služby

Jolana Fialová - vedoucí maturitní práce z odborných předmětů Podnikání – vlasový stylistka

Ludmila Zieglerová - oponent maturitní práce z odborných předmětů Podnikání – vlasový stylistka

3 x vlastní

## **Příloha č. 1 – NÁLEŽITOSTI MATURITNÍ PRÁCE**

Maturitní práci je nutno odevzdat ve stanoveném termínu ve 2 výtiscích, z nichž jeden bude autorovi práce – žákovi vrácen nejpozději 14 dní před konáním obhajoby. Maturitní práce musí být vytištěna na kvalitním papíře a svázána ve standardní lepené vazbě nebo v kroužkové vazbě. Práce v tištěné podobě musí obsahovat níže uvedené náležitosti:

**1 Titulní list práce** (viz Příloha č. 1)

**2 Prohlášení autora** (viz Příloha č. 1) na samostatné stránce je prohlášení o samostatném zpracování díla. Oba odevzdané výtisky musí být autorem – žákem vlastnoručně podepsány.

**3 Obsah** (viz Příloha č. 1) je umístěn na další stránku za prohlášení. Skládá se z titulku „Obsah“ a seznamu hesel, obsahujících název příslušné kapitoly nebo podkapitoly včetně čísla stránky.

### **4 Vlastní text práce – kapitoly**

minimální počet stran vlastního textu je 10 (doporučujeme max. 30 stran vlastního textu), dále práce obsahuje:

- Úvod (nečísluje se);
- Teoretickou, př. praktickou část (kapitoly se číslují);
- Závěr (nečísluje se).

### **5 Studijní prameny a použitá literatura**

(viz Příloha č. 1 – Vzor studijní prameny a použitá literatura):

Uvádí se v pořadí:

- Monografické publikace (kniha);
- Seriálové publikace (časopisy, noviny);
- Záznam elektronické monografie.

### **6 Seznam obrazových a grafických materiálů**

(viz Příloha č. 1 – Vzor seznam obrazových a grafických materiálů): uvádí se na samostatné straně za seznamem použité literatury.

**7 Přílohy** se nepočítají do rozsahu práce, ale uvádějí se v obsahu práce (viz Příloha č. 1 – Vzor obsah).

### **8 Archivace maturitní práce v elektronické podobě**

Soubor v elektronické podobě ve formátu PDF odevzdá žák vedoucímu maturitní práce.

*Příloha č. 1 – Vzor titulní list práce, třída G4.K*

**STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ, DOMAŽLICE,  
PROKOPA VELIKÉHO 640**

PROKOPA VELIKÉHO 640, 344 01 DOMAŽLICE

RVP: 65-41-L/01 Gastronomie

ŠVP: Gastronomie

Třída: G4.K

Školní rok: 2020/2021

**MATURITNÍ PRÁCE  
PRAKTICKÁ Z ODBORNÉHO VÝCVIKU**

**ZÁŽITKOVÁ GASTRONOMIE A SOUČASNÉ TRENDY V  
GASTRONOMICKÝCH SLUŽBÁCH**

**AUTOR PRÁCE: JAN NOVÁK**

**VEDOUČÍ PRÁCE: Mgr. Marie Glötzerová**

**2021**

*Příloha č. 1 – Vzor titulní list práce, třída G4.K*

**STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ, DOMAŽLICE,  
PROKOPA VELIKÉHO 640**

PROKOPA VELIKÉHO 640, 344 01 DOMAŽLICE

RVP: 69-41-L/01 Kosmetické služby

ŠVP: Kosmetické služby

Třída: G4.K

Školní rok: 2020/2021

**MATURITNÍ PRÁCE  
PRAKTICKÁ Z ODBORNÉHO VÝCVIKU**

**REGENERAČNÍ PÉČE A MODERNÍ TRENDY V OŠETŘENÍ  
V KOSMETICKÝCH PROVOZOVNÁCH**

**AUTOR PRÁCE: JANA NOVÁKOVÁ**

**VEDOUCÍ PRÁCE: Nikola Zvonařová**

**2021**

*Příloha č. 1 – Vzor titulní list práce, třída S2.P*

**STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ, DOMAŽLICE,  
PROKOPA VELIKÉHO 640**

PROKOPA VELIKÉHO 640, 344 01 DOMAŽLICE

RVP: 64-41-L/51 Podnikání

ŠVP: Podnikání – vlasový stylist

Třída: S2.P

Školní rok: 2020/2021

**MATURITNÍ PRÁCE  
Z ODBORNÝH PŘEDMĚTŮ**

**KREATIVNÍ STYLING – ÚČES A VHODNÝ MAKE-UP**

**AUTOR PRÁCE: JANA NOVÁKOVÁ**

**VEDOUCÍ PRÁCE: Jolana Fialová**

**2021**

*Příloha č. 1 – Vzor prohlášení autora*

Prohlašuji, že předložená závěrečná maturitní práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracoval/a samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpal/a, v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

V Domažlicích 25. 3. 2021

Podpis

## **Studijní prameny a použitá literatura**

### **Monografické publikace**

BERÁNEK, J. a kol. Moderní řízení hotelového provozu. Praha: MAG CONSULTING, 2013.  
ISBN 978-80-86754-45-4.

### **Seriálové publikace**

NOVÁKOVÁ, J. Život vegetariána. Žijeme zdravě, roč. 2014, č. 2. str. 12-14.

### **Záznam elektronické monografie**

<http://hotelovyprovoz.webnode.cz/maturitni-okruhy/hotelove-retezce/>

## **Seznam grafických a obrázkových materiálů**

### **Obrazové materiály**

<b>Obrázek 1 – káva.....</b>	<b>6</b>
<b>Obrázek 2 – kávovník.....</b>	<b>7</b>
<b>Obrázek 3 – ruční sklizeň.....</b>	<b>11</b>
<b>Obrázek 4 – příprava espressa.....</b>	<b>14</b>
<b>Obrázek 5 – kavárna.....</b>	<b>17</b>

### **Grafické materiály**

<b>Graf 1 – začátek pití kávy.....</b>	<b>18</b>
<b>Graf 2 – oblíbenost kávových nápojů.....</b>	<b>18</b>
<b>Graf 3 – pochutiny ke kávě.....</b>	<b>19</b>
<b>Graf 4 – přístroje na přípravu kávy v domácnosti.....</b>	<b>19</b>



## **Příloha č. 2 – JEDNOTNÁ FORMÁLNÍ ÚPRAVA MATURITNÍ PRÁCE**

Před začátkem formální úpravy maturitní práce doporučujeme formát správně nastavit. Předejdete tak pozdějším nesnázím v konečném administrativním zpracování. Práce má mít formát A4, na výšku. Doporučuje se tisknout na jedné straně listu.

### **1 VZHLED STRÁNKY**

Celá práce musí být uložena v jednom souboru včetně titulní strany. Formát stránky, okrajů, odstavců nastavujte hned na počátku tvorby vaší maturitní práce.

#### **a) Okraje**

- Horní 2,5 cm
- Spodní 2,5 cm
- Levý 3,5 cm (počítá se rezerva na vazbu)
- Pravý 2,5 cm

#### **b) Číslování stránek**

Stránky se číslovají od první fyzické stránky práce. Na stránkách titulní strana, prohlášení a obsah se číslo nezobrazuje.

### **2 FORMÁT ODSTAVCE**

#### **a) Řádkování**

Řádkování doporučujeme jednoduché, př. 1,5 řádku.

#### **b) Zarovnání textu**

Zarovnání odstavců je doporučeno do bloku. Mezery mezi odstavci – doporučeno 6 b.

### **3 PÍSMO**

V celém textu je nutné zachovat jednotnou grafickou úpravu. Není vhodné používat více druhů písma.

- a) vhodný typ písma: Calibri (základní), Times New Roman, Arial,
- b) vlastní text práce psát ve velikosti minimálně 11 b.,
- c) názvy kapitol ve velikosti minimálně 16 b., tučně,
- d) názvy podkapitol psát ve velikosti minimálně 14 b., tučně.

### **4 OBRÁZKY, TABULKY A GRAFY**

Vlastní práce může obsahovat obrázky a grafy. Každý obrázek a graf musí mít svůj název a být očíslován. Mezi číslem a názvem grafu se píše pomlčka. Zvlášť se číslovají grafy a zvlášť obrázky. Číslo a název obrázku nebo grafu se uvádí v celé práci jednotně (nad nebo pod obrázkem).

### **5 NEJČASTĚJŠÍ CHYBY VE FORMÁLNÍ ÚPRAVĚ**

- a) v práci jsou gramatické chyby (interpunkce, skloňování, časování aj.) – využijte Jazykovou poradnu Ústavu pro jazyk český Akademie věd ČR, <http://ujc.avcr.cz/>
- b) tečka za číslem kapitoly a subkapitoly se nepíše,
- c) chybí čísla tabulek a grafů a jejich názvy,
- d) chybí citace, dochází tak k porušování zákona č. 121/200 Sb. – autorský zákon,
- e) seznam literatury a přílohy se nečíslovají jako samostatné kapitoly. Seznam literatury a přílohy jsou číslovány stránky v obsahu.

### **6 POUŽITÉ ZDROJE**

- a) monografická publikace (kniha),
- b) seriálové publikace (časopisy, noviny),
- c) záznam elektronické monografie.

## *Příloha č. 3 – HODNOCENÍ MATURITNÍ PRÁCE*

### **pro obory vzdělání: 69-41-L/01 Kosmetické služby 64-41-L/51 Podnikání – vlasový stylista**

**Části 1 – formální úprava a 2 – obsahová část**, jsou hodnoceny vedoucím a oponentem maturitní práce. Vedoucí práce a oponent vypracovává na maturitní práci posudek. Žák má právo se s obsahem obou posudků osobně seznámit 14 dní před konáním obhajoby (práce společně s posudky jsou k dispozici u vedoucího práce, který je žákovi předá).

**Část 3 – obhajoba** závěrečné maturitní práce trvá zpravidla 15 min, probíhá před zkušební maturitní komisí, kombinací ústního projevu a prezentace práce v PowerPointu. Vedoucí práce spolu s oponentem hodnotí žáka a řídí se dosaženým počtem všech získaných bodů v částech 1, 2 a 3.

#### **Kritéria hodnocení**

##### **1 Formální úprava – základní úprava je předepsána školou – 3 body**

###### **A) Formální úprava:**

- práce odpovídá formální úpravě stanovené školou
- velikost okrajů a číslování stránek;
- formát odstavců a písma; – popis a umístění obrázku a grafů.

###### **B) Pravopis:**

- v práci nejsou pravopisné chyby;
- práce je psaná spisovnou češtinou;
- cizí slova jsou používána vhodným způsobem a jsou psaná správně;
- nedostatky vzniklé při práci s počítačem (dvojitě mezery mezi slovy, samostatná písmena na konci řádku, atd.) se jako závažné chyby nehodnotí.

###### **C) Slohová úprava:**

- práce nesmí být psána v první osobě;
- zvolený styl textu odpovídá charakteru a zaměření práce;
- věty jsou dostatečně srozumitelné a vhodným způsobem na sebe navazují;
- je použita dostatečná slovní zásoba.

###### **D) Estetická úprava:**

- práce působí přehledným dojmem;
- celá práce má jednotný styl úpravy, žádná část nepůsobí rušivým dojmem.

##### **2 Obsahová část – 5 bodů**

###### **A) Úvod:**

- práce musí mít jasně stanovený cíl;
- je zde uveden způsob, jakým chce autor cíle dosáhnout.

###### **B) Struktura práce:**

- musí být přehledně uspořádána a jednotlivé části musí na sebe plynule navazovat;
- musí být zřejmý význam textu pro samotnou práci
- použité zdroje.

**C) Obsahová část:**

- obsah má jasně směřovat ke splnění cíle;
- všechny informace zde uvedené musí mít jasnou souvislost se zadáním;
- jednotlivé části musí být dostatečně zpracované;
- zvolený styl textu musí odpovídat charakteru a zaměření práce.

**D) Závěr:**

- žák zde zhodnotí svoji práci s ohledem na zvolený cíl;
- uvede význam a případně další využití práce.

**3 Obhajoba – 8 bodů**

**A) Úvod – představení práce:**

- žák seznámí zkušební maturitní komisi s tématem práce.

**B) Obsahová část:**

- žák seznámí zkušební maturitní komisi s obsahem práce.

**C) Estetická úprava prezentace:**

- hodnotí se úprava prezentace;
- úroveň návaznosti prezentace na téma práce;
- vlastní prezentace žáka.

**D) Dotazy členů zkušební maturitní komise:**

- žák zodpovídá dotazy členů zkušební maturitní komise.

**Celkové hodnocení zkoušky:**

**Tabulka bodového hodnocení**

16 – 14 bodů	Práce splňuje všechny předepsané náležitosti. Obhajoba bez připomínek.	<b>výborný</b>
13 – 11 bodů	Práce nesplňuje zcela všechny předepsané náležitosti, jedna část je slaběji hodnocena, případně jsou drobné nedostatky ve více částech. Obhajoba bez připomínek.	<b>chvalitebný</b>
10 – 8 bodů	Práce nesplňuje všechny předepsané náležitosti, jedna nebo dvě části jsou slabě zpracované nebo jsou nedostatky ve více částech. V obhajobě drobné nedostatky.	<b>dobrý</b>
7 – 6 bodů	Práce nesplňuje všechny předepsané náležitosti, většina částí je slabě zpracovaná nebo je jedna část zpracovaná nedostatečně. Obhajoba s většími nedostatky.	<b>dostatečný</b>
5 – 0 bodů	Práce nesplňuje předepsané náležitosti, všechny části jsou velmi slabě zpracované nebo dvě, či více částí chybí, případně jsou zpracované nedostatečně. Obhajoba velmi slabá.	<b>nedostatečný</b>

Klasifikace maturitní zkoušky praktické z odborného výcviku formou vypracování maturitní práce a její obhajoby se provádí podle následující stupnice prospěchu:

- 1 – výborný,
- 2 – chvalitebný,
- 3 – dobrý,
- 4 – dostatečný,
- 5 – nedostatečný.

## Příloha č. 3 – HODNOCENÍ MATURITNÍ PRÁCE

### pro obory vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

**Část 1 – praktická** je hodnocena vedoucím maturitní práce, trvá maximálně 420 minut.

**Části 2 – formální úprava a 3 – obsahová část**, jsou hodnoceny vedoucím a oponentem maturitní práce. Vedoucí práce a oponent vypracovává na maturitní práci posudek. Žák má právo se s obsahem obou posudků osobně seznámit 14 dní před konáním obhajoby (práce společně s posudky jsou k dispozici u vedoucího práce, který je žákovi předá).

**Část 4 – obhajoba** závěrečné maturitní práce trvá zpravidla 15 min, probíhá před zkušební maturitní komisí, kombinací ústního projevu a prezentace práce v PowerPointu. Vedoucí práce spolu s oponentem hodnotí žáka a řídí se dosaženým počtem všech získaných bodů v částech 1, 2, 3 a 4.

#### Kritéria hodnocení: 1 Hodnocení praktické části z maturitní práce

<b>Hodnocení praktické maturitní zkoušky</b>					
<b>Praktická maturitní zkouška - Gastronomie 65-41-L/01</b>					
<b>Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie</b>					
<b>Délka a forma studia: čtyřleté denní</b>					
<b>Stupeň dosaženého vzdělání: úplné střední odborné</b>			<b>Člen hodnotící komise:</b>		
<b>Platnost ŠVP: 1. 9. 2017 počínaje 1. ročníkem</b>					
<b>Jméno a příjmení :</b>					
<b>Výroba</b>			<b>Servis</b>		
<b>Úkony</b>	max.		<b>Úkony</b>	max.	
Vedení týmu - příprava pracoviště a org. práce	25		Vedení týmu - příprava pracoviště a org. práce	25	
Vypracování kalkulace k zadanému menu	20		Vypracování menu k zadané příležitosti	15	
Normování surovin a jejich objednávka	15		Plán servisu - časový harmonogram	20	
Dodržování hygieny, BOZP a HACCP	10		Žádanka na inventář	10	
Kontrola dodržování pracovních postupů	10		Komunikace se zákazníkem	10	
Chuť a vzhled pokrmu	10		Pracovní postup při servisu	10	
Expedice					
Úklidové práce, kontrola čistoty	10		Úklidové práce, kontrola	10	
<b>Celkem bodů</b>	<b>100</b>		<b>Celkem bodů</b>	<b>100</b>	
<b>Za metodickou komisi schválila:</b>					
<b>Schválila Mgr. Zdeňka Buršíková</b>					

## **2 Formální úprava – základní úprava je předepsána školou – 3 body**

### **A) Formální úprava:**

- práce odpovídá formální úpravě stanovené školou
- velikost okrajů a číslování stránek;
- formát odstavců a písma; – popis a umístění obrázku a grafů.

### **B) Pravopis:**

- v práci nejsou pravopisné chyby;
- práce je psaná spisovnou češtinou;
- cizí slova jsou používána vhodným způsobem a jsou psaná správně;
- nedostatky vzniklé při práci s počítačem (dvojitě mezery mezi slovy, samostatná písmena na konci řádku, atd.) se jako závažné chyby nehodnotí.

### **C) Slohová úprava:**

- práce nesmí být psána v první osobě;
- zvolený styl textu odpovídá charakteru a zaměření práce;
- věty jsou dostatečně srozumitelné a vhodným způsobem na sebe navazují;
- je použita dostatečná slovní zásoba.

### **D) Estetická úprava:**

- práce působí přehledným dojmem;
- celá práce má jednotný styl úpravy, žádná část nepůsobí rušivým dojmem.

## **3 Obsahová část – 5 bodů**

### **A) Úvod:**

- práce musí mít jasně stanovený cíl;
- je zde uveden způsob, jakým chce autor cíle dosáhnout.

### **B) Struktura práce:**

- musí být přehledně uspořádána a jednotlivé části musí na sebe plynule navazovat;
- musí být zřejmý význam textu pro samotnou práci
- použité zdroje.

### **C) Obsahová část:**

- obsah má jasně směřovat ke splnění cíle;
- všechny informace zde uvedené musí mít jasnou souvislost se zadáním;
- jednotlivé části musí být dostatečně zpracované;
- zvolený styl textu musí odpovídat charakteru a zaměření práce.

### **D) Závěr:**

- žák zde zhodnotí svoji práci s ohledem na zvolený cíl;
- uvede význam a případně další využití práce.

## **4 Obhajoba – 8 bodů**

### **A) Úvod – představení práce:**

- žák seznámí zkušební maturitní komisi s tématem práce. **B) Obsahová část:**
- žák seznámí zkušební maturitní komisi s obsahem práce.

### **C) Estetická úprava prezentace:**

- hodnotí se úprava prezentace;
- úroveň návaznosti prezentace na téma práce;
- vlastní prezentace žáka.

### **D) Dotazy členů zkušební maturitní komise:**

- žák zodpovídá dotazy členů zkušební maturitní komise.

**Celkové hodnocení zkoušky:**

Konečným výstupem hodnocení vedoucího práce, oponenta práce a obhajoby práce je vždy procentuální úspěšnost. To znamená, kolik procent z celkového počtu bodů daná práce získala. Celková procentuální úspěšnost se tedy určí podle vzorce:

$$\dot{U} = \frac{VP (PrZ + MP + OMK) + OP (MP + OMK)}{5}, \text{ kde}$$

- $\dot{U}$  je procentuální úspěšnost kompletního hodnocení maturitní práce a zaokrouhuje se na celé číslo směrem dolů
- VP je procentuální úspěšnost v hodnocení vedoucím práce
- OP je procentuální úspěšnost v hodnocení oponentem práce
- PrZ je procentuální úspěšnost v hodnocení praktické části maturitní práce
- MP je procentuální úspěšnost v hodnocení maturitní práce
- OMK je procentuální úspěšnost v hodnocení obhajoby před maturitní komisí.

**Výsledná známka se určí podle následující tabulky:**

Interval úspěšnosti	Výsledná známka
100 % – 83 %	1
82 % – 68 %	2
67 % – 51 %	3
50 % – 34 %	4
33 % – 0 %	5

Interval úspěšnosti	Bodové hodnocení praktické části	Bodové hodnocení vedoucího práce	Bodové hodnocení oponenta	Bodové hodnocení obhajoby před maturitní komisí	ZNÁMKA
<b>100% - 83%</b>	100-83	8-7 100-76%	8-7 100-76%	8-7 100-76%	<b>1</b>
<b>82% - 68%</b>	82-68	6-5 75-51%	6-5 75-51%	6-5 75-51%	<b>2</b>
<b>67%-51%</b>	67-51	4-3 50-26%	3-4 50-26%	3-4 50-26%	<b>3</b>
<b>50%-34%</b>	50-34	2 25%	2 25%	2 25%	<b>4</b>
<b>33%-0</b>	33-0	1-0 24-0%	1-0 24-0%	1-0 24-0%	<b>5</b>