

Dle § 79 odst.(3) zákona č.561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) **u r ě u j i témata povinných zkoušek** profilové části maturitní zkoušky pro jarní a podzimní zkušební období 2021 – **obor 65-41-L/01 Gastronomie**

Praktická zkouška

Praktická zkouška prověřuje praktické kompetence žáků získané v komplexu odborných gastronomických předmětů. Hlavním cílem zkoušky je evaluace praktických dovedností a návyků získaných v praktickém vyučování a schopnost aplikace kompetencí získaných v předmětech odbyt a obsluha, technologie, potraviny a výživa a hotelový provoz v reálných praktických činnostech na úsecích výroby a odbytu v reálném pracovním prostředí.

Ústní zkouška před maturitní komisí (*Technologie, Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa*)

název zkoušky: **Odborné předměty gastronomické**

1. Jídlo s sebou – TAKÉ AWAY
2. Nákup a skladování potravin na úseku výrobního střediska
3. Management stravovacího úseku – výrobní středisko
4. Management stravovacího úseku – odbytová střediska
5. Gastronomická pravidla JL
6. Snídaně - start do nového dne
7. Fast food, slow food
8. Hovězí maso
9. Vepřové maso
10. Ryby
11. Drůbež
12. Flambování – jídlo v jednom ohni
13. Vegetariánská gastronomie
14. Sezóna na talíři
15. Moderní zeleninové pokrmy
16. Zdravá výživa, zvláštní stravovací režimy, pojem dieta a Karlovy Vary
17. Mezinárodní kuchyně
18. Cateringová gastronomie
19. Pivo
20. Víno
21. Kavárny
22. Vinárny
23. Bary a míšené nápoje
24. Vyšší forma složité obsluhy
25. Slavnostní hostiny

Ústní zkouška před maturitní komisí (*Ekonomika a účetnictví, Hotelový provoz, Cestovní ruch*)

název zkoušky: **Odborné předměty ekonomické a hotelnictví**

(u otázek z účetnictví žáci zpracují přílohu v účetním programu Ježek na PC)

1. Právní normy účetnictví, příloha
Kategorizace ubytovacích zařízení dle Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení ČR
2. Účetní dokumentace, příloha
Kategorizace hostinských zařízení dle Doporučení upravujícího základní ukazatele pro kategorizaci
3. Účetní výkazy, příloha
Cateringový servis
4. Aktiva, pasiva účetní jednotky, příloha
Kongresový servis a kongresové služby

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Profilová část maturitní zkoušky v roce 2021

5. Majetek firmy – dlouhodobý, příloha
Hotelový a restaurační management
6. Majetek firmy – krátkodobý, příloha
F&B – pracovní náplň, odpovědnost a stanovení priorit
7. Zúčtovací platební styk, příloha
Agroturistika – druhy a úroveň poskytovaných služeb
8. Daňová soustava ČR, příloha
Charakteristika a klasifikace lázeňských služeb, wellnes – charakteristika, význam, služby
9. Problematika mezd, příloha
Lázeňské služby a formy lázeňských pobytů
10. Náklady a vliv na hospodářský výsledek účetní jednotky, příloha
Plánování a provoz hotelových doprovodných služeb a zařízení
11. Výnosy a vliv na hospodářský výsledek účetní jednotky, příloha
Ochrana hostů, jejich zdraví a majetku
12. Makroekonomie
Front office – recepční služby v hotelu
13. Mikroekonomie
Housekeeping – ubytovací služby, rozdíly v kategoriích ubytovacích zařízení
14. Podnikání fyzických osob
Hygiena v gastronomii – Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby
15. Podnikání právnických osob
Význam péče o hosta v ubytovacích zařízeních
16. Bankovníctví
Služby volného času a animace v cestovním ruchu
17. Evropská unie
Směnárenské služby
18. Tržní ekonomika
Pojištění v cestovním ruchu
19. Hospodaření státu
Služby v cestovním ruchu (cestovní kancelář, průvodce, doprava, pasové a celní ...)
20. Marketingový mix a marketingová komunikace
Uplatnění informatiky při poskytování služeb ve stravovací a ubytovací činnosti
21. Marketingové strategie
Franšizing, outsourcing
22. Plánování, rozhodování a kontrola
Řízení provozu hotelu operátorem (manažerskou firmou) – Management contract
23. Základy managementu
Podpora rozvoje cestovního ruchu a hotelnictví v kontextu politiky EU – strukturální fondy
24. Daň z přidané hodnoty, příloha
Ekonomický význam cestovního ruchu a hotelnictví
25. Marketingový systém v pohostinství a CR
Druhy provozování hotelových zařízení – integrační procesy v hotelnictví

Ústní zkouška před maturitní komisí (*Český jazyk a literatura*)

název zkoušky: **Český jazyk a literatura**

Mluvnice

Při ústní maturitní zkoušce z českého jazyka a literatury budou prověřovány znalosti a především praktické dovednosti z těchto mluvnických okruhů:

1. Obecné výklady o jazyce
2. Tvarosloví
3. Grafická stránka jazyka
4. Větná skladba
5. Nauka o slovní zásobě
6. Tvoření slov
7. Zvuková stránka jazyka

Sloh

Při ústní maturitní zkoušce z českého jazyka a literatury budou prověřovány znalosti a především praktické dovednosti z těchto stylistických okruhů:

1. Slohové rozvrstvení jazykových prostředků
2. Slohotvorní činitele
3. Slohové útvary
4. Slohové postupy
5. Funkční styly
 - umělecký
 - prostě sdělovací
 - odborný
 - administrativní
 - publicistický
 - řečnický
6. Práce s informacemi
7. Sumarizace textu

Ústní zkouška před maturitní komisí (*Cizí jazyk – Anglický jazyk / Německý jazyk / Ruský jazyk*)

název zkoušky: **Cizí jazyk**

1. Osobní identifikace, osobní charakteristika a rodina
Personal identification and characteristics and family
Persönliche Identifikation, Charakteristik und Familie
Личная идентификация, личная характеристика и семья
2. Rodina a rodinné aktivity
Family and family activities
Familie und Aktivitäten
Семья и семейные
3. Domov a bydlení – bydliště a jeho okolí
Housing and living – hometown and its surroundings
Wohnen - Meine Stadt
Родина и жильё – место жительства и его окрестности
4. Domov a bydlení – bydlení, domácnost, domácí práce
Housing and living – housing, household, household chores
Wohnen, Haushalt, Hausarbeiten
Дом, квартира, домашнее хозяйство, домашние работы
5. Každodenní život
Everyday life

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Profilová část maturitní zkoušky v roce 2021

Das Leben in Deutschland
Ежедневная жизнь в России

6. Vzdělávání – studium a výuka
Education
Bildung – Studium und Unterricht
Образование – изучение и обучение
7. V hotelu a na recepci
In the hotel and at the reception
Im Hotel und an der Rezeption
В гостинице и в администрации
8. V restauraci, jídelní lístek
In the restaurant, the menu
Im Restaurant, die Speisekarte
В ресторане, меню
9. Volný čas a zábava – koníčky, záliby, společenské události
Free time and entertainment – hobbies, interests, social events
Freizeit und Unterhaltung – Hobby, Interessen
Свободное время и развлечение – хобби, интересы, общественные события
10. Moderní způsoby nakupování, v obchodě
Modern ways of shopping, in the shop
Moderne Möglichkeiten des Einkaufs, im Geschäft
Современные способы покупки, в магазине
11. Cestování, dovolená, prázdniny, výlety
Travelling – holiday, trips
Reisen, Urlaub, Ferien, Ausflüge
Путешествие, отпуск каникулы, экскурсии
12. Cestování a doprava
Travelling and transport
Reisen und Verkehr
Путешествие и транспорт
13. Móda a oblékání
Fashion and clothing
Mode und Bekleidung
Мода и одежда
14. Stravování a zdravá výživa
Food and healthy diet
Ernährung
Питание и здоровое питание
15. Stravování – gastronomie
Food and drink – gastronomy
Ernährung – Gastronomie
Питание и гастрономия
16. Nakupování a životní styl
Shopping and lifestyle
Einkaufen und Lebensstil
Покупки и жизненный стиль

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Profilová část maturitní zkoušky v roce 2021

17. Práce a povolání
Job and occupation
Arbeit und Berufswahl
Работа и профессия

18. Služby a životní styl
Services and lifestyle
Dienstleistungen und Lebensstil
Услуги и жизненный стиль

19. Společnost – zvyky a tradice
Society – customs and traditions
Gesellschaft – Feste und Bräuche
Общество – привычки и традиции

20. Západočeský lázeňský trojúhelník
Spa towns in West Bohemia
Westböhmischer Bäderdreieck
Курорты в западной Чехии

V Karlových Varech 29.10.2020

RNDr. Jiří Neumann
ředitel školy