

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 2026 – **obor 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP - Gastronomie a hotelnictví**

65-41-L/01 GASTRONOMIE A HOTELNICTVÍ

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. Kongresová turistika – stravovací služby
2. Nákup a skladování potravin na úseku výrobního střediska
3. Management stravovacího úseku – výrobní středisko
4. Management stravovacího úseku – odbytová střediska
5. Jídelní a nápojové lístky, gastronomická pravidla
6. Specifické formy cestovního ruchu a zážitkové gastronomie
7. Formy rychlého stravování
8. Hovězí maso
9. Vepřové maso
10. Ryby
11. Drůbež
12. Flambování pokrmů, použití v gastronomii a zásady bezpečnosti při přípravě
13. Vegetariánská, veganská, alternativní způsoby stravování v gastronomii – přínos pro gastronomii a zdraví
14. Sezóna na talíři – význam sezónních surovin v gastronomii a jejich použití, udržitelnost
15. Systémy a způsoby obsluhy – základní pravidla, jednoduchá obsluha, složitá obsluha
16. Zdravý životní styl, moderní trendy ve zdravé výživě – přínos pro gastronomii a zdraví
17. Pokrmy národních kuchyní
18. Cateringová gastronomie
19. Pivo
20. Víno
21. Kavárny
22. Vinárny
23. Bary a míšené nápoje
24. Vyšší forma složitě 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 Stereo Ježek na PC)

1. Právní normy účetnictví, příloha
Oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení ČR
2. Účetní dokumentace, příloha
Organizační struktura hotelu – členění a funkce jednotlivých oddělení
3. Účetní výkazy, příloha
Cateringový servis – organizace, služby a zásady v gastronomii
4. Aktiva, pasiva účetní jednotky, příloha
Kongresový servis a kongresové služby

5. Majetek firmy – dlouhodobý, příloha
Restaurační a výrobní management
6. Majetek firmy – krátkodobý, příloha
Food & Beverage – organizace a činnosti stravovacích služeb
7. Zúčtovací platební styk, příloha
Agroturistika – význam a možnosti rozvoje cestovního ruchu na venkově
8. Daňová soustava ČR, příloha
Obchodně – ekonomický úsek v hotelu
9. Problematika mezd, příloha
Hotelový management – řízení, organizační struktura a klíčové činnosti
10. Náklady a vliv na hospodářský výsledek účetní jednotky, příloha
Hotelový marketing – strategie, nástroje a význam pro úspěch hotelu
11. Výnosy a vliv na hospodářský výsledek účetní jednotky, příloha
Ochrana hostů, jejich zdraví a majetku
12. Makroekonomie
Front office – organizace, činnosti a význam v hotelu
13. Mikroekonomie
Housekeeping – organizace, činnosti a význam v hotelu
14. Podnikání fyzických osob
Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby
15. Podnikání právnických osob
Význam péče o hosta v ubytovacích a stravovacích zařízeních
16. Bankovníctví
Moderní formy řízení hotelu – trendy, metody a inovace
17. Personalistika
Přínosy digitalizace v hotelnictví – efektivita, služby a konkurenceschopnost
18. Kapitálový trh
Pojištění v cestovním ruchu – druhy, význam a praktické využití
19. Pojišťovnictví
Služby v cestovním ruchu – význam pro spokojenost turistů a příklady jejich praktického využití.
20. Marketingový mix a marketingová komunikace
Uplatnění informatiky při poskytování služeb ve stravovací a ubytovací činnosti
21. Marketingové strategie
Franšízing, outsourcing
22. Plánování, rozhodování a kontrola
Etika podnikání a firemní kultura v gastronomii a hotelnictví
23. Základy managementu
Podpora rozvoje cestovního ruchu a hotelnictví v kontextu politiky EU
24. Daň z přidané hodnoty, příloha
Ekonomický význam cestovního ruchu a hotelnictví
25. Marketingový systém v pohostinství a CR
Lázeňské služby ve vztahu ke stravovacím a ubytovacím službám

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*)
název zkoušky: **Cizí jazyk**

1. Osobní identifikace, osobní charakteristika a rodina
Personal identification and characteristics and family
Persönliche Identifikation, Charakteristik und Familie
2. Rodina a rodinné aktivity
Family and family activities
Familie und Aktivitäten
3. Domov a bydlení – bydliště a jeho okolí
Housing and living – hometown and its surroundings
Wohnen - Meine Stadt
4. Domov a bydlení – bydlení, domácnost, domácí práce
Housing and living – housing, household, household chores
Wohnen, Haushalt, Hausarbeiten
5. Každodenní život
Everyday life
Das Leben in Deutschland

6. Vzdělávání – studium a výuka
Education
Bildung – Studium und Unterricht
7. V hotelu a na recepci
In the hotel and at the reception
Im Hotel und an der Rezeption
8. V restauraci, jídelní lístek
In the restaurant, the menu
Im Restaurant, die Speisekarte
9. Volný čas a zábava – koníčky, záliby, společenské události
Free time and entertainment – hobbies, interests, social events
Freizeit und Unterhaltung – Hobby, Interessen
10. Moderní způsoby nakupování, v obchodě
Modern ways of shopping, in the shop
Moderne Möglichkeiten des Einkaufs, im Geschäft
11. Cestování, dovolená, prázdniny, výlety
Travelling – holiday, trips
Reisen, Urlaub, Ferien, Ausflüge
12. Cestování a doprava
Travelling and transport
Reisen und Verkehr
13. Móda a oblékání
Fashion and clothing
Mode und Bekleidung
14. Stravování a zdravá výživa
Food and healthy diet
Ernährung und gesundes Essen
15. Stravování – gastronomie
Food and drink – gastronomy
Ernährung – Gastronomie
16. Nakupování a životní styl
Shopping and lifestyle
Einkaufen und Lebensstil
17. Práce a povolání
Job and occupation
Arbeit und Berufswahl
18. Služby a životní styl
Services and lifestyle
Dienstleistungen und Lebensstil
19. Společnost – zvyky a tradice
Society – customs and traditions
Gesellschaft – Feste und Bräuche

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Profilová část maturitní zkoušky v roce 2026 - témata

20. Západočeský lázeňský trojúhelník
Spa towns in West Bohemia
Westböhmischer Bäderdreieck

V Karlových Varech 05. 09. 2025

RNDr. Jiří Neumann v. r.
ředitel školy