

V souladu s ustanovením § 79 odst. 3 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, a § 14 vyhlášky č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, v platném znění, ředitel střední školy, jejíž činnost vykonává Střední škola technická, gastronomická a automobilní, Chomutov, příspěvková organizace, určuje následující:

- 1** Žáci třídy HT4 oboru vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví konají v jarním a podzimním zkušebním období roku 2023 **profilovou zkoušku z následujících povinných zkoušek a nejvýše dvou nepovinných zkoušek:**

<b>Druh zkoušky</b>	<b>Zkušební předmět</b>	<b>Forma zkoušky</b>
povinná zkouška	český jazyk a literatura	písemná práce, ústní zkouška
povinná zkouška <sup>1</sup>	cizí jazyk – anglický jazyk – německý jazyk	písemná práce, ústní zkouška
povinná zkouška	technika cestovního ruchu	ústní zkouška
povinná zkouška	ekonomika a účetnictví	ústní zkouška
povinná zkouška	praktická zkouška z hotelového provozu	praktická zkouška
nepovinná zkouška	technologie	ústní zkouška
nepovinná zkouška	technika obsluhy a služeb	ústní zkouška

## **2** **Témata zkoušek**

### **Český jazyk a literatura**

#### Písemná práce

Vytvoření souvislého textu na vybrané téma a zadaný slohový útvar. Minimální rozsah 250 slov.

Písemná práce trvá 110 minut včetně času na volbu zadání. Budou stanovena čtyři zadání, ze kterých si žák jedno zvolí. Při konání písemné práce lze používat Pravidla českého pravopisu.

#### Ústní zkouška

Žák si z maturitního seznamu literárních děl vytvoří vlastní seznam 20 literárních děl podle níže uvedených kritérií, který odevzdá do 31. března 2022 pro jarní zkušební termín a do 30. června 2022 pro podzimní zkušební termín.

#### *Kritéria pro sestavení žakovského seznamu literárních děl*

Žák vybírá 20 literárních děl	Světová a česká literatura do konce 18. století	min. 2 literární díla
	Světová a česká literatura 19. století	min. 3 literární díla
	Světová literatura 20. a 21. století	min. 4 literární díla
	Česká literatura 20. a 21. století	min. 5 literární díla
Minimálně dvěma literárními díly musí být v seznamu žáka zastoupena próza, poezie, drama.		

<sup>1</sup> Pro žáky, kteří si ve společné části maturitní zkoušky volí cizí jazyk

## **Cizí jazyk**

### Písemná práce

Vytvoření souvislého textu na zadané téma a slohový útvar. Minimální rozsah 200 slov.

Písemná práce trvá 110 minut. Při konání písemné práce lze používat překladový slovník.

### Ústní zkouška

Pro ústní zkoušku je stanoveno 20 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje. Zkouška se uskutečňuje formou řízeného rozhovoru s využitím pracovního listu k vylosovanému tématu. Součástí pracovního listu bude i zadání ověřující znalost terminologie vztahující se ke vzdělávací oblasti odborného vzdělávání.

#### Témata k ústní zkoušce z anglického jazyka

1. My family
2. Sports and games
3. My town
4. Daily routine
5. Plans for the future
6. Problems of young generation
7. Housing
8. Education
9. Travelling
10. Holidays
11. Work
12. Health
13. Someone important for me
14. Free time
15. Culture life
16. Mass media
17. Nature and weather
18. Wonders of the modern world
19. Life in the village x town
20. Food and restaurant

#### Témata k ústní zkoušce z německého jazyka

1. Familie
2. Wohnen
3. Reisen
4. Deutschland und Berlin
5. Die Tschechische Republik und Prag
6. Meine Stadt
7. Essen und Trinken
8. Im Hotel, im Restaurant
9. Freizeit und Unterhaltung
10. Wetter, Jahreszeiten
11. Tagesablauf
12. Charakteristik
13. Schule und Bildung

14. Das Leben in der Stadt und im Dorf
15. Gesundheit
16. Mensch und Natur
17. Feste und Bräuche
18. Mode und Kleidung
19. Menschliche Beziehungen
20. Arbeit und Beruf

### **Technika cestovního ruchu**

1. Hotelový management a marketing
2. Ubytovací střediska a hotelové pokoje, mezinárodní hotelové řetězce
3. Organizační struktura hotelu
4. Hotelová vrátnice, recepce a jejich administrativa
5. Personální obsazení hotelu a hotelové služby
6. Dopravní služby
7. Průvodcovské služby
8. Informační minimum o České republice (výklad)
9. Animace v cestovním ruchu
10. Oblasti ve světovém cestovním ruchu, významné země a střediska
11. Cestovní kanceláře (agentury)
12. Ochrana účastníků cestovního ruchu za mimořádných událostí
13. Lázeňství v České republice
14. Požadavky na pracovníky v cestovním ruchu
15. Oblasti cestovního ruchu v Evropě
16. Kongresové služby
17. Zájezdy a pobyty
18. Oblasti cestovního ruchu v České republice
19. Památky našeho regionu
20. Památky UNESCO v České republice se zaměřením na dobu barokní
21. Architektura Prahy
22. Základy psychologie
23. Psychologie osobnosti
24. Sociální psychologie
25. Duševní hygiena

### **Ekonomika a účetnictví**

1. Základní ekonomické pojmy: ekonomie, mikroekonomie, makroekonomie, potřeby, statky, služby, základní ekonomické otázky a základní ekonomické systémy
2. Podstata, význam a funkce účetnictví; účetní doklady: charakteristika, druhy účetních dokladů, náležitosti účetních dokladů, oběh účetních dokladů, opravy účetních dokladů
3. Hospodářský proces: výroba a výrobní faktory, rozdělování a přerozdělování, směna, spotřeba
4. Rozvaha: význam, druhy, složení rozvahy, základní změny rozvahových položek
5. Trh a jeho zákony: charakteristika trhu, subjekty trhu, nabídka (pojem, faktory ovlivňující nabídku), poptávka (pojem, faktory ovlivňující poptávku), vzájemné působení nabídky a poptávky

6. Účetní technika: účet, účetní zápis, obraty, souvztažnost, podvojnost, opravy účetních zápisů, účetní knihy, obsah účetních knih
7. Konkurence: dokonalá, nedokonalá - oligopol, monopson, monopol; hospodářské soutěžení, nekalá soutěž
8. Krátkodobý finanční majetek: pokladna, peníze na cestě, ceniny, bankovní účet, úvěrový účet
9. Podnikání fyzických osob: podmínky provozování živností, druhy živností, živnostenské oprávnění, zánik živností
10. Dlouhodobý majetek: charakteristika, způsoby pořízení, oceňování při pořízení, způsoby vyřazení dlouhodobého majetku, inventární karta; odepisování dlouhodobého majetku: význam a funkce odpisů, oprávků, způsoby výpočtů odpisů, zůstatková cena
11. Peníze: historie vývoje peněz, funkce peněz, ochranné prvky, konvertibilita měny, základní pojmy spojené s měnou; bankovníctví - obchodní banky: aktivní a pasivní úvěrové operace, bankovní služby
12. Zásobování: charakteristika zásob, materiálové zásoby, způsoby pořízení, příjemka, výdejka, skladní karta zásob; inventarizace majetku - jednotlivé fáze, inventarizační rozdíly
13. Osobní obchodní společnosti: veřejná obchodní společnost, komanditní společnost – založení a vznik obchodních společností, zrušení a zánik obchodních společností, veřejný rejstřík
14. Personalistika: personální činnosti; mzda charakteristika, druhy mezd, složky mzdy, výpočet čisté mzdy
15. Kapitálové obchodní společnosti: společnost s ručením omezeným, akciová společnost – založení a vznik obchodních společností, zrušení a zánik obchodních společností, veřejný rejstřík
16. Národní hospodářství: sektory národního hospodářství, organizace NH, měření výkonnosti národního hospodářství (HDP; nezaměstnanost: trh práce, druhy nezaměstnanosti, příčiny vzniku nezaměstnanosti, tripartita, úřady práce; inflace; export-import)
17. Subjekty hospodářské politiky státu: Parlament ČR, Vláda ČR, Česká národní banka – sídlo a složení ČNB, základní úkoly ČNB, nástroje ČNB
18. Fiskální politika státu: státní rozpočet, příjmy a výdaje státního rozpočtu, proces schvalování státního rozpočtu, rozpočtové provizorium
19. Daňová soustava: význam daní, daňové pojmy (daň, správce daně, plátce daně, poplatník daně, zdaňovací období, splatnost daně, daňové přiznání), členění daní (přímé daně, nepřímé daně)
20. Náklady a výnosy: charakteristika, různá hlediska členění nákladů (dle daňového hlediska, dle návaznosti vykazování výsledku hospodaření, dle vztahu k výkonu, dle závislosti na objemu výkonu) pravidla pro účtování nákladů a výnosů, možnosti snižování nákladů, možnosti zvyšování výnosů

### **Praktická zkouška z hotelového provozu**

Zkouška má za cíl prověřit, nakolik si žáci osvojili vědomosti a dovednosti v oblasti *technologie, techniky obsluhy a služeb, nauky o výživě a hotelového provozu*, a míru upevnění odborných dovedností v průběhu souvislých odborných praxí.

Žáci budou pracovat skupinově na sestavení menu, kompletní dokumentaci, přípravě celé menu i slavnostní tabule včetně složité obsluhy svých pozvaných hostů. Hodnoceni budou jednotlivě. Zkouška se uskuteční v jednom dni v délce 420 minut.

## Technologie

1. Předběžná příprava brambor a zeleniny – charakteristika prací při přípravě
2. Základní pravidla při přípravě studené kuchyně
3. Základní rozdělení polévek, charakteristika jednotlivých skupin
4. Bílé polévky – základní charakteristika
5. Zavářky a vložky do polévek – druhy a jejich charakteristika
6. Omáčky – rozdělení a charakteristika jednotlivých skupin
7. Teplé přílohy – základní postupy přípravy
8. Předběžná příprava masa a drobů
9. Základní technologické úpravy jatečného masa – charakteristika jednotlivých technologických úprav
10. Hovězí maso – rozdělení a charakteristika jednotlivých částí
11. Vepřové maso – rozdělení a charakteristika jednotlivých částí
12. Základní technologické postupy přípravy hovězího masa
13. Základní technologické postupy přípravy vepřového masa
14. Ryby a mořské plody - předběžná příprava a tepelná úprava
15. Příprava pokrmů ze zvěřiny
16. Pokrmy připravované z drobů
17. Základní restaurační moučníky – rozdělení a charakteristika
18. Technologické postupy přípravy studených moučníků – charakteristika jednotlivých technologických postupů
19. Příprava teplých moučníků – charakteristika jednotlivých technologických postupů
20. Cukrářské výrobky – rozdělení a charakteristika

## Technika obsluhy a služeb

1. Základní inventář na úseku obsluhy – rozdělení a charakteristika jednotlivých skupin
2. Příprava pracoviště a ošetřování inventáře – základní práce před otevřením provozu
3. Způsoby obsluhy – charakteristika jednoduché obsluhy
4. Způsoby obsluhy – charakteristika složité obsluhy
5. Dohotovování pokrmů před hostem – dranzírování, flambování, míchání a dochucování
6. Druhy jídelních lístků – základní rozdělení a charakteristika
7. Pravidla pro sestavování jídelních lístků
8. Druhy menu – základní rozdělení, charakteristika a pravidla pro sestavování
9. Pivo – výroba piva, rozdělení, charakteristika a servis piva
10. Víno – výroba vína, rozdělení, charakteristika a servis vína jednoduchou a složitou obsluhou
11. Destiláty – základní rozdělení, charakteristika a servis
12. Systémy obsluhy – rozdělení, charakteristika jednotlivých systémů
13. Společensko-zábavní střediska – rozdělení a charakteristika jednotlivých středisek
14. Míšené nápoje – základní pravidla při míchání nápojů
15. Banket – charakteristika banketu, servis pokrmů a nápojů
16. Dokumentace ke slavnostní hostině
17. Slavnostní hostiny – charakteristika jednotlivých hostin
18. Raut – charakteristika rautu, servis pokrmů a nápojů
19. Dopravní prostředky – charakteristika a servis pokrmů v jednotlivých dopravních prostředcích
20. Gastronomická pravidla – základní charakteristika gastronomických pravidel

V Chomutově dne 1. 9. 2022

Ing. Jiří Mladý  
ředitel