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 2027 **profilovou zkoušku z následujících povinných zkoušek a nejvýše dvou nepovinných zkoušek**:

Druh zkoušky	***Zkušební předmět***	***Forma zkoušky***
povinná zkouška	český jazyk a literatura	písemná práce, ústní zkouška
povinná zkouška [1]	cizí jazyk – anglický jazyk, nebo – 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 jazyka 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 2026 pro jarní zkušební termín a do 30. června 2026 pro podzimní zkušební termín.

Kritéria pro sestavení žákovského 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.		

[1] *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

	Odborná témata
1. My family	1_Accomodation types and tariffes
2. Sports and games	2_Accomodation types and tariffes II
3. My town	3_At the hotel
4. Daily routine	4_Services, amenities
5. Plans for the future	5_What has gone wrong I
6. Problems of young generation	6_Food preparation and kitchen utensils
7. Housing	7_Types of holiday
8. Education	8_Documents and paperwork
9. Travelling	9_At the airport
10. Holidays	10_Holiday activities
11. Work	11_Employment
12. Health	12_Travel health and safety I
13. Someone important for me	13_Travel and tourism
14. Free time	14_Travel health and safety II
15. Culture life	15_Money matters
16. Mass media	16_Tableware
17. Nature and weather	17_Geography
18. English speaking countries	18_Types of food
19. Life in the village x town	19_What has gone wrong II
20. Food and restaurant	20_Food issues

Témata k ústní zkoušce z německého jazyka

	Odborná témata
1. Familie	1_Ein Japaner in Deutschland
2. Wohnen	2_Das Umziehen
3. Reisen	3_Probleme der Fahrräder in Köln
4. Deutschland und Berlin	4_Berlin sauber zu halten
5. Die Tschechische Republik und Prag	5_Boheminium Park
6. Meine Stadt	6_Die Burg Hassenstein
7. Essen und Trinken	7_ABC des Kochens
8. Im Hotel, im Restaurant	8_Erfahrung dem Restaurant
9. Freizeit und Unterhaltung	9_Escape-Spiel
10. Wetter, Jahreszeiten	10_Skigebiet Grindelwald

11. Tagesablauf	11_Der Tagesablauf von Markus
12. Charakteristik	12_Hermione Grenger
13. Schule und Bildung	13_Schüleraustausch
14. Das Leben in der Stadt und im Dorf	14_Das Leben auf dem Bauernhof
15. Gesundheit	15_Das Trinken im Unterricht
16. Mensch und Natur	16_Riesenkrabbe in Honolulu
17. Feste und Bräuche	17_Ostern
18. Mode und Kleidung	18_Ein ungewöhnlicher Stil
19. Menschliche Beziehungen	19_Speeddating
20. Arbeit und Beruf	20_Geld oder Spaß?

Technika cestovního ruchu

1. Hotelový management a marketing
   charakteristika managementu (styly řízení, manažerské vlastnosti, funkce a úkoly, dovednosti); charakteristika hotelového managementu (historie vývoje managementu, sběr a rozbor informací, informace o hotelu, průzkum spotřebitelské poptávky, sledování konkurence, swot analýza, stanovení a plnění cílů)
2. Ubytovací střediska a hotelové pokoje, mezinárodní hotelové řetězce
   (rozdělení ubytovacích středisek a hotelových pokojů, jejich charakteristika; charakteristika mezinárodních hotelových řetězců, příklady mezinárodních hotelových řetězců v zahraničí a v České republice)
3. Organizační struktura hotelu
   (charakteristika organizační struktury hotelu, rozdělení dle středisek, charakteristika jednotlivých pracovníků a jejich pracovní zařazení s náplní práce)
4. Hotelová vrátnice, recepce a jejich administrativa
   (charakteristika hotelové vrátnice, recepce; úkoly hotelové vrátnice a recepce, pracovníci hotelové vrátnice a recepce a jejich pracovní zařazení s náplní práce)
5. Personální obsazení hotelu a hotelové služby
   (rozdělení hotelu dle středisek, charakteristika jednotlivých středisek, pracovníci jednotlivých středisek a jejich pracovní povinnosti; charakteristika hotelových služeb, placené a neplacené služby hotelu, střediska hotelu, která poskytují placené služby; služby na úseku pokojů, jejich charakteristika a rozdělení)
6. Dopravní služby
   (členění, výhody a nevýhody, materiálně technické podmínky – dopravní cesty, dopravní prostředky, ostatní zařízení; poskytované služby před cestou, během cesty a po cestě)
7. Průvodcovské služby, požadavky na pracovníky v cestovním ruchu
   (požadavky na pracovníky v cestovním ruchu – zdravotní, psychické, odborné a morální; požadavky na průvodce, čtyři kategorie průvodců, druhy příprav průvodce a jejich obsah – příprava informačního minima, topografická příprava, chronologická příprava, psychologická příprava, příprava výkladu, osobní vybavení; společenský protokol průvodce; průvodce, delegát, animátor; etiketa a psychologie v práci průvodce)
8. Informační minimum o České republice (výklad s mapou)
   (poloha, státní symboly, politický systém – ústavní orgány, počet obyvatel a hustota, administrativní členění, nejvyšší a nejnižší bod, UNESCO v České republice, významné řeky, národní parky, státní svátky)
9. Animace v cestovním ruchu
   (pojem animace, animátor; požadavky na animátora, obsah animačního programu, sedm oborů animačních činností – obsah náplně)

10. Oblasti a střediska ve světovém cestovním ruchu
    (Evropa – velká města, památky a zajímavosti; oblast Alp – střediska a význam oblasti pro cestovní ruch; oblast Středozemního moře – státy, střediska a význam pro cestovní ruch; Severní Amerika, Jižní Amerika, Austrálie, Asie, Afrika)

11. Cestovní kanceláře (agentury), zájezdy a pobyty
    (zákon č. 159/1999 Sb. a novely; služby cestovní kanceláře a agentury; čtyři kroky při tvorbě zájezdu, formy zájezdů; propagace produktu přímá a nepřímá, postup prodeje produktu, struktura katalogu; vysvětlení pojmů Last Minute, First Minute, charter, transfer, vízum, voucher, fakultativní výlet, all inklusive)

12. Ochrana účastníků cestovního ruchu za mimořádných událostí
    (mimořádné události způsobené člověkem, přírodou, riziko onemocnění a ochrana, postup v případě onemocnění)

13. Lázeňství v České republice
    (podmínky pro lázeňství, indikační seznam, lázně v České republice – vyhledat na mapě deset lázeňských měst; průběh lázeňské péče a poskytované služby, formy lázeňských pobytů)

14. Památky našeho regionu
    (Chomutov, Most, Kadaň, Klášterec nad Ohří, případně další – historie měst, dochované památky a možnosti turistického vyžití; výjimečná místa v Ústeckém kraji; turistické zajímavosti a památky z místa bydliště žáka)

15. Památky UNESCO v České republice se zaměřením na dobu barokní – Barokní srdce Evropy
    (barokní sloh – časové vymezení, charakteristika umění – architektura, sochařství a malířství, společensko-historické události v našich zemích; památky v barokním slohu v našich zemích, které jsou zařazené pod ochranou UNESCO, jejich význam – důvod zařazení mezi památky UNESCO)

16. Architektura Prahy, Královská cesta
    (význam historického centra Prahy – jednotlivé městské části; „Královská cesta" – původní účel této trasy, popis současné turistické trasy z náměstí Republiky na Pražský hrad, jednotlivé významné stavby i místa, u staveb zařazení do slohu, stavitelé, současné využití)

17. Základy psychologie
    (předmět psychologie, význam psychologie, vznik psychologie a její dějiny, psychologické směry, odvětví psychologie, metody používané v psychologii, biologický a sociální základ psychiky, psychologické pojetí činnosti)

18. Psychologie osobnosti
    (psychologické pojetí osobnosti, činitelé působící odlišnosti lidí; struktura osobnosti: vlastnosti aktivačně motivační vlastnosti, vztahově postojové, výkonové, seberegulační a dynamické)

19. Duševní zdraví, poruchy duševního zdraví
    (pojem zdraví, jevy ovlivňující zdraví, pojem psychohygiena, význam a metody psychohygieny, příčiny duševních poruch, druhy duševních poruch)

20. Sociální psychologie
    (předmět sociální psychologie, socializace jedince, sociální skupiny, sociometrie, sociální komunikace, sociální percepce, typy jednání)

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: funkce rozvahy, druhy, složení rozvahy, základní změny rozvahových položek
5. Trh a jeho zákony: charakteristika trhu, různá členění trhů, subjekty trhu, nabídka, poptávka, faktory ovlivňující nabídku a poptávku, vzájemné působení nabídky a poptávky
6. Účetní technika: účet, účetní zápis, obraty, souvztažnost, podvojnost, opravy účetních zápisů, druhy účetních knih a jejich stručná charakteristika
7. Konkurence: formy konkurence - a) mezi nabídkou a poptávkou, b) na straně nabídky (dokonalá, nedokonalá), podoby nedokonalé konkurence – absolutní monopol, monopson, oligopson, oligopol, monopolistická konkurence, c) na straně poptávky; 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, povinnosti vyplývající z podnikání fyzických osob
10. Dlouhodobý majetek: charakteristika, způsoby pořízení, oceňování při pořízení, způsoby vyřazení dlouhodobého majetku, inventární karta; odepisování dlouhodobého majetku: význam a funkce odpisů, oprávky, způsoby výpočtů odpisů, zůstatková cena
11. Peníze: historie vývoje peněz, funkce peněz, ochranné prvky, konvertibilita měny, základní pojmy spojené s měnou; bankovnictví - obchodní banky: aktivní a pasivní úvěrové operace, bankovní služby
12. Zásobování: charakteristika zásob, zásoby nakupované a zásoby vytvořené vlastní činností, 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 – typy inflací; export-import)
17. Hospodářská politika státu: subjekty hospodářské politiky: 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), daňové principy, členění daní, daňová přiznání, přímé daně, nepřímé daně
20. Náklady a výnosy: charakteristika, různá hlediska členění nákladů (daňové hledisko, 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 – dranžírování, 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. 2026

Ing. Jana Reimitzová
ředitelka školy