

TÉMATA K MATURITNÍ ZKOUŠCE

Školní rok:	2023/2024
Studijní obor:	Hotelnictví – Zdravá výživa a sport v hotelnictví
Třída:	4. ZVS
Forma zkoušky:	ústní
Předmět:	Hotelový management a provoz

1. Hotel a další ubytovací zařízení
2. Hotelové služby
3. Zaměstnanci/pracovníci hotelu
4. Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení
5. Stravovací střediska
6. Společensko-zábavní střediska v hotelových provozech
7. Recepce
8. Ubytovací část/Housekeeping
9. Organizační struktura hotelu
10. Klasifikace ubytovacích zařízení, hotelové řetězce, vlastnictví UZ
11. Spa, Wellness a další resorty
12. Výrobní část stravovacího úseku
13. Management
14. Osobnost manažera
15. Organizační struktura ubytovacího úseku
16. Organizační struktura stravovacího úseku
17. Hotelový pokoj
18. Hotel a jeho vnitřní a vnější vztahy
19. Hotelová gastronomie
20. Propagace, reklama, vztahy s veřejností

Vypracoval:

Mgr. Vít Kastner

Schválila ředitelka školy:

Mgr. Jana Pekáriková

TÉMAT A K MATURITNÍ ZKOUŠCE

Školní rok:	2023/2024
Studijní obor:	Hotelnictví – Zdravá výživa a sport v hotelnictví
Třída:	4. ZVS
Forma zkoušky:	ústní
Předmět:	Blok odborných předmětů (technologie přípravy pokrmů, výživa a racionální stravování, hygiena a bezpečnost v gastronomii)

1. Zelenina
2. Ovoce
3. Obiloviny
4. Luštěniny
5. Základní živiny, vitamíny, minerální látky
6. Tepelná úprava vařením a dušením
7. Úprava pečením a smažením
8. Polévky
9. Omáčky
10. Přílohy
11. Bezmasé pokrmy
12. Pokrmy na objednávku
13. Ryby
14. Drůbež
15. Zvěřina
16. Jateční maso
17. Zásady racionálního stravování
18. Progresivní příprava pokrmů
19. Vybavení/zařízení výrobního a odbytového střediska
20. Studená kuchyně

Vypracoval:

Mgr. Vít Kastner

Schválila ředitelka školy:

Mgr. Jana Pekáriková

TÉMATATA K MATURITNÍ ZKOUŠCE

Školní rok:	2023/2024
Studijní obor:	Hotelnictví - Zdravá výživa a sport v hotelnictví
Třída:	4. ZVS
Forma zkoušky:	praktická
Předmět:	Praktická zkouška z odborných předmětů (technologie přípravy pokrmů, výživa a racionální stravování, didaktika pohybových her)

Praktický úkol – část:

- 1. Technologie přípravy pokrmů, výživa a racionální stravování** – tvorba receptury, normování, kalkulace/výpočet ceny, výpočet EH.
- 2. Technologie přípravy pokrmů** – příprava pokrmu racionální stravy.

Žák v daném časovém limitu navrhne fantazijní pokrm/salát vhodný pro racionální výživu, kdy hlavní složkou bude běžně dostupná zelenina a doplňkovou surovinu si vylosuje první den z předem známé nabídky. Součástí praktické zkoušky bude sestavení receptury, normování pokrmu, výpočet ceny a energetické hodnoty. Pro tuto část praktické zkoušky budou mít žáci k dispozici internet. Druhý den zkoušky žák pokrm připraví a vhodně provede jeho servis. Během práce v kuchyni budou dodržována pravidla hygieny a bezpečnosti práce.

Losované suroviny: ryba, kuřecí prsní část, krevety, sýr, šunka, vejce

Hmotnost pokrmu: 120 až 150 g

Doba přípravy: 1. den: 240 minut
2. den: 60 minut

Praktický úkol – část:

- 3. Didaktika pohybových aktivit** – praktická ukázka

Žák v daném časovém limitu předvede praktickou ukázkou pohybových her pro danou cílovou skupinu. Pro výběr pohybových her žák zohlední věkové zákonitosti, výběr her, herní území, pomůcky, zajištění bezpečnosti, organizaci, průběh a její řízení až samotné zhodnocení. Žák volí vhodné zásady didaktiky.

Témata:

- 1) Zásobník pohybových her pro 1. stupeň základní školy v rozsahu 2-3 hodin během adaptačního kurzu.
- 2) Zásobník pohybových her pro 2. stupeň základní školy v rozsahu 3-4 hodin během adaptačního kurzu v horách.
- 3) Zásobník pohybových her pro žáky střední školy v rozsahu 3 hodin.
- 4) Pohybový program pro osoby starší 65 let během lázeňského pobytu v lázních na dopoledne (2 hodiny) a odpoledne (2 hodiny).
- 5) Jedna TJ v časovém rozsahu 60 minut pro děti mladšího školního věku se zaměřením na pohybové hry na házení a chytání.
- 6) Zásobník dvou pohybových her se všestranným zaměřením pro:
 - a) 8leté dítě
 - b) 15leté dítě
 - c) vysokoškoláka
 - d) osobu starší 65 let
- 7) Zásobník pohybových aktivit v rozsahu 60 minut pro osoby s vadným držetím těla.

Vypracoval: Mgr. Vít Kastner, Mgr. Adam Čížek

Schválila ředitelka školy: Mgr. Jana Pekáriková



TÉMATATA K MATURITNÍ ZKOUŠCE

Školní rok:	2023/2024
Studijní obor:	Zdravá výživa a sport v hotelnictví
Třída:	4. ZVS
Forma zkoušky:	ústní
Předmět:	Anglický jazyk

1. People (lidé)
2. Home (domov, bydlení)
3. School (škola)
4. Work (práce, povolání)
5. Family and Social Life (rodina a společenský život)
6. Food (jídlo)
7. Shopping and Services (nakupování a služby)
8. Travelling and Tourism (cestování a turismus)
9. Culture and Free Time (kultura a volný čas)
10. Sport (sport)
11. Health (zdraví)
12. Science and Technology (věda a technika)
13. Nature and Environment (příroda a životní prostředí)
14. State and Society (stát a společnost)
15. My future job, family (budoucí zaměstnání, rodina)
16. My future studies (možnosti dalšího studia, vzdělávání)
17. My practise (praxe, kurzy, získané zkušenosti a dovednosti)
18. Hotel industry
19. World cuisines
20. Nutrition in Gastronomy

Vypracovala:

Mgr. Hana Konečná

Schválila ředitelka školy:

Mgr. Jana Pekáriková



TÉMATA K MATURITNÍ ZKOUŠCE

Školní rok:	2023/2024
Studijní obor:	Zdravá výživa a sport v hotelnictví
Třída:	4. ZVS
Forma zkoušky:	ústní
Předmět:	Ekonomika a podnikání – nepovinná zkouška

1. Základní pojmy tržní ekonomiky
2. Podnikání fyzických osob
3. Podnikání právnických osob
4. Daňová soustava v ČR, daně nepřímé
5. Daně přímé
6. Bankovníctví, služby obchodních bank
7. Účetnictví, základní pojmy
8. Kapitálový trh. Cenné papíry
9. Úvěry + související pojmy
10. Majetek podniku. Investice
11. Management, pojem, manažerské funkce
12. Marketing, pojem, marketingové nástroje
13. Finanční trh, struktura
14. Platební styk hotovostní a bezhotovostní v české a zahraniční měně
15. Národní hospodářství, struktura, subjekty NH. Životní úroveň
16. HDP, nezaměstnanost
17. Inflace, platební bilance
18. Daňová evidence
19. Náklady, výnosy, hospodářský výsledek
20. Činitelé ovlivňující národní hospodářství. Státní rozpočet

Vypracovala:

Ing. Jana Švorcová

Schválila ředitelka školy:

Mgr. Jana Pekáriková