



**Stanovení nabídky povinných a nepovinných zkoušek
profilové části maturitní zkoušky
v jarním a podzimním zkušebním období roku 2012**

Podle §79 odst. 3 zákona č. 561/2004 Sb. (Zákon o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání) a v souladu s §14 odst. 1 a §16 odst. 1 vyhlášky č. 177/2005 Sb. (Vyhláška o podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitou) určují tuto nabídku povinných a nepovinných zkoušek profilové části maturitní zkoušky pro jarní a podzimní zkušební období roku 2012

65-42-M/004 Hotelnictví a turismus

Povinné zkoušky profilové části MZ:

- 1) **Název zkoušky: Ekonomika a podnikání**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 1
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 2) **Název zkoušky: Hotelový provoz a cestovní ruch**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 2
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012

Nepovinné zkoušky profilové části MZ:

- 1) **Název zkoušky: Cizí jazyk (německý jazyk, anglický jazyk, španělský jazyk - pokud není zkušebním předmětem společné části MZ)**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 3
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 2) **Název zkoušky: Občanskoprávní základ**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 4
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 3) **Název zkoušky: Základy informačních a komunikačních technologií**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 5
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 4) **Název zkoušky: Technika obsluhy a služeb v hotelu**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 6
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012



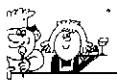
obor 64-41-L/504 Společné stravování

Povinné zkoušky profilové části MZ:

- 1) **Název zkoušky: Hotelový provoz**
Forma zkoušky: maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 15
Termíny zkoušky: 30.4.-4.5.2012
- 2) **Název zkoušky: Ekonomika a podnikání**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 8
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 3) **Název zkoušky: Společné stravování**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 7
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012

Nepovinné zkoušky profilové části MZ:

- 1) **Název zkoušky: Cizí jazyk (německý jazyk, anglický jazyk, španělský jazyk - pokud není zkušebním předmětem společné části MZ)**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 14
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 2) **Název zkoušky: Občanskoprávní základ**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 4
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 3) **Název zkoušky: Základy informačních a komunikačních technologií**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 5
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012

obor 65-41-L/51 GastronomiePovinné zkoušky profilové části MZ:

- 1) **Název zkoušky: Hotelový provoz**
Forma zkoušky: maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 15
Termíny zkoušky: 30.4.-4.5.2012
- 2) **Název zkoušky: Gastronomie**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 10
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 3) **Název zkoušky: Ekonomika a podnikání**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 9
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012

Nepovinné zkoušky profilové části MZ:

- 1) **Název zkoušky: Německý jazyk, anglický jazyk, španělský jazyk -**
pokud není zkušebním předmětem společné části MZ)
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 14
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 2) **Název zkoušky: Občanskoprávní základ**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 4
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 3) **Název zkoušky: Základy informačních a komunikačních technologií**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 5
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012

Obor 65-41-L/005 Číšník-servírka
65-41-L/006 Kuchař-kuchařkaPovinné zkoušky profilové části MZ:

- 1) **Název zkoušky: Praktická zkouška z odborných předmětů**
Forma zkoušky: praktická zkouška
Témata zkoušky: příloha č. 16
Termíny zkoušky: 30.4.-4.5.2012
- 2) **Název zkoušky: Gastronomie**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: přílohy č. 12, 13
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 3) **Název zkoušky: Ekonomika a podnikání**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 11
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012

Nepovinné zkoušky profilové části MZ:

- 1) **Název zkoušky: Německý jazyk, anglický jazyk, španělský jazyk -**
pokud není zkušebním předmětem společné části MZ)
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 14
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 2) **Název zkoušky: Základy informačních a komunikačních technologií**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 5
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012
- 3) **Název zkoušky: Občanskoprávní základ**
Forma zkoušky: ústní zkouška před zkušební maturitní komisí
Témata zkoušky: příloha č. 4
Termíny zkoušky: 14.-25.5.2012

Podle sdělení náměstka ministra školství Ing. Ladislava Němce k termínům konání společné části maturitní zkoušky ve školním roce 2011/2012 č.j. 9372/2011-22 ze dne 29.3.2011 se termíny ústních maturitních zkoušek však mohou změnit. MŠMT v současné době připravuje změnu vyhlášky číslo 177/2009 Sb., která umožní posunutí termínů konání didaktického testu a písemné práce na začátek května příslušného kalendářního roku před ústní zkoušky maturitní zkoušky. V případě změny platné legislativy bude vydán dodatek k tomuto rozhodnutí nebo bude toto rozhodnutí nahrazeno novým.

V Praze dne 15. dubna 2011

Ing. Tomáš Kadlec
ředitel školy

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Ekonomika a podnikání

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-42-M/004 Hotelnictví a turismus

-
1. Majetek podniku
 2. Strategie tvorby cen ve stravování a hotelnictví
 3. Financování podnikových činností
 4. Cenné papíry
 5. Makroekonomické ukazatele
 6. Hospodářská politika státu
 7. Struktura trhu
 8. Tržní selhání a stát
 9. Bankovní soustava
 10. Daňová soustava
 11. Marketingové koncepce
 12. Marketingová výzkum
 13. Soubor nástrojů marketingu (zaměření na výrobek a cenu)
 14. Soubor nástrojů marketingu (zaměření na propagaci a distribuci)
 15. Zvláštnosti marketingu služeb v pohostinství a cestovním ruchu
 16. Základní manažerské funkce
 17. Podstata účetnictví
 18. Daňová evidence
 19. Rozvaha
 20. Účty používané v účetnictví
 21. Odpisy dlouhodobého majetku
 22. Účet zisků a ztrát
 23. Občanské právo
 24. Pracovní právo
 25. Ústavní právo

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Hotelový provoz a cestovní ruch

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-42-M/004 Hotelnictví a turismus

-
1. Podnikatelská činnost ve stravovacích zařízeních
 2. Povinnosti provozovatele veřejného stravování, vysvětlete HCCP
 3. Stravovací zařízení
 4. Gastronomické služby a pravidla pro zajišťování různých druhů stravování
 5. Management hotelového provozu
 6. Nápoje se zaměřením na ČR
 7. Nápoje se zaměřením na svět
 8. Rozdělení ubytovacích zařízení
 9. Front office
 10. Služby poskytované ubytovacím zařízením
 11. Pojištění v cestovním ruchu
 12. Cestovní kanceláře
 13. Právní úprava cestovního ruchu v ČR
 14. Druhy cestovního ruchu
 15. Letecká doprava v cestovním ruchu
 16. Vodní doprava v cestovním ruchu
 17. Silniční doprava v cestovním ruchu
 18. Průvodcovská činnost
 19. Železniční doprava v cestovním ruchu
 20. Význam cestovního ruchu pro Českou republiku
 21. Geografický přehled ČR
 22. Horská, městská a vodní turistika v ČR
 23. Západočeská lázeňská oblast
 24. UNESCO a jeho památky v ČR
 25. Chráněné krajinné oblasti v ČR

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Cizí jazyk

(anglický jazyk, německý jazyk, španělský jazyk)
(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-42-M/004 Hotelnictví

1. Hotel
2. Recepce
3. Hotelový pokoj
4. Služby v hotelu
5. Restaurace
6. Povolání v hotelu
7. Povolání v restauraci
8. Bar
9. Kavárna
10. Vínárna
11. Obsluha hosta
12. Nápojový lístek
13. Jídelní lístek
14. Menu
15. Ovoce a zelenina
16. Cestovní ruch
17. Cestovní kancelář
18. Cestování letadlem, vlakem a autobusem
19. Rekreační, lázeňské pobyty
20. Stížnost v hotelu nebo restauraci

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Občanskoprávní základ

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-42-M/004 Hotelnictví a turismus

64-41-L/504 Společné stravování

65-41-L/51 Gastronomie

65-41-L/005 Číšník – servírka

65-41-L/006 Kuchař – Kuchařka

1. Komunikace
2. Stres, konflikt
3. Socializace a sociální skupiny
4. Učení
5. Lidské hodnoty, motivace
6. Svět, kultura, víra, umění, věda
7. Klasická řecká filozofie
8. Hlavní filozofické disciplíny
9. Pravidla slušného chování
10. Základy politologie – historie, základní pojmy
11. Stát
12. Lidská práva
13. Politika a politické subjekty
14. Volby
15. Časová osa hlavních událostí 19., 20. a 21. století
16. Právo a právní věda
17. Právní ochrana
18. Rodinné právo
19. Trestní právo
20. Pracovní právo
21. Člověk a ekonomie
22. Evropská integrace, mezinárodní organizace
23. Globalizace
24. Dějinné mezníky
25. Kultura a civilizace

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Základy informačních a komunikačních technologií

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-42-M/004 Hotelnictví a turismus

64-41-L/504 Společné stravování

65-41-L/51 Gastronomie

65-41-L/005 Číšník – servírka

65-41-L/006 Kuchař – Kuchařka

-
1. Historie a využití PC
 2. Základní pojmy používané ve výpočetní technice
 3. Von Neumannovo schéma počítače
 4. Počítačová sestava
 5. Hardware I.
 6. Hardware II.
 7. Hardware III.
 8. Software
 9. Počítačové viry
 10. Základy práce v operačním systému MS Windows XP, Vista, 7
 11. Komprimace a dekomprimace dat
 12. Ergonomie práce s PC + zásady práce s PC
 13. Internet
 14. Internet II.
 15. Internet III. + elektronická komunikace
 16. CSS + HTML
 17. Práce s textovým editorem – MS Word
 18. Práce s tabulkovým procesorem – MS Excel
 19. Pokročilé práce s tabulkovým procesorem – MS Excel
 20. Práce s databází – MS Access
 21. Počítačová grafika + digitální fotografie
 22. Vektorová grafika
 23. Rastrová grafika
 24. Digitální video
 25. Prezentace – aplikace pro tvorbu prezentací – MS PowerPoint

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Technika obsluhy a služeb v hotelu

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-42-M/004 Hotelnictví a turismus

-
1. Rozdělení inventáře na úseku obsluhy
 2. Formy, způsoby a systémy obsluhy
 3. Jídelní lístek
 4. Menu
 5. Forma nabídky a způsoby prodeje ve VS
 6. Servis nápojů v provozovnách VS
 7. Porcelánový inventář na úseku obsluhy
 8. Význam hygieny a bezpečnosti práce v provozovnách VS
 9. Pravidla zakládání inventáře dle menu
 10. Skleněný inventář na úseku obsluhy
 11. Pomocný inventář na úseku obsluhy
 12. Příprava pracoviště na provoz
 13. Restaurace – zásady obsluhy a technika obsluhy
 14. Pivo
 15. Víno
 16. Kavárny
 17. Káva
 18. Lihoviny
 19. Složitá forma obsluhy
 20. Míchané nápoje
 21. Speciální pokrmy
 22. Snídaně
 23. Etážová služba
 24. Banket
 25. Raut
 26. Obsluha v dopravních prostředcích
 27. Společenská setkání

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Společné stravování

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

64-41-L/504 Společné stravování

1. Podnikatelská činnost ve stravovacích zařízeních
2. Podmínky a předpoklady pro provozování hostinské činnosti
3. Povinnosti provozovatele veřejného stravování
4. Stravovací zařízení – rozdělení
5. Stravovací zařízení – hlavní činnosti a úkoly stravovacího zařízení
6. Historie stravovacích a ubytovacích zařízení
7. Světová gastronomie
8. Obsluha v dopravních prostředcích v současnosti
9. Gastronomické služby a pravidla pro zajišťování různých druhů stravování
10. Zabezpečení gastronomických služeb při různých společenských příležitostech
11. Složitá obsluhu
12. Management hotelového provozu
13. Nápoje se zaměřením na víno ČR
14. Nápoje se zaměřením víno a svět
15. Nápoje se zaměřením na lihoviny
16. Nápoje se zaměřením na míchané nápoje
17. Ubytovacích zařízení
18. Gastronomické služby
19. Front Office
20. Služby poskytované ubytovacím zařízením
21. Základní hotelová administrativa
22. Management ubytovacího úseku
23. Odpovědnost provozovatele ubytovacích zařízení
24. Cestovní ruch
25. Cestovní kanceláře

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Ekonomika a podnikání

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

64-41-L/504 Společné stravování

1. Marketingové koncepce
2. Marketingový výzkum
3. Soubor nástrojů marketingu – zaměření na cenu a výrobek
4. Soubor nástrojů marketingu – zaměření na distribuci a propagaci
5. Manažerské funkce
6. Podstata účetnictví – podstata a funkce účetnictví, informační zdroje účetnictví
7. Daňová evidence
8. Rozvaha – podstata a funkce, význam
9. Účty používané v účetnictví
10. Odpisy dlouhodobého majetku
11. Účet zisků a ztrát – charakteristika, účel a použití
12. Majetek podniku – pojem, členění a charakteristika
13. Struktura trhu
14. Podnikání dle živnostenského zákona
15. Formy podnikání dle obchodního zákoníku
16. Pracovní právní vztahy
17. Odměňování
18. Zákonná pojištění
19. Hospodaření podniku
20. Daňová soustava – členění, charakteristika
21. Bankovní soustava
22. Právo a stát – základní pojmy, ústavní právo
23. Občanské právo
24. Rodinné právo – pojem, manželství, rodina, náhradní výchova
25. Trestní právo – pojem, trestné činy, tresty, průběh trestního řízení

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Ekonomika a podnikání

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-41-L/51 Gastronomie

1. Marketingové koncepce
2. Marketingový výzkum
3. Soubor nástrojů marketingu – zaměření na cenu a výrobek
4. Soubor nástrojů marketingu – zaměření na distribuci a propagaci
5. Marketing služeb
6. Manažerské funkce
7. Podstata účetnictví – podstata a funkce účetnictví, informační zdroje účetnictví
8. Rozvaha – podstata a funkce, význam
9. Účty používané v účetnictví
10. Odpisy dlouhodobého majetku
11. Účet zisků a ztrát – charakteristika, účel a použití
12. Majetek podniku – pojem, členění a charakteristika
13. Podstata fungování tržní ekonomiky
14. Trh, tržní subjekty a struktura trhu
15. Podnikání dle živnostenského zákona
16. Formy podnikání dle obchodního zákoníku
17. Pracovně právní vztahy
18. Odměňování
19. Zákonná pojištění
20. Hospodaření podniku
21. Daňová soustava – členění, charakteristika
22. Bankovní soustava
23. Finanční trhy
24. Národní hospodářství
25. Evropská unie

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Gastronomie

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-41-L/51 Gastronomie

1. Gastronomie – podstata, funkce, formy a úloha společného stravování
2. Bezpečnost práce
3. Hygiena v gastronomii
4. Systém HACCAP
5. Požární prevence
6. Životní prostředí. Ochrana vody. Odpady.
7. Ekologický provoz
8. Hlavní oblasti státního dozoru
9. Přehled některých souvisejících zákonů
10. Výživa
11. Ekologické výrobky a bio
12. Zahraniční kuchyně
13. Proces řízení výroby pokrmů
14. Trendy v gastronomii
15. Nákupní a skladovací činnost
16. Proces řízení odbytu
17. Prodejní a odbytová činnost
18. Analýza trhu a poptávky
19. Gastronomické služby
20. Menu – pravidla pro sestavování, zásady a trendy
21. Jídelní a nápojový lístek
22. Sestavení nabídky stravovacího úseku – prodejní program
23. Banketní činnost
24. Pracovní funkce a náplně práce pracovníků stravovacího úseku
25. Metody řízení výrobního a sestavení prodejního programu
26. Marketingové nástroje – marketingový mix
27. Cenová politika v gastronomii
28. Metody řízení výrobního programu
29. Sestavení prodejního programu
30. Marketing a jeho uplatňování v gastronomickém provozu

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Ekonomika a podnikání

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-41-L/005 Číšník – servírka

65-41-L/006 Kuchař – kuchařka

-
1. Trh a tržní ekonomika – charakteristika, nabídka, poptávka
 2. Majetek podniku – členění, charakteristika
 3. Finanční hospodaření podniku – náklady, výnosy, hospodářský výsledek
 4. Podnikání dle Živnostenského zákona
 5. Podnikání dle Obchodního zákoníku - druhy obchodních společností, charakteristika
 6. Zdravotní a sociální pojištění.
 7. Daňová soustava ČR – členění daní, charakteristika
 8. Finanční trhy – členění, charakteristika
 9. Bankovní soustava ČR
 10. Základní ustanovení zákoníku práce
 11. Odměňování za práci
 12. Účetní dokumentace – pojem a význam účetnictví, účetní doklady, dokumentace
 13. Rozvaha - její funkce, účty v účetnictví, jejich funkce a členění
 14. Odpisy dlouhodobého majetku – postup výpočtu, metody výpočtu
 15. Daňová evidence
 16. Hospodářská politika státu - význam, subjekty, nástroje
 17. Vybrané ukazatele hodnocení NH - HDP, HNP
 18. Vybrané ukazatele hodnocení NH - inflace, nezaměstnanost, platební a obchodní bilance
 19. Mezinárodní ekonomická integrace - Evropská unie, tři pilíře Evropské unie, další integrační celky
 20. Úvod do managementu - styly řízení, manažerské funkce
 21. Personální management
 22. Pojem a význam marketingu - základní marketingové koncepce
 23. Marketingový výzkum a segmentace trhu
 24. Části marketingového mixu - produkt, cena
 25. Části marketingového mixu - propagace, distribuce

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Gastronomie

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-41-L/005 Číšník – servírka

-
1. Popište flambování
 2. Top management
 3. Provozní management
 4. Housekeeping
 5. Food and beverage management
 6. Popište porcování ryby
 7. Jídelní lístky a jejich sestavování
 8. Menu
 9. Zvyklosti zahraničních hostů
 10. Pomocné stoly a vozíky
 11. Obsluha v dopravních prostředcích
 12. Obsluha při slavnostních příležitostech
 13. Ubytovací služby
 14. Zásady diferencované stravy
 15. Jednoduchá a složitá obsluha
 16. Způsoby obsluhy - servisu
 17. Kavárny
 18. Stravovací služby
 19. Aperitiv a digestiv
 20. Systémy obsluhy
 21. Snídaně
 22. Vinárny
 23. Bary
 24. Popište dranzírování kufete
 25. Společenská setkání

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Gastronomie

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-41-L/006 Kuchař – kuchařka

1. Charakterizujte závody společného stravování
2. Popište předběžnou přípravu potravin rostlinného a živočišného původu
3. Definujte základní tepelné úpravy
4. Polévky - příprava vývarů, jejich čištění a zesilování
5. Charakterizujte bílé polévky
6. Definujte omáčky, jejich rozdělení
7. Vysvětlete význam příloh a doplňků k hlavním pokrmům
8. Popište přípravu jednoduchých a složitých salátů
9. Charakterizujte bezmasé pokrmy
10. Charakterizujte hovězí maso
11. Charakterizujte tepelnou úpravu dušení hovězího masa
12. Charakterizujte telecí maso
13. Charakterizujte vepřové maso
14. Uveďte moderní způsoby smažení vepřového masa
15. Charakterizujte skopové a jehněčí maso
16. Charakterizujte pokrmy z drůbeže
17. Charakterizujte přípravu pokrmů ze zvěřiny
18. Vysvětlete význam rybiho masa ve výživě
19. Charakterizujte pokrmy na objednávku
20. Definujte přípravu pokrmů z masových směsí a vnitřností jatečního masa, ryb, drůbeže a zvěřiny
21. Charakterizujte studené pokrmy a předkrmy
22. Vysvětlete význam moučníků a moučných jídel ve výživě
23. Definujte dietní stravování
24. Charakterizujte anglickou a francouzskou gastronomii
25. Definujte pojem progresivní příprava pokrmů

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Cizí jazyk

(anglický jazyk, německý jazyk, španělský jazyk)

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

64-41-L/504 Společné stravování

65-41-L/51 Gastronomie

65-41-L/005 Číšník – servírka

65-41-L/006 Kuchař – Kuchařka

1. Stravovací zařízení
2. Restaurace
3. Bar
4. Vínárna
5. Kavárna
6. Obsluha hosta
7. Povolání v gastronomii
8. Nápojový lístek
9. Jídelní lístek
10. Menu
11. Fastfood
12. Zdravá výživa
13. Dezerty
14. Ovoce a zelenina
15. Kuchyňské vybavení
16. Biopotraviny
17. Víno
18. Káva
19. Střížnost v restauraci
20. Studená kuchyně

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Hotelový provoz

(maturitní práce a její obhajoba)

64-41-L/504 Společné stravování

65-41-L/51 Gastronomie

1. Setkání členů olympijského výboru před Olympijskými hrami v roce 2012
(Slavnostní akce formou rautu pro 70 osob)
2. Dvoudenní setkání managementu předních pražských hotelů u příležitosti vyhlášení soutěže „Hotel roku“
(Slavnostní akce formou banketu pro 40 osob)
3. Cestovní ruch a jeho budoucnost? Dvoudenní setkání zástupců cestovních kanceláří
(Slavnostní akce formou koktejl party pro 60 osob)
4. Praha – město kultury. Dvoudenní akce pro příznivce moderní fotografie – Jakub Ludvík
(Slavnostní akce formou banketu pro 50 osob)
5. Teambuilding Střední školy gastronomické a hotelové s.r.o.
(Dvoudenní akce pro 60 osob)
6. Mistr barista – dvou denní soutěž v přípravě kávy.
(Slavnostní akce formou rautu pro 100 osob)

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Praktická zkouška z odborných předmětů

(praktická zkouška)

65-41-L/005 Číšník – servírka

65-41-L/006 Kuchař – kuchařka

Témata praktické zkoušky

1. Příprava a praktické zajištění akce pro 30 osob, slavnostní pohoštění formou koktejl party
2. Příprava a praktické zajištění akce pro 6 osob, slavnostní pohoštění formou banketu

Způsob konání

65-41-L/005 Číšník – servírka

Žáci si vylosují z témat stanovených ředitelem školy téma praktické zkoušky. Podle tématu připravují buď koktejl party nebo slavnostní banket – připraví slavnostní tabuli nebo prostor pro konání koktejl party, obsluhují složitou obsluhou při slavnostní hostině. Úkol prakticky připraví a zdůvodní. Ředitel školy doporučuje si ke zkoušce vypracovat scénář vylosované tabule. Praktická zkouška trvá v souladu s §18 odst. 4 vyhlášky č. 177/2009 maximálně 7 hodin. Praktická zkouška je konána společně více žáky; žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

65-41-L/006 Kuchař – kuchařka

Žáci si vylosují z témat stanovených ředitelem školy téma praktické zkoušky. Podle tématu připravují pokrmy buď pro koktejl party nebo slavnostní banket – připraví šestichodové složité menu, naservírují a prezentují vyrobený pokrm. Praktická zkouška trvá v souladu s §18 odst. 4 vyhlášky č. 177/2009 maximálně 7 hodin. Praktická zkouška je konána společně více žáky; žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.