



Profilová maturitní zkouška 2022

Hotelnictví 65-42-M/01

Účel profilové maturitní zkoušky:

Ověření osvojení vědomostí, dovedností a návyků získaných žákem během studia v odborných předmětech a praxi, sloužící k zaměstnatelnosti absolventů a jejich dalšímu vzdělávání. Žáci musí prokázat nejen znalosti v jednotlivých předmětech, ale i schopnost znalosti využívat a aplikovat na jednotlivých příkladech. Rovněž musí chápat vzájemné souvislosti a vztahy mezi jednotlivými odbornými předměty a musí je umět využívat.

Pojetí profilové maturitní zkoušky:

Profilová maturitní zkouška se skládá ze 4 - 5 částí (v návaznosti na volbu maturitní zkoušky z matematiky):

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Český jazyk a literatura | - ústní zkouška |
| 2. Anglický jazyk | - ústní zkouška (kromě žáků, kteří si zvolili maturitní zkoušku z matematiky) |
| 3. Hotelový a gastronomický provoz | - ústní zkouška |
| 4. Podnikání v oboru | - ústní zkouška |
| 5. Praktická zkouška | - dovednosti |

Každá část se skládá před maturitní komisí a je touto komisí hodnocena dle klasifikační stupnice:

1 – výborný, 2 – chvalitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatečný, 5 – nedostatečný.

Ústní zkoušení trvá 15 minut a žák má na přípravu po vylosování otázky z Českého jazyka a literatury a Anglického jazyka 20 minut a u odborných předmětů 15 minut.

Český jazyk a literatura

- Profilová část maturitní zkoušky z Českého jazyka a literatury se skládá z písemné a ústní zkoušky

Anglický jazyk

- Profilová část maturitní zkoušky z Českého jazyka a literatury se skládá z písemné a ústní zkoušky

Maturitní otázky Anglický jazyk

Všeobecné:

1. People, family and social life (Stages in life, personalities, problems)
2. Home, housing (Types of houses, Town/Village, Furniture, Household duties)
3. School, education (Types of school, Subjects, Jobs at school, Activities)
4. Work, jobs, occupation (Looking for a job, Working conditions)



5. Food (Meals of the day, Menu, Preparing food, Cuisine, Restaurants)
6. Shopping and services (Types, Methods of payment, Advertising, Complaints)
7. Travelling and tourism (Means of transport, Dis/advantages, Accommodation, Travelling abroad, ...)
8. Culture and free time (Music, Literature, Film, Media, Theatre...)
9. Sport (Types, Equipment, Events, adrenalin sports, Fans...)
10. Health (Food, Exercise, Healthy lifestyle, Medicine....)
11. Nature and environment (landscape, Weather, Disasters, Environmental problems, Climate...)
12. Science and technology (PC, Science, Inventions, Discoveries...)
13. Holidays (UK, USA, Czech – tradition, history, food...)

Geografie:

1. Canada (Location, Nature, Places of interest, Politics, Sport, Culture)
 2. Australia (Location, Nature, Places of interest, Politics, Sport, Culture)
 3. The USA (Location, Nature, Places of interest, Politics, Sport, Culture)
 4. American Cities (Landmarks, Historical and modern buildings, Places of interest, Means of transport)
 5. Capital cities (Prague, London, Washington DC, Canberra, Ottawa)
 6. The Commonwealth of Nations (Canada, New Zealand and Australia)
 7. The United Kingdom (Location, Nature, Places of interest, Politics, Sport, Culture)
 8. London (Location, Parts, Landmarks, Historical and modern buildings, Places of interest, Means of transport)
 9. Prague (Location, Parts of Prague, Landmarks, Historical and modern buildings, Places of interest, Means of transport)
 10. The Czech Republic (Location, Nature, Places of interest, Politics, Sport, Culture)
 11. The Czech Republic Cities - (Prague Ostrava, Brno, Český Krumlov, Olomouc...)
- The Czech Republic - My region (Moravian – Silesian region, Ostrava)

Oborové:

1. Restaurants (Types, Professions, Menu, Booking, Problem solving)
2. Czech and English Cuisine (Daily meals, Traditional meals...)

Podnikání v oboru - Hotelnictví

1. Ekonomické systémy společnosti, základní ekonomické pojmy, hospodářský proces, výrobní činitelé
2. Hospodářský proces, výrobní činitelé, vytváření výkonů podniku
3. Trh, tržní rovnováha
4. Podnikání, právní formy podnikání
5. Obchodní společnosti, státní podnik
6. Hospodářská politika státu, NH
7. Daňová soustava
8. Finanční trh, charakteristika peněžního trhu
9. Bankovní soustava ČR
10. Majetek podniku



11. Náklady, výnosy, HV
12. Peníze, platební nástroje, ostatní služby bank
13. Pracovní právo
14. Podnikové činnosti firmy
15. Management podniku
16. Manažerské funkce - řízení, kontrola, konflikt
17. Manažerské funkce - organizování, plánování
18. Marketing
19. Marketingový mix - produkt
20. Marketingový mix - distribuce, propagace

Maturitní témata předmětu Hotelový a gastronomický provoz

1. Společné stravování v rámci národního hospodářství.
2. Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení.
3. Provozování ubytovacích zařízení v hotelovém průmyslu.
4. Organizace v ubytovacích zařízeních.
5. Úsek Front office v hotelovém průmyslu.
6. Úsek Housekeepingu.
7. Úsek Food and Beverage.
8. Vnitřní předpisy ubytovacích zařízení.
9. Marketing v hotelovém průmyslu.
10. Wellness and SPA.
11. Formy nabídky a prodeje v gastronomii.
12. Víno a vinařství v ČR.
13. Slavnostní společenské události.
14. Bary – společensko-zábavní střediska.
15. Kavárny – společensko-zábavní střediska.
16. Způsoby a systémy obsluhy.
17. Pracovník ve službách.
18. Lihoviny v gastronomii.
19. Obsluha v dopravních prostředcích.
20. Současné trendy v gastronomii

Praktická maturitní zkouška

- Uspořádání slavnostní RECEPCE na zadané téma pro 30 osob
- Rodinní příslušníci se mohou účastnit v max. počtu 2 na účastníka maturitní zkoušky (změny mohou nastat dle zvláštních epidemiologických nařízení)
- Před praktickou maturitní zkouškou (MZ) žáci vypracují písemnou přípravu celé akce - Libreto, k němuž návod je umístěn na webu školy
- Termín odevzdání libreta je do 31. 03. 2022
- Společným úkolem celé skupiny konající PMZ je týmová spolupráce v rámci realizace příprav samotné recepce, výzdoba a sjednocený pracovní oděv
- Písemná příprava je nedílnou a nezbytnou součástí PMZ



- Pokud žák neodevzdá písemnou přípravu ve stanoveném termínu, bez písemné omluvy s uvedením závažných důvodů, nebo pokud omluva nebyla uznána, posuzuje se, jako by danou zkoušku vykonal neúspěšně.

Praktická MZ proběhne v termínu 21. – 22. 4. 2022 a je tak rozdělena do dvou dnů:

- První den – všichni žáci připravují konkrétní vylosované výrobky na recepci, připraví si tabuli včetně výzdoby a připraví si stanoviště na vylosovanou dovednost
- Druhý den – žáci dokončují přípravy výrobků na recepci, prezentují své výrobky a prezentují vylosované dovednosti

Každý žák pracující v týmu je hodnocen samostatně.

Tématem PMZ 2022 je: SLAVOSTNÍ RECEPCE U PŘÍLEŽITOSTI VÝROČNÍHO SETKÁNÍ AHR

Dne 20. 01. 2022 proběhne losování praktických témat pro servis i kuchyň, kde si každý vylosuje individuální téma, které sám za sebe zpracuje (dovednost a tři výrobky na recepci).

Závěrečná práce (libreto) musí obsahovat:

- Obecné pojetí tématu – CHARAKTERISTIKA A POPIS JEDNOTLIVÝCH PROFESNÍCH SDRUŽENÍ, POPIS FUNGOVÁNÍ A ČINNOSTÍ SDRUŽENÍ ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ
- Popis a charakteristika RECEPCE jako společenské události
- Popis vylosované dovednosti
- Popis a příprava vylosovaných výrobků včetně kalkulace a technologických postupů
- Fotodokumentace
- Obsah
- Úvodní řeč

Témata losování dovedností:

- Dekantace a servis červeného vína
- Servis šumivého vína
- Servis kávy
- Příprava výšece pro 2 osoby, včetně sestaveného menu na téma SVATBA
- Příprava 2 míchaných drinků



Kritéria hodnocení praktické části maturitní zkoušky

• Hygiena a BOZP, osobně ochranné pracovní pomůcky a oděv	10 bodů
• Písemný podklad pro přípravu slavnostní recepce a jeho obhajoba (libreto)	10 bodů
• Příprava slavnosti – recepce	20 bodů
• Příprava pokrmů na recepci	20 bodů
• Expedice a prezentace pokrmů	10 bodů
• Prezentace dovednosti	20 bodů
• Obsluha recepce	10 bodů
Celkem	100 bodů

Součástí celkového hodnocení je i podíl na týmové práci a závěrečný úklid pracoviště.

Klasifikace dle získaného bodového hodnocení

70 - 60 bodů	výborný
59 - 52 bodů	chvalitebný
51 – 42 bodů	dobrý
41 – 32 bodů	dostatečný
31 - 0 bodů	nedostatečný

Zpracováno předmětovými komisemi a schváleno ředitelkou školy Ing. Dianou Volejníčkovou