



Profilová maturitní zkouška 2023

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, 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



Téma

1. People, family and social life
2. Housing
3. School
4. Jobs and occupation
5. Food
6. Shopping and services
7. Travelling
8. Culture and free time
9. Sport
10. Health
11. Nature and environment
12. Science and technology
13. Canada
14. Australia and New Zealand
15. The USA
16. The United Kingdom
17. London
18. Prague
19. The Czech Republic
20. My region

Téma dialogu

- Management of a birthday party
- Table setting
- Vocational subject
- Hotel staff
- Menu and its layout
- Types of restaurants
- Types of hotels/accommodation
- Wellness in the Czech Republic
- Healthy diet, nutrition for active people
- Hygiene and safety in restaurants
- Trends in green hospitality
- Practical training experience
- Traditional holiday meals
- English speaking countries' cuisine
- American Junk food
- Traditional meals
- English Tea
- Hotel facilities
- Czech cuisine
- Regional cuisine

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
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

- Sestavení výšece pro dvě osoby dle vylosovaného země.
- Servis a prezentace zvoleného menu.
- Ukázka vylosované dovednosti.
- Před praktickou maturitní zkouškou žáci vypracují písemnou přípravu celé akce - Libreto, k němuž najdou návod na webu školy.
- Termín odevzdání Libreta je do 31. 03. 2023.
- 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 20. – 21. 4. 2023 a je tak rozdělena do dvou dnů:

- První den – všichni žáci připravují konkrétní zvolené pokrmy, připraví si tabuli pro dvě osoby včetně výzdoby a stanoviště na vylosovanou dovednost.
- Druhý den – žáci dokončují přípravy menu, servírují své výrobky, obhajují tabuli dané země a prezentují vylosované dovednosti.

Každý žák pracující v týmu je hodnocen samostatně.

Tématem PMZ 2023 je: „NEJVYBRANĚJŠÍ POCHOUTKY Z CELÉHO SVĚTA“

Dne 19. 01. 2023 proběhne losování praktických témat pro servis i kuchyň, kde si každý vylosuje individuální téma/zemi, které sám za sebe zpracuje (tabule, dovednost a vlastní výběr pokrmů typických pro vylosovanou zemi).

Závěrečná práce (Libreto) musí obsahovat:

- Obecné pojetí tématu – „NEJVYBRANĚJŠÍ POCHOUTKY Z CELÉHO SVĚTA“.
- Popis a charakteristika vylosované země.
- Popis vylosované dovednosti, sestavení výseče pro dvě osoby.
- Popis a příprava zvolených výrobků dané země včetně kalkulace a technologických postupů.
- Fotodokumentace.
- Obsah.
- Úvodní řeč.

Témata losování dovedností:

- Dekantace a servis červeného vína.
- Servis šumivého vína.
- Příprava předkrmového koktejlu.
- Příprava 2 míchaných drinků.
- Flambování ovoce.



Kritéria hodnocení praktické části maturitní zkoušky

• Hygiena a BOZP, osobně ochranné pracovní pomůcky a oděv	10 bodů
• Písemný podklad pro přípravu slavnostního dne a jeho obhajoba (Libreto)	10 bodů
• Příprava před zahájením slavnostního dne	20 bodů
• Příprava vybraných pokrmů	20 bodů
• Servis a prezentace pokrmů	20 bodů
• Prezentace dovednosti, obhajoba tabule	20 bodů
Celkem	100 bodů

Součástí celkového hodnocení je i závěrečný úklid pracoviště.

Hodnocení praktické maturitní zkoušky

Výborný	100 % - 88 %
Chvalitebný	87 % – 74 %
Dobrý	73 % – 59 %
Dostatečný	58 % – 44 %
Nedostatečný	43 % – 0 %

Zpracováno předmětovými komisemi a schváleno ředitelkou školy Ing. Dianou Volejníčkovou