



Maturitní zkouška 2021

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 3 částí:

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| 1. Hotelový a gastronomický provoz | - ústní zkouška |
| 2. Podnikání v oboru | - ústní zkouška |
| 3. 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 15 minut na přípravu po vylosování otázky.

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 slavnostního rautu na zadané téma pro 15 osob
- Rodinní příslušníci u maturitní zkoušky nebudou přítomni
- Před praktickou maturitní zkouškou (MZ) žáci vypracují písemnou přípravu akce – LIBRETO – návod je umístěn na webových stránkách školy.
- Termín odevzdání libreta je do **7. 5. 2021**.
- Společným úkolem celé skupiny konající PMZ je domluva a realizace přípravy samotného rautu, výzdoba a sjednocený pracovní oděv
- Písemná příprava je nedílnou a nezbytnou součástí praktické MZ.
- 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 je rozdělena do dvou dnů

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

Každý žák pracující v týmu je hodnocen samostatně.

Tématem PMZ je: JARO 2021 prezentováno formou RAUTU.

Dne 5. 2. 2021 proběhne losování praktických témat pro servis i kuchyň, kde si každý vylosuje individuální téma, které sám za sebe zpracuje.

Závěrečná práce (libreto) musí obsahovat:

- Obecné pojetí tématu JARO 2021
- Popis a charakteristika rautu jako společenské události
- Popis vylosované dovednosti
- Popis a příprava vylosovaných výrobků včetně kalkulace a technologických postupů
- Fotodokumentace

Témata losování dovedností:

- Servis tichého vína, dekantace červeného vína
- Servis šumivého vína
- Servis kávy
- Dranžírování pstruha
- Příprava výšeče pro 2 osoby, včetně sestaveného menu na téma (Velikonoce, Státní svátek)
- Příprava výšeče pro 2 osoby, včetně sestaveného menu na téma (Promoce, svatba)
- Příprava 2 míchaných drinků



Kritéria hodnocení praktické části maturitní zkoušky

• Hygiena a BOZP, osobně ochranné pracovní pomůcky	10 bodů
• Písemný doklad pro přípravu slavnostního rautu a jeho obhajoba (libreto)	10 bodů
• Příprava slavnosti – rautu	10 bodů
• Příprava pokrmů rautu	10 bodů
• Expedice a prezentace pokrmů	10 bodů
• Obsluha rautu	10 bodů
• Závěrečné a úklidové práce	10 bodů
Celkem	70 bodů

Klasifikace dle získaného bodového hodnocení

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

Zpracováno předmětovými komisemi a schváleno ředitelkou školy Ing. Dianou Volejníčkovou