



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 cca 40 osob
- Každý žák si přizve 2 rodinné příslušníky
- Před praktickou maturitní zkouškou (MZ) žáci vypracují písemnou přípravu akce – LIBRETO.
- 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,
- Druhý den – žáci pracují na samotném rautu. Prezентují zde své výrobky.

Součástí akce je doprovodný program pro hosty – přehlídka dovedností. Žáci zde prezentují dovednosti nabyté za dobu studia (příprava míchaných drinků, dranzírování ryb, flambování, servis vína, sabráž apod.)

Každý žák pracující v týmu je hodnocen samostatně.



Navrhovaná témata

- Gastronomie včera a dnes
- Regionální suroviny
- Současné trendy a používané suroviny

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	dobry
41 - 32	dostatečný
31 - 0 bodů	nedostatečný

Zpracováno předmětovými komisemi a schváleno ředitelkou školy Ing. Dianou Volejníčkovou