

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Hotelnictví a cestovní ruch

(písemná zkouška)

65-42-M/01 Hotelnictví

Denní studium:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Hotelový provoz a Služby cestovního ruchu dle ŠVP č.j. SSGH-ŠVP-4/2013.

Kombinované studium:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Hotelový provoz a Cestovní ruch dle ŠVP č.j. SSGH-ŠVP-2/2016.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Gastronomie v hotelnictví

(praktická zkouška)

65-42-M/01 Hotelnictví (denní forma vzdělávání)

Témata praktické zkoušky:

Žáci realizují slavnostní hostinu:

1. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou banketu na téma „Letní olympijské hry v Tokiu – Japonská kuchyně“
2. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou banketu na téma „GLUTEN FREE! – Bezlepkový koktejl“
3. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou koktejlu na téma „Londýn jako Mekka gastronomie – mezinárodní, moderní kuchyně“
4. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou koktejlu na téma „Výročí 130. let od narození Karla Čapka“

Způsob konání

Žáci si vylosují z témat stanovených ředitelem školy téma praktické zkoušky. Podle tématu připravují zadanou akci – připraví slavnostní tabuli a prostor pro konání výše uvedené akce, obsluhují nebo připraví menu, naservírují a prezentují vyrobený pokrm. Úkol prakticky připraví a zdůvodní. Ředitel školy doporučuje si ke zkoušce vypracovat scénář vylosované gastronomické akce.

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.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Konverzace v anglickém jazyce **Konverzace v německém jazyce** **Konverzace ve španělském jazyce**

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-42-M/01 Hotelnictví
65-42-M/02 Cestovní ruch
65-41-L/01 Gastronomie
65-41-L/51 Gastronomie

Témata:

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. Vinárna
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. Rekreace, lázeňské pobyty
20. Stížnost v hotelu nebo restauraci
21. Zajímavá místa cestovního ruchu v České republice
22. Zajímavá místa cestovního ruchu v zemích daného jazyka
23. Hlavní město Praha z pohledu cestovního ruchu
24. Památky UNESCO v České republice
25. Památky UNESCO v Evropě

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/01 Hotelnictví

65-42-M/02 Cestovní ruch

65-41-L/01 Gastronomie

65-41-L/51 Gastronomie

64-41-L/51 Podnikání

Témata:

1. Člověk jako jedinec
2. Člověk a jeho vývoj
3. Motivace, potřeby a učení
4. Komunikace
5. Člověk a společnost
6. Společenské útvary
7. Struktura společnosti
8. Kultura a měnící se společnost
9. Víra a náboženství
10. Filozofie a její otázky
11. Klasická řecká filozofie
12. Středověká a renesanční filozofie
13. Novověká filozofie a filozofie 19. století
14. Etika a etiketa
15. Stát, státní moc a společnost
16. Demokracie a nedemokratické systémy
17. Politika a politické subjekty
18. Volby
19. Člověk jako občan českého státu
20. Základy práva
21. Právní ochrana a trestní právo
22. Soukromé právo
23. Evropská integrace
24. Globalizace
25. Dějinné mezníky 20. století na českém území

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/01 Hotelnictví
65-42-M/02 Cestovní ruch
65-41-L/01 Gastronomie
65-41-L/51 Gastronomie
64-41-L/51 Podnikání

Témata:

1. Historie a využití PC
2. Základní pojmy používané ve výpočetní technice
3. Von Neumannovo schéma počítače
4. Ergonomie práce na PC + zásady práce s PC
5. Hardware
6. Počítačová sestava
7. Vstupní a výstupní zařízení počítače
8. Bezpečnost na internetu a PC viry
9. Programové vybavení počítače
10. Základy práce v operačním systému MS Windows
11. Internet
12. Vývoj Internetu a Internet v České republice
13. Elektronická komunikace
14. Práce s textovým editorem MS Word – Základní formátování
15. Práce s textovým editorem – MS Word
16. Práce s tabulkovým procesorem – MS Excel
17. Pokročilé práce s tabulkovým procesorem – MS Excel
18. Operační systémy
19. Technologie tisku
20. Počítačová grafika - rastrová
21. Počítačová grafika - vektorová
22. Počítačová síť
23. Informační zdroje a optická paměťová média
24. Datová média
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/01 Hotelnictví

Témata:

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. Káva a kavárny
17. Lihoviny
18. Složitá forma obsluhy
19. Míchané nápoje
20. Speciální pokrmy
21. Snídaně
22. Etážová služba
23. Banket
24. Raut
25. Obsluha v dopravních prostředcích

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Gastronomie

(písemná zkouška)

65-41-L/01 Gastronomie

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Stolničení, Technologie a Potraviny a výživa dle ŠVP č.j. SSGH-ŠVP-3/2013.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Výroba a odbyt v gastronomii

(praktická zkouška)

65-41-L/01 Gastronomie

Témata praktické zkoušky:

Praktické realizace slavnostní hostiny:

1. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou banketu na téma „Mezinárodní den žen – zdravá, lehká kuchyně“
2. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou banketu na téma „Německo se ujímá předsednictví EU – německá kuchyně“
3. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou banketu na téma „Oslava díla W. A. Mozarta – Rakouská kuchyně“
4. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou banketu na téma „350. výročí úmrtí J. A. Komenského“
5. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou banketu na téma „Slavnostní banket při příležitosti zvolení prezidenta USA – Americká kuchyně“
6. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou rautu na téma „Cestování po Asii - zahraniční kuchyně – Asijská“
7. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou koktejlu na téma „Moderní trend – Veganství“
8. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou koktejlu na téma „Skandinávie – Současný trend a inspirace celého gastronomického světa“
9. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou koktejlu na téma „České loutky – jejich tradice a obrozenecká důležitost“
10. Příprava a praktické zajištění akce - slavnostní pohoštění formou koktejlu na téma „Světový den rybářství“

Způsob konání

Žáci si vylosují z témat stanovených ředitelem školy téma praktické zkoušky. Podle tématu připravují zadanou akci – připraví slavnostní tabuli a prostor pro konání rautu, obsluhují složitou obsluhou při slavnostní hostině formou banketu nebo připraví šestichodové složité menu, naservírují a prezentují vyrobený pokrm. Nebo podle tématu připraví akci formou koktejlu. Úkol prakticky připraví a zdůvodní.

Ředitel školy doporučuje si ke zkoušce vypracovat scénář vylosované gastronomické akce. 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.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Ekonomické vědy

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-41-L/01 Gastronomie

Témata:

1. Právní úprava účetnictví, podstata a úloha účetnictví
2. Dlouhodobý majetek podniku
3. Hospodářský výsledek – tvorba a dělení
4. Mzdové účetnictví
5. Účetní výkazy
6. Finanční účty
7. Tržní ekonomika
8. Bankovní soustava
9. Národní hospodářství
10. Základní makroekonomické ukazatele
11. Finanční hospodaření
12. Daňová soustava
13. Hlavní činnosti podniku
14. Právní formy podnikání
15. Marketingový mix ve službách
16. Marketingový plán, SWOT analýza
17. Marketingový výzkum
18. Segmentace trhu
19. Plánování
20. Organizace a organizování
21. Manažer, předpoklady pro výkon funkce manažera
22. Komunikace, atributy komunikace
23. Motivace, vedení lidí
24. Rozhodování, rozhodovací proces
25. Kontrola a její funkce

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Hotelový provoz

(písemná zkouška)

65-41-L/51 Gastronomie

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Tématem zkoušky je učivo předmětu Hotelový provoz dle ŠVP č.j. SSGH-ŠVP-2/2014 ze dne 26.8.2014.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Gastronomie

(vypracování maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí)

65-41-L/51 Gastronomie

Témata:

1. Analýza nabídky teplých nápojů a moučníků ve dvou vybraných kavárnách tradičního typu
2. Analýza nabídky pohoštění typu „Brunch“ ve dvou vybraných hotelových restauracích
3. Analýza nabídky a úrovně servisu vín ve vybraných restauracích
4. Analýza obsazenosti restaurací ve vybrané lokalitě
5. Moderní trendy v servisu pokrmů a nápojů
6. Využití mystery shoppingu jako nástroje kontroly poskytovaných služeb ve vybraném zařízení
7. Průzkum nabídky pokrmů a nápojů ve dvou restauracích nabízejících pokrmy zahraničních kuchyní
8. Využitelnost jednotlivých druhů mas pro přípravu steaků
9. Komparace dvou vybraných restaurací zaměřujících se na alternativní stravování
10. Organizace dvoudenního setkání sommelierů (banket pro 30 osob, vinobraní)
11. Organizace dvoudenní teambuildingové firemní akce doplněné rautem pro min. 60 osob
12. Charakteristika krajových specialit ve vybrané lokalitě

Zadání maturitní práce určí ředitel školy nejpozději 4 měsíce před termínem obhajoby maturitní práce dle platných právních předpisů. Žák má na vypracování maturitní práce lhůtu nejméně jeden měsíc. Ředitel školy nejpozději 4 měsíce před termínem obhajoby maturitní práce určí vedoucího maturitní práce a nejpozději jeden měsíc před termínem obhajoby stanoví oponenta maturitní práce. Vedoucí a oponent zpracují písemný posudek. Posudky budou předány žákům nejpozději 14 dní před termínem obhajoby maturitní práce. Příprava k obhajobě maturitní práce trvá nejméně 5 minut, obhajoba maturitní práce trvá 15 minut.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Ekonomika a podnikání

(písemná zkouška)

64-41-L/51 Podnikání

Dálková forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Ekonomika podniku, Management a marketing, Účetnictví dle ŠVP č.j. SSGH-ŠVP-1/2014 ze dne 26.8.2014.

Kombinovaná forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Ekonomika podniku, Management, Marketing a Účetnictví dle ŠVP č.j. SSGH-ŠVP-1/2016 ze dne 29.7.2016.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Chod podniku v praxi

(vypracování maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí)

64-41-L/51 Podnikání

Témata:

1. Marketingový mix
2. Pojem managementu ve firmě – personální řízení
3. Podnikatelský plán
4. Finanční řízení podniku
5. Finanční trhy
6. Ukazatele národního hospodářství

Zadání maturitní práce určí ředitel školy nejpozději 4 měsíce před termínem obhajoby maturitní práce dle platné legislativy. Žák má na vypracování maturitní práce lhůtu nejméně jeden měsíc. Ředitel školy nejpozději 4 měsíce před termínem obhajoby maturitní práce určí vedoucího maturitní práce a nejpozději jeden měsíc před termínem obhajoby stanoví oponenta maturitní práce. Vedoucí a oponent zpracují písemný posudek. Posudky budou předány žákům nejpozději 14 dní před termínem obhajoby maturitní práce. Příprava k obhajobě maturitní práce trvá nejméně 5 minut, obhajoba maturitní práce trvá nejdéle 15 minut.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Cestovní ruch a průvodcovství

(písemná zkouška)

65-42-M/02 Cestovní ruch

Denní forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Cestovní ruch, Průvodcovské služby a Služby cestovního ruchu dle ŠVP č.j. SSGH-ŠVP-5/2013.

Kombinovaná forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Služby cestovního ruchu, Dějiny kultury a Zeměpis cestovního ruchu dle ŠVP č.j. SSGH-ŠVP-3/2016 ze dne 12. února 2016.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Činnost cestovní kanceláře

(praktická zkouška)

65-42-M/02 Cestovní ruch

Témata praktické zkoušky

1. Nabídka a realizace zájezdu
2. Průvodcovská činnost po kulturně-historických památkách Prahy

Způsob konání:

Žáci si vylosují z témat stanovených ředitelem školy téma praktické zkoušky. Podle tématu realizují buď nabídku zájezdu, nebo vykonávají průvodcovskou činnost.

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.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Dějiny kultury

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

65-42-M/02 Cestovní ruch

Témata:

1. Umění pravěku
2. Umění starověku (mimo Řecka a Říma)
3. Umění starověkého Řecka
4. Umění starověkého Říma
5. Románská kultura
6. Gotika
7. Renesance v Itálii
8. Zaalpská renesance a manýrismus
9. Umění raného a vrcholného baroka
10. Umění pozdního baroka a rokoka
11. Umění doby klasicismu, empíru a osvícenství
12. Romantismus
13. Historizující styly 19. století
14. Secese
15. Moderní umělecké směry konce 19. století
16. Moderní umělecké směry počátku 20. století
17. Umění v meziválečném období a v době druhé světové války v Československu
18. Umění v meziválečném období a v době druhé světové války v Evropě a ve světě
19. Umění ve druhé polovině 20. století v Evropě a ve světě
20. Umění ve druhé polovině 20. století v Československu
21. UNESCO v České republice, památková péče
22. UNESCO v Evropě
23. UNESCO ve světě (mimo Evropy)
24. Kulturně-historická charakteristika hlavního města Prahy a Středočeského kraje
25. Kulturně-historická charakteristika České republiky

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Činnost cestovní kanceláře

(vypracování maturitní práce a její obhajoba před maturitní zkušební komisí)

65-42-M/02 Cestovní ruch (kombinovaná forma vzdělávání)

Témata:

1. Lázně pro samoplátce na Moravě – týdenní relaxace a aktivní odpočinek
2. Domažlicko – čtyřdenní zájezd spojený s gastronomickými zážitky, cykloturistikou a tradičním regionálním folklórem
3. Bratislava, Vídeň – příprava čtyřdenní pracovní cesty s kulturním programem během pobytu
4. Nejkrásnější kulturní a přírodní památky Libereckého kraje – třídenní poznávací zájezd
5. Vánoce na Šumavě – pětidenní zimní zájezd pro sportovně založené rodiny s dětmi
6. Za golfem na tradiční greeny Velké Británie – pětidenní zájezd pro vášnivé fanoušky golfu
7. Za zábavou a nevšedními kulinářskými zážitky v jižním Španělsku – osmidenní zahraniční zájezd
8. „Poohřím na vodě i pěšky“ – pětidenní zájezd v rámci domácího CR
9. Po stopách českého básníka a spisovatele Fráni Šrámka – dvoudenní školní exkurze pro středoškoláky i milovníky české literatury
10. „Letní Tatry pro zdatné seniory“ – pětidenní sportovně poznávací zájezd s využitím termálních pramenů
11. Organizace dvoudenního setkání odborníků cestovního ruchu jako součást produktu MICE
12. Odborná exkurze po malých i velkých pivovarech v Čechách – třídenní akce pro studenty gastronomie

Zadání maturitní práce určí ředitel školy nejpozději 4 měsíce před termínem obhajoby maturitní práce dle platné legislativy. Žák má na vypracování maturitní práce lhůtu nejméně jeden měsíc. Ředitel školy nejpozději 4 měsíce před termínem obhajoby maturitní práce určí vedoucího maturitní práce a nejpozději jeden měsíc před termínem obhajoby stanoví oponenta maturitní práce. Vedoucí a oponent zpracují písemný posudek. Posudky budou předány žákům nejpozději 14 dní před termínem obhajoby maturitní práce. Příprava k obhajobě maturitní práce trvá nejméně 5 minut, obhajoba maturitní práce trvá 15 minut.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Gastronomie v hotelnictví

(vypracování maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí)

65-42-M/01 Hotelnictví (kombinovaná forma vzdělávání)

Témata:

1. Analýza nabídky teplých nápojů a moučníků ve dvou vybraných kavárnách tradičního typu
2. Analýza nabídky pohoštění typu „Brunch“ ve dvou vybraných hotelových restauracích
3. Analýza nabídky a úrovně servisu vín ve vybraných restauracích
4. Analýza obsazenosti restaurací ve vybrané lokalitě
5. Moderní trendy v servisu pokrmů a nápojů
6. Využití mystery shoppingu jako nástroje kontroly poskytovaných služeb ve vybraném zařízení
7. Průzkum nabídky pokrmů a nápojů ve dvou restauracích nabízejících pokrmy zahraničních kuchyní
8. Využitelnost jednotlivých druhů mas pro přípravu steaků
9. Komparace dvou vybraných restaurací zaměřujících se na alternativní stravování
10. Organizace dvoudenního setkání sommelierů (banket pro 30 osob, vinobraní)
11. Organizace dvoudenní teambuildingové firemní akce doplněné rautem pro min. 60 osob
12. Charakteristika krajových specialit ve vybrané lokalitě
13. Analýza propagačních nástrojů vybrané společnosti
14. Návrh motivačního programu pro zaměstnance vybrané společnosti
15. Návrh pro založení fiktivní firmy
16. Optimalizace zásob v provozu konkrétního závodu
17. Porovnání produktové nabídky vybraných bank

Zadání maturitní práce určí ředitel školy nejpozději 4 měsíce před termínem obhajoby maturitní práce dle platných právních předpisů. Žák má na vypracování maturitní práce lhůtu nejméně jeden měsíc. Ředitel školy nejpozději 4 měsíce před termínem obhajoby maturitní práce určí vedoucího maturitní práce a nejpozději jeden měsíc před termínem obhajoby stanoví oponenta maturitní práce. Vedoucí a oponent zpracují písemný posudek. Posudky budou předány žákům nejpozději 14 dní před termínem obhajoby maturitní práce. Příprava k obhajobě maturitní práce trvá nejméně 5 minut, obhajoba maturitní práce trvá 15 minut.