

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 forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Časový limit zkoušky je 60 minut.

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

Kombinovaná forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Časový limit zkoušky je 60 minut.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Hotelový provoz a Cestovní ruch dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-2/2017.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Cizí jazyk

(Anglický jazyk, Německý jazyk, Španělský jazyk, Ruský jazyk)

(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. Rodina
2. Cestování
3. Bydlení
4. Kultura
5. Stravování
6. Nakupování
7. Služby
8. Zdraví
9. Sport
10. Příroda
11. Vzdělání
12. Zaměstnání
13. Média
14. Volný čas
15. Každodenní život
16. Móda
17. Lidé a vztahy
18. Prázdniny
19. Věda a technologie
20. Život ve městě a na vesnici

Žák si bezprostředně před zkouškou jedno téma vylosuje.

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

Denní forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Časový limit zkoušky je 60 minut.

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

Kombinovaná forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Časový limit zkoušky je 60 minut.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Stolničení, Technologie a Potraviny a výživa dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-1/2017.

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

Dálková forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Časový limit zkoušky je 60 minut.

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

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.

Časový limit zkoušky je 60 minut.

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

Tématem zkoušky je učivo předmětů Ekonomika podniku, Management, Marketing a Účetnictví dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-9/2019.

Kombinovaná forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Časový limit zkoušky je 60 minut.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Ekonomika podniku, Management, Marketing a Účetnictví dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-7/2019.

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.

Časový limit zkoušky je 60 minut.

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

Kombinovaná forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu.

Časový limit zkoušky je 60 minut.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Služby cestovního ruchu, Dějiny kultury a Zeměpis cestovního ruchu dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-3/2017.

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 – třídní 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 – třídní akce pro studenty gastronomie
13. Za dobrodružstvím do exotické Afriky – desetidenní zájezd do Afriky pro dobrodruhy v rámci dobrodružného cestovního ruchu
14. Po stopách dark turismu – čtyřdenní poznávací zájezd v rámci domácího cestovního ruchu

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.

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 připravují a realizují slavnostní akci - slavnostní pohoštění formou banketu na vylosované téma:

1. Banket – Street food jede
2. Banket – Španělsko jako na dlani
3. Banket – Den otců
4. Banket – Zero waste
5. Banket – Ta pravá Itálie
6. Banket – Země vycházejícího slunce – Japonská kuchyně
7. Banket – Nad Tatrou sa blýská
8. Banket – Dovolená na Balkáně
9. Banket – Slavnosti sněženek
10. Banket – Hezky Česky
11. Banket – Průvodce Michelin v Praze
12. Banket – Slezsko – opomíjená perla gastronomie
13. Banket – Francie – země gurmánů
14. Banket – Ryba je kámoš (Vegetariánská kuchyně)
15. Banket – Ta jižní Morava...
16. Banket – Jíme zdravě
17. Banket – Moderní trendy současné gastronomie
18. Banket – Mezinárodní den kuchařů
19. Banket – Výlov rybníka
20. Banket – Mezinárodní den muzeí
21. Banket – Rodinná oslava v trendu zdravé výživy
22. Banket – Národní speciality
23. Banket – Pokrmy jako součást kulturního dědictví
24. Banket – Regionální speciality
25. Banket – Česká literatura 20. a 21. století
26. Banket – České svátky a tradice
27. Banket – Světový den poezie
28. Banket – Světový den divadla pro děti a mládež
29. Banket – Mezinárodní den Země
30. Banket – Gastronomické krásy Pyrenejského poloostrova

Způsob konání

Žáci obdrží nabídku témat. Každý žák si 4 pracovní dny před praktickou maturitní zkouškou vylosuje konkrétní zadání z témat stanovených ředitelem školy.

Praktická zkouška může být konána individuálně, nebo společně s více žáky, žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák ve dvou dnech. V jednom dni trvá zkouška nejdéle 420 minut.

V první den praktické maturitní zkoušky žák sestavuje slavnostní menu, normuje pokrmy, připravuje objednávku na suroviny a objednávku na požadovaný inventář pro banket a koná další přípravné práce.

Druhý den praktické maturitní zkoušky žák připravuje pokrmy dle sestaveného menu, včetně prezentace pokrmů, nebo připravuje slavnostní tabuli, včetně inventáře a výzdoby, obhájí složitou obsluhu.

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. To nejlepší z Toskánska. Umělecké a kulturní dědictví. Prohlídka po městě s průvodcem – Florencie (krátká ukázka).
2. Víkend v Římě. Prohlídka města s průvodcem – dle Vašeho uvážení pěší prohlídka, max. 4 hodiny (krátká ukázka).
3. Víkend v Paříži. Prohlídka města s průvodcem – dle Vašeho uvážení pěší prohlídka, max. 4 hodiny (krátká ukázka).
4. Týdenní pobyt na Costa Brava a Costa Maresme s výletem do Barcelony. Prohlídka města s průvodcem zaměřená na téma: Antoni Gaudí a jeho památky (krátká ukázka).
5. To nejlepší z Provence. Prohlídka po městě s průvodcem – Avignon – město papežů (krátká ukázka).
6. Víkend ve Vídni. Habsburkové a Vídeň. Prohlídka města s průvodcem zaměřená na zajímavá místa. Hundertwasserhaus, teplárna ve Spittelau, Prater, Uno City (krátká ukázka).
7. Týdenní pobyt v Salcbursku. Prohlídka města s průvodcem (krátká ukázka). UNESCO. W.A.Mozart. Getreidegasse, lanovka na pevnost Hohensalzburg, Salzburský dóm, Rezidence, Zámek a zahrady Mirabell.
8. Západočeský lázeňský trojúhelník. Prohlídka města s průvodcem – Karlovy Vary – Hotel Pupp, budova divadla, kolonády, historické lázeňské budovy a slavné hotely a sanatoria, Vřídlo, kostel Máří Magdalény, pravoslavný chrám sv. Petra a Pavla.
9. Krkonošský národní park. Procházka po Jilemnicích s průvodcem (krátká ukázka). Cca 2,5 hodiny. Jilemnický zámek, Kostel sv. Vavřince, radnice, Zvědavá ulička.
10. Nejkrásnější kulturní a přírodní památky Libereckého kraje. Procházka po Liberci s průvodcem (krátká ukázka). Cca 2,5 hod. Liberecká radnice, hotel a vysílač na Ještědu, divadlo F.X.Šaldy, Liebigova vila, ZOO.
11. Vánoce na Šumavě. Návštěva Českého Krumlova – procházka s průvodcem (krátká ukázka). Cca 3 hodiny. Vánoční trhy, areál Zámku, vnitřní město, Latrán.
12. Pohřím na vodě i pěšky. Procházka po městě Loket s návštěvou hradu Loket s průvodcem (krátká ukázka). Cca 2,5 hodiny.
13. Letní Tatry pro zdatné seniory. Výklad průvodce po cestě autobusem. Cca 30 minut.
14. Odborná exkurze po malých i velkých pivovarech v Čechách. Procházka s průvodcem ve vybraném městě nebo památce.
15. Romantická Vltava. Návštěva Mělníka s průvodcem včetně prohlídky zámku a degustace v zámeckém Lobkowiczském vinařství.
16. Domažlicko – čtyřdenní zájezd spojený s cykloturistikou a tradičním regionálním folklorem. Procházka po městě Domažlice s průvodcem včetně prohlídky Chodského muzea. Chodské slavnosti.

17. Bratislava – Vídeň. Čtyřdenní pracovní cesta s kulturním programem během pobytu. Procházka městem s průvodcem a návštěva významných památek v jednom z měst, dle Vašeho výběru (krátká ukázka). Cca 3,5 hodiny.
18. Za golfem na tradiční greeny Velké Británie – pětidenní zájezd pro fanoušky golfu. Připravte prohlídku města s průvodcem dle Vámi zvolené oblasti a návštěvou nejznámějších památek.
19. Třídenní informační cesta do Prahy pro zástupce cestovních kanceláří pořádaná touroperátorem. Prohlídka Prahy s průvodcem v rozsahu 4 hodiny (krátká ukázka).
20. Týdenní pobytový zájezd do Řecka zaměřený na místní gastronomii. Polodenní prohlídka města a památek s průvodcem ve zvolené oblasti. (krátká ukázka).
21. Po stopách Fráni Šrámka – dvoudenní školní exkurze pro středoškoláky. Krátký výklad průvodce v autobuse (cca 30 km).
22. Třídenní poznávací zájezd do Polska – návštěva bývalého koncentračního tábora Osvětim. Dark tourism. V programu zájezdu je zahrnuta pěší procházka s průvodcem po Krakowě (Staré město), který je na seznamu památek UNESCO.
23. Týdenní pobyt na rodinné farmě. Agroturistika. Prohlídka města, historického místa, hradu nebo zámku v okolí včetně průvodcovských služeb.
24. Poznej své hlavní město. Víkendový pobyt v Praze. Prohlídka Prahy s průvodcem – Pražský Hrad, Staré město (krátká ukázka průvodcovské činnosti).
25. Poznej svou zemi. Jednodenní zájezd do Kutné Hory, města zapsaného na seznamu světového kulturního dědictví UNESCO. Pěší prohlídka s průvodcem po Kutné Hoře – historie města, významné památky (Chrám sv. Barbory, Jezuitská kolej, Hrádek – Muzeum stříbra a středověký důl, Vlašský dvůr, Kamenná kašna, Morový sloup).
26. Poznej svou zemi. Jednodenní zájezd do Českého ráje s exkurzí v automobilce Škoda Mladá Boleslav. Po cestě výklad průvodce o Českém ráji a nejvíce navštěvovaných místech (cca 30 km). Hrubá Skála, Dětenice, Malá Skála, Mnichovo Hradiště, Sychrov.
27. Poznej svou zemi. Víkendový pobyt v Českém Švýcarsku s plavbou soutěskami řeky Kamenice. Prohlídka města Děčína se zámekem a ZOO s průvodcem.
28. Poznej svou zemi. Střední Čechy s návštěvou hradu Karlštejn a Koněpruské jeskyně. Krátký výklad průvodce po cestě informace o Karlu IV. a jeho významu jako státníka, urbanisty a vzdělance.
29. Návštěva vánočního trhu Striezelmarkt v Drážďanech s prohlídkou historického centra. Procházka s průvodcem historickým centrem (krátká ukázka) – nejvýznamnější památky – Zwinger, Semperoper, Frauenkirche, Rezidenční zámek.
30. Víkendový pobyt na Jižní Moravě s návštěvou vinného sklípku a s prohlídkou Lednicko-valtického areálu. Návštěva Lednicko-valtického areálu – komentovaná prohlídka s průvodcem.

Způsob konání

Každý žák si v den praktické maturitní zkoušky vylosuje z témat stanovených ředitelem školy konkrétní téma.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák v jednom dni, kdy zkouška trvá nejdéle 420 minut.

Žák zpracovává zadané téma maximálně 300 minut a poté následuje prezentace tématu zkušební maturitní komisi v délce 30 minut.

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. Banket – Street food jede
2. Banket – Španělsko jako na dlani
3. Banket – Den otců
4. Banket – Zero waste
5. Banket – Ta pravá Itálie
6. Banket – Země vycházejícího slunce – Japonská kuchyně
7. Banket – Nad Tatrou sa blýská
8. Banket – Dovolená na Balkáně
9. Banket – Slavnosti sněženek
10. Banket – Hezky Česky
11. Banket – Průvodce Michelin v Praze
12. Banket – Slezsko – opomíjená perla gastronomie
13. Banket – Francie – země gurmánů
14. Banket – Ryba je kámoš (Vegetariánská kuchyně)
15. Banket – Ta jižní Morava...
16. Banket – Jíme zdravě
17. Banket – Moderní trendy současné gastronomie
18. Banket – Mezinárodní den kuchařů
19. Banket – Výlov rybníka
20. Banket – Mezinárodní den muzeí
21. Banket – Rodinná oslava v trendu zdravé výživy
22. Banket – Národní speciality
23. Banket – Pokrmy jako součást kulturního dědictví
24. Banket – Regionální speciality
25. Banket – Česká literatura 20. a 21. století
26. Banket – České svátky a tradice
27. Banket – Světový den poezie
28. Banket – Světový den divadla pro děti a mládež
29. Banket – Mezinárodní den Země
30. Banket – Gastronomické krásy Pyrenejského poloostrova

Způsob konání

Žáci obdrží nabídku témat. Každý žák si 4 pracovní dny před praktickou maturitní zkouškou vylosuje konkrétní zadání z témat stanovených ředitelem školy.

Praktická zkouška může být konána individuálně, nebo společně s více žáky, žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák ve dvou dnech. V jednom dni trvá zkouška nejdéle 420 minut.

V první den praktické maturitní zkoušky žák sestavuje slavnostní menu, normuje pokrmy, připravuje objednávku na suroviny a objednávku na požadovaný inventář pro banket a koná další přípravné práce.

Druhý den praktické maturitní zkoušky žák připravuje pokrmy dle sestaveného menu, včetně prezentace pokrmů, nebo připravuje slavnostní tabuli, včetně inventáře a výzdoby, obhájí složitou obsluhu.