

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 s otevřenými a uzavřenými otázkami.

Časový limit zkoušky je 70 minut.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Hotelový provoz, Cestovní ruch a Služby cestovního ruchu dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-2/2018.

Kombinovaná forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu s otevřenými a uzavřenými otázkami.

Časový limit zkoušky je 70 minut.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Hotelový provoz a Cestovní ruch dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-4/2018.

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 – Tři oříšky pro Popelku
2. Banket – Večeře s panem prezidentem
3. Banket – Oslava výročí 30. let od založení školy
4. Banket – Slow Food
5. Banket – Filmový festival v Karlových Varech 2022
6. Banket – Prázdniny v Římě
7. Banket – Hezky česky
8. Banket – Vive la France!
9. Banket – Česko vs Slovensko
10. Banket – Michelinský průvodce v Evropě
11. Banket – Na víkend do Istanbulu
12. Banket – Tady je Krakonošovo
13. Koktejl – Milujeme grilování
14. Koktejl – Vege jede
15. Koktejl – Jedeme na Balkán
16. Koktejl – Hala Madrid!
17. Koktejl – Dovolená v Indonésii
18. Koktejl – Vaříme bez lepku
19. Koktejl – Bistro – současný trend v gastronomii
20. Koktejl – Zimní olympijské hry v Číně
21. Koktejl – Cestujeme Českem
22. Koktejl – Karneval v Rio de Janeiru

Způsob konání

Žáci obdrží nabídku témat. Každý žák si 3 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

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

64-41-L/51 Podnikání

Témata pro ústní zkoušku:

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

Bezprostředně před zahájením přípravy k ústní zkoušce si žák jedno téma vylosuje.
Příprava k ústní zkoušce trvá 15 minut.

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

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

Bezprostředně před zahájením přípravy k ústní zkoušce si žák jedno téma vylosuje.
Příprava k ústní zkoušce trvá 15 minut.

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

Bezprostředně před zahájením přípravy k ústní zkoušce si žák jedno téma vylosuje.
Příprava k ústní zkoušce trvá 15 minut.

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

Bezprostředně před zahájením přípravy k ústní zkoušce si žák jedno téma vylosuje.
Příprava k ústní zkoušce trvá 15 minut.

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 s otevřenými a uzavřenými otázkami.

Časový limit zkoušky je 70 minut.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Stolničení, Technologie a Potraviny a výživa dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-3/2018.

Kombinovaná forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu s otevřenými a uzavřenými otázkami.

Časový limit zkoušky je 70 minut.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Stolničení, Technologie a Potraviny a výživa dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-6/2018.

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 – Tři oříšky pro Popelku
2. Banket – Večeře s panem prezidentem
3. Banket – Oslava výročí 30. let od založení školy
4. Banket – Slow Food
5. Banket – Filmový festival v Karlových Varech 2022
6. Banket – Prázdniny v Římě
7. Banket – Hezky česky
8. Banket – Vive la France!
9. Banket – Česko vs Slovensko
10. Banket – Michelinský průvodce v Evropě
11. Banket – Na víkend do Istanbulu
12. Banket – Tady je Krakonošovo
13. Koktejl – Milujeme grilování
14. Koktejl – Vege jede
15. Koktejl – Jedeme na Balkán
16. Koktejl – Hala Madrid!
17. Koktejl – Dovolená v Indonésii
18. Koktejl – Vaříme bez lepku
19. Koktejl – Bistro – současný trend v gastronomii
20. Koktejl – Zimní olympijské hry v Číně
21. Koktejl – Cestujeme Českem
22. Koktejl – Karneval v Rio de Janeiru

Způsob konání

Žáci obdrží nabídku témat. Každý žák si 3 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

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

Bezprostředně před zahájením přípravy k ústní zkoušce si žák jedno téma vylosuje.

Příprava k ústní zkoušce 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
18. Pozitiva a negativa alternativního stravování
19. Využití zvěřiny v národní kuchyni
20. Využití českých ryb v národní kuchyni
21. Využívání lokálních surovin ve vybraném regionu (včetně doporučení restaurací, které lokální suroviny v daném regionu využívají)
22. Vliv médií (instagram, facebook, twitter, televize, rozhlas) na návštěvu a konzumaci nápojů a pokrmů v obytných a výrobních střediscích

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.

Téma a zadání maturitní práce se zachovává i pro opravnou zkoušku a náhradní zkoušku.

Příprava k obhajobě maturitní práce trvá nejméně 5 minut, obhajoba maturitní práce trvá nejméně 15 minut.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Právo

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

64-41-L/51 Podnikání

Témata pro ústní zkoušku:

1. Úvod do práva
2. Právní normy
3. Právní předpisy
4. Právní řád
5. Právní vztahy a právní skutečnosti
6. Systém práva a odvětví práva
7. Občanské právo
8. Věcná práva, vlastnictví a spoluvlastnictví
9. Dědictví
10. Držba
11. Věcná práva k cizím věcem (věcná břemena)
12. Zástavní právo a zadržovací právo
13. Závazkové právo (definice a obsah závazků)
14. Závazkové právo (vznik a zánik závazků)
15. Závazkové právo (změna a zajištění závazků)
16. Pojmenované smlouvy (kupní, darovací a směnná smlouva; pojistné smlouvy)
17. Pojmenované smlouvy (smlouva o dílo, spotřebitelské smlouvy, smlouva o půjčce a výpůjčce)
18. Pojmenované smlouvy (nájemní smlouva, smlouva o ubytování, smlouva o přepravě osob a nákladů a příkazní smlouva)
19. Odpovědnost za škody
20. Bezdůvodné obohacení

Bezprostředně před zahájením přípravy k ústní zkoušce si žák jedno téma vylosuje.

Příprava k ústní zkoušce 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

Kombinovaná forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu s otevřenými a uzavřenými otázkami.

Časový limit zkoušky je 70 minut.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Ekonomika podniku, Management, Marketing a Účetnictví dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-5/2020.

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

Konkrétní 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.

Téma a zadání maturitní práce se zachovává i pro opravnou zkoušku a náhradní zkoušku.

Příprava k obhajobě maturitní práce trvá nejméně 5 minut, obhajoba maturitní práce trvá nejméně 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 s otevřenými a uzavřenými otázkami.

Časový limit zkoušky je 70 minut.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Cestovní ruch, Průvodcovské služby, Dějiny kultury a Služby cestovního ruchu dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-1/2018.

Kombinovaná forma vzdělávání:

Písemná zkouška má podobu didaktického testu s otevřenými a uzavřenými otázkami.

Časový limit zkoušky je 70 minut.

Tématem zkoušky je učivo předmětů Služby cestovního ruchu, Dějiny kultury a Zeměpis cestovního ruchu dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-5/2018.

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 (krátká ukázka).
3. Romantický víkend pro pár v Paříži. Prohlídka města s průvodcem – dle Vašeho uvážení pěší prohlídka (krátká ukázka).
4. To nejlepší z Provence. Prohlídka po vybraném městě s průvodcem (krátká ukázka).
5. Poznávací zájezd pro milovníky vína do Francie. Exkurze po vinných oblastech. Prohlídka města dle Vašeho uvážení (krátká ukázka).
6. Víkend ve Vídni. Prohlídka města s průvodcem zaměřená na zajímavá místa (krátká ukázka).
7. Sportovně-rekreační pobyt v Salcbursku. Prohlídka města s průvodcem zaměřená na památky UNESCO (krátká ukázka).
8. Zájezd do západočeského lázeňského trojúhelníku – lázeňská turistika pro seniory. Prohlídka města Karlovy Vary s průvodcem (krátká ukázka).
9. Teambuildingový pobyt na českých horách s návštěvou vybraného města s průvodcem a nabídkou vhodných aktivit.
10. Poznávací zájezd po kulturních a přírodních památkách Libereckého kraje. Procházka po vybraném městě s průvodcem (krátká ukázka).
11. Vánoce v Krušných horách pro rodiny s dětmi. Návštěva vánočního trhu a prohlídka města s průvodcem (krátká ukázka).
12. Poohřím na vodě i pěšky. Procházka po městě Loket s průvodcem (krátká ukázka).
13. Letní Tatry s Marvanem pro zdatné seniory. Výklad průvodce ve vybraném městě (krátká ukázka).
14. Odborná exkurze po malých i velkých pivovarech v Čechách. Procházka s průvodcem ve vybraném městě (krátká ukázka).
15. Kulturně-poznávací zájezd do jižních Čech s prohlídkou Českého Krumlova s průvodcem a návštěvou kulturní akce.

16. Domažlicko – čtyřdenní zájezd spojený s cykloturistikou a tradičním regionálním folklorem. Procházka po městě Domažlice s průvodcem (krátká ukázka).
17. Pracovní cesta do Brna s kulturním programem během pobytu. Procházka po městě s průvodcem a návštěvou veletrhu.
18. Golfový zájezd na severní Moravu s nabídkou golfových hřišť a návštěvou vybraného města s průvodcem (krátká ukázka).

19. Třídenní informační cesta do Prahy pro zástupce cestovních kanceláří pořádaná touroperátorem. Prohlídka Prahy s průvodcem (krátká ukázka).
20. Pobytový zájezd do Řecka zaměřený na místní gastronomii. Prohlídka města a památek s průvodcem ve zvolené oblasti (krátká ukázka).
21. Po stopách Boženy Němcové a jejích děl – dvoudenní školní exkurze pro středoškoláky. Krátký výklad průvodce ve zvoleném městě.
22. Poznávací zájezd se zaměřením na dark tourism. V programu zájezdu je zahrnuta pěší procházka s průvodcem po vybraném městě (krátká ukázka).
23. Venkovský pobyt pro rodiny s dětmi spojený s nabídkou aktivit v rámci agroturistiky. 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. Zajištění pracovního pobytu pro zahraniční návštěvníky kongresu v Praze, včetně doplňkového programu a prohlídky města s průvodcem.
26. Zájezd po industriálních památkách s exkurzí a prohlídkou vybraného města s průvodcem (krátká ukázka).
27. Víkendový pobyt v Českém Švýcarsku s plavbou soutěskami řeky Kamenice. Prohlídka města Děčína s průvodcem (krátká ukázka).
28. Zájezd do středních Čech s návštěvou hradu Karlštejn a Koněpruských jeskyň. 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).
30. Zájezd na jižní Moravu s exkurzí po vinařstvích a nabídkou gastronomických zážitků. Komentovaná prohlídka Vámi vybraného města s průvodcem (krátká ukázka).

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 240 minut a poté následuje prezentace tématu zkušební maturitní komisi v délce 20 minut.

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

Bezprostředně před zahájením přípravy k ústní zkoušce si žák jedno téma vylosuje.

Příprava k ústní zkoušce trvá 15 minut.

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. Lázně pro samoplátce v Čechách – týdenní relaxace a aktivní odpočinek
3. Domažlicko – čtyřdenní zájezd spojený s gastronomickými zážitky, cykloturistikou a tradičním regionálním folklórem
4. Vídeň – příprava tří denní pracovní cesty s kulturním programem během pobytu
5. Nejkrásnější kulturní a přírodní památky Olomouckého kraje – čtyřdenní poznávací zájezd
6. Vánoce na Šumavě – pětidenní zimní zájezd pro sportovně založené rodiny s dětmi
7. Za zábavou a nevěšedními kulinářskými zážitky v jižním Španělsku – osmidenní zahraniční zájezd
8. Za poznáváním a kulinářskými zážitky do Řecka – týdenní zahraniční zájezd
9. „Poohřím na vodě i pěšky“ – pětidenní zájezd v rámci domácího CR
10. Krajem Aloise Jiráska – dvoudenní školní exkurze pro středoškoláky i milovníky české literatury
11. Švýcarsko – pětidenní sportovně poznávací zájezd spojený s ochutnávkou místních specialit
12. Organizace tří denního setkání odborníků cestovního ruchu jako součást produktu MICE
13. Odborná exkurze po malých i velkých pivovarech v Čechách – tří denní akce pro studenty gastronomie
14. Po stopách dark turismu – čtyřdenní poznávací zájezd v rámci domácího cestovního ruchu
15. Po stopách dark turismu – čtyřdenní poznávací zájezd v rámci Evropy

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.

Téma a zadání maturitní práce se zachovává i pro opravnou zkoušku a náhradní zkoušku.

Příprava k obhajobě maturitní práce trvá nejméně 5 minut, obhajoba maturitní práce trvá nejméně 15 minut.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Ekonomika podniku

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

64-41-L/51 Podnikání

Témata pro ústní zkoušku:

1. Podstata fungování tržní ekonomiky
2. Typologie podniků (dle právní formy, základní pojmy, obchodní firma a obchodní rejstřík)
3. Typologie podniků (dle sektorů, velikosti, typů výroby, sdružení podniků)
4. Právní formy podnikání (podniky jednotlivce - základní ustanovení Zákona o živnostenském podnikání - živnostenské podnikání)
5. Právní formy podnikání (vznik a zánik podniku)
6. Právní formy podnikání (osobní společnosti, kapitálové společnosti)
7. Život podniku
8. Finanční trh
9. Bankovní soustava
10. Zaměstnanci podniku (personální činnost podniku, základní ustanovení zákoníku práce, zjištění potřeby zaměstnanců)
11. Zaměstnanci podniku (získávání a výběr zaměstnanců, hodnocení zaměstnanců, právní úprava mzdy a platu, péče o zaměstnance)
12. Zaměstnanci podniku (vznik a zánik pracovního poměru, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele v pracovním poměru, bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence)
13. Zdravotní a sociální pojištění
14. Daňová soustava
15. Hospodaření podniku
16. Hospodářská politika státu
17. Národní hospodářství
18. Ukazatele národního hospodářství I. (ukazatele úrovně národního hospodářství - hrubý domácí produkt (HDP), hrubý národní produkt (HNP), nezaměstnanost)
19. Ukazatele národního hospodářství II. (ukazatele úrovně národního hospodářství - inflace, platební a obchodní bilance)
20. Evropská unie

Bezprostředně před zahájením přípravy k ústní zkoušce si žák jedno téma vylosuje.

Příprava k ústní zkoušce trvá 15 minut.