

## 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 a Služby cestovního ruchu dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-6/2019.

#### **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 nebo koktejlu na vylosované téma:

1. Koktejl – Vůně Orientu
2. Koktejl – Benelux
3. Koktejl – Den svatého Patrika
4. Koktejl – Den dětí!
5. Koktejl – Hokejové mistrovství světa 2023
6. Koktejl – Na víkend do Barcelony
7. Koktejl – Oslava čínského Nového roku
8. Koktejl – Láska na kari
9. Koktejl – Karneval v Benátkách
10. Koktejl – Máme rádi zvířata! (A proto je nejíme)
11. Koktejl – Vzpomínáme na Karla Gotta
12. Koktejl – Tokijská jízda
13. Koktejl – Setkání poutníků ze Santiaga de Compostela
14. Koktejl – Návštěva divadla Járy Cimrmana
15. Koktejl – Dary moře
16. Banket – Česko vs Slovensko
17. Banket – Cestujeme po Itálii
18. Banket – Je jaro...
19. Banket – Den díkůvzdání
20. Banket – Knedlík nebo nok?
21. Banket – Masterchef Česko
22. Banket – Dovolena v Řecku
23. Banket – Hlavně zdravě!
24. Banket – Galavečeře na zlínském filmovém festivalu
25. Banket – Zlatá svatba prarodičů
26. Banket – Svátek sv. Huberta
27. Banket – Francie – země gurmánů
28. Banket – Vrchní, prchni!
29. Banket – Setkání prezidentů Visegrádské čtyřky v Budapešti
30. Banket – Slovácko sa nesudí

## **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

53-41-M/02 Nutriční asistent

---

#### 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

53-41-M/02 Nutriční asistent

---

#### 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  
64-41-L/51 Podnikání  
53-41-M/02 Nutriční asistent

---

#### 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-4/2019.

### **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. Koktejl – Vůně Orientu
2. Koktejl – Benelux
3. Koktejl – Den svatého Patrika
4. Koktejl – Den dětí!
5. Koktejl – Hokejové mistrovství světa 2023
6. Koktejl – Na víkend do Barcelony
7. Koktejl – Oslava čínského Nového roku
8. Koktejl – Láska na kari
9. Koktejl – Karneval v Benátkách
10. Koktejl – Máme rádi zvířata! (A proto je nejíme)
11. Koktejl – Vzpomínáme na Karla Gotta
12. Koktejl – Tokijská jízda
13. Koktejl – Setkání poutníků ze Santiaga de Compostela
14. Koktejl – Návštěva divadla Jára Cimrmana
15. Koktejl – Dary moře
16. Banket – Česko vs Slovensko
17. Banket – Cestujeme po Itálii
18. Banket – Je jaro...
19. Banket – Den díkůvzdání
20. Banket – Knedlík nebo nok?
21. Banket – Masterchef Česko
22. Banket – Dovolená v Řecku
23. Banket – Hlavně zdravě!
24. Banket – Galavečeře na zlínském filmovém festivalu
25. Banket – Zlatá svatba prarodičů
26. Banket – Svátek sv. Huberta
27. Banket – Francie – země gurmánů
28. Banket – Vrchní, prchni!
29. Banket – Setkání prezidentů Visegrádské čtyřky v Budapešti
30. RAUT – Máme rádi Česko

## **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 slavnostní hostinu nebo raut 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, Dějiny kultury, Zeměpis cestovního ruchu a Služby cestovního ruchu dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-6/2019.

#### **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.
2. Víkend v Římě. Prohlídka města s průvodcem.
3. Romantický víkend pro pár v Paříži. Prohlídka města s průvodcem.
4. To nejlepší z Provence. Prohlídka po vybraném městě s průvodcem.
5. Poznávací zájezd pro odborníky a milovníky vína do Francie. Exkurze po vinných oblastech. Prohlídka po vybraném městě s průvodcem.
6. Víkend ve Vídni. Prohlídka města s průvodcem.
7. Sportovně-rekreační pobyt v Salcbursku. Prohlídka města s průvodcem zaměřená na památky UNESCO.
8. Zájezd do západočeského lázeňského trojúhelníku – lázeňská turistika pro seniory. Prohlídka vybraného města s průvodcem.
9. Teambuildingový pobyt na českých horách s nabídkou vhodných aktivit. Prohlídka vybraného města s průvodcem.
  
10. Poznávací zájezd po kulturních a přírodních památkách Vysočiny. Procházka po vybraném městě s průvodcem.
11. Vánoce v Krušných horách pro rodiny s dětmi. Návštěva vánočního trhu a prohlídka města s průvodcem.
12. Odborná exkurze po malých i velkých pivovarech v Čechách. Procházka po vybraném městě s průvodcem.
13. Domažlicko – čtyřdenní zájezd spojený s cykloturistikou a tradičním regionálním folklorem. Procházka po vybraném městě s průvodcem.
14. Golfový zájezd na severní Moravu s nabídkou golfových hřišť. Procházka po vybraném městě s průvodcem.
15. Třídenní informační cesta do Prahy pro zástupce cestovních kanceláří pořádaná touroperátorem. Prohlídka Prahy s průvodcem.
16. Pobytový zájezd do Řecka zaměřený na místní gastronomii. Prohlídka vybraného města s průvodcem.
17. Poznávací zájezd se zaměřením na dark tourism v Čechách – dvoudenní školní exkurze pro středoškoláky. Procházka po vybraném městě s průvodcem.

18. Venkovský pobyt pro rodiny s dětmi spojený s nabídkou aktivit v rámci agroturistiky. Prohlídka vybraného města s průvodcem.
19. Poznej své hlavní město. Víkendový pobyt v Praze. Prohlídka Prahy s průvodcem.
20. Poznávací zájezd se zaměřením na dark tourism v zahraničí. Prohlídka vybraného města s průvodcem.
21. Zájezd po industriálních památkách s exkurzí. Prohlídka vybraného města s průvodcem.
22. Zájezd na jižní Moravu s exkurzí po vinařstvích a nabídkou gastronomických zážitků. Prohlídka vybraného města s průvodcem.
23. Sportovně poznávací zájezd do Švýcarska spojený s ochutnávkou místních specialit. Prohlídka vybraného města s průvodcem.
24. Poznávací zájezd do Beneluxu pro seniory. Prohlídka vybraného města s průvodcem.
25. Pobytový zájezd do Španělska zaměřený na nešední kulinářské zážitky. Prohlídka vybraného města s průvodcem.
26. Třídenní školní exkurze po nejkrásnějších památkách UNESCO v České republice. Prohlídka vybraného města s průvodcem.
27. Poznávací zájezd za exotickými zážitky do Dubaje. Prohlídka města s průvodcem.
28. Víkend v Londýně. Prohlídka města s průvodcem.
29. Zájezd do Maďarska s návštěvou místních lázní. Prohlídka města s průvodcem.
30. Zájezd do Rakouska spojený s návštěvou pivního festivalu. Prohlídka vybraného města 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 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 třídenní 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 nevšedními 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 třídenního setkání odborníků cestovního ruchu jako součást produktu MICE
13. Odborná exkurze po malých i velkých pivovarech v Čechách – třídenní 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.

## STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

### Poskytování nutriční péče

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

53-41-M/02 Nutriční asistent

---

#### Témata pro ústní zkoušku:

1. Onemocnění dutiny ústní, hltanu a jícnu (parodontóza, záněty, soor, gastroesofageální reflux, oesophagitis, karcinom, dysfagie). Možnosti mechanické úpravy stravy.
2. Onemocnění žaludku a dvanáctníku (peptický vřed žaludku a duodena, akutní a chronická gastritis, tumor žaludku). Potraviny a pokrmy podporující/tlumící žaludeční sekreci.
3. Onemocnění střeva (funkční střevní dyspepsie, dráždivý tračník, poruchy střevní pasáže - zácpa a průjem, divertikulóza vs. divertikulitida). Vlákna a její význam ve výživě.
4. Nespecifické střevní záněty (M. Crohn, ulcerosní kolitis, endoskopické vyšetřovací metody). Obaly potravin – povinné údaje dle legislativy.
5. Nádorová onemocnění tlustého střeva (kolorektální karcinom - projevy, diagnostika, léčba, prevence). Stomie (ileostomie, kolostomie). Přidatné látky v potravinách.
6. Onemocnění jater, onemocnění žlučníku a žlučových cest (funkce jater, jaterní encefalopatie, jaterní selhání, záněty, lithiáza - žlučníku a žlučových cest). Tuky vhodné pro jednotlivé kulinární úpravy.
7. Onemocnění pankreatu (funkce pankreatu, akutní a chronická pankreatitis, karcinom pankreatu). Alkohol.
8. Diabetes mellitus - obecně, Diabetes mellitus 1. typu a 2. typu – rozdíly v léčbě jednotlivých typů diabetu. Sacharidy vs. cukry ve výživě.
9. Potravinové alergie a intolerance (celiakie, laktózová intolerance, potravinové alergie, eliminační dieta). Mléko a mléčné výrobky – význam ve výživě.
10. Metabolické poruchy (metabolický syndrom, obezita, dna, dyslipidémie). Výživová doporučení pro obyvatelstvo ČR.
11. Onemocnění kardiovaskulárního systému (hypertenze, ateroskleróza, ischemická choroba srdeční, infarkt myokardu, srdeční selhání). Sůl a sodík ve výživě, zdroje.
12. Léčebná výživa u onemocnění ledvin a močových cest (ledvinové kameny, glomeruloskleróza, glomerulonefritida, diabetická nefropatie, chronická renální insuficience, selhání ledvin). Pitný režim u zdravé populace.
13. Onemocnění plic a dýchacích cest (onemocnění horních cest dýchacích, pneumonie, astma bronchiale, CHOPN, rakovina plic, cystická fibróza, TBC). Potraviny pro zvláštní výživu.
14. Geriatrie (fyziologické aspekty stáří, nutriční strategie u seniorů v kritickém stavu). Faktory ovlivňující stravitelnost potravin a pokrmů.
15. Výživa v onkologii (hodnocení nutričního stavu onkologicky nemocných, možnosti nutriční intervence). Energetická a biologická hodnota stravy.
16. Léčebná výživa v neurologii (cévní mozková příhoda, Alzheimerova choroba, ALS, RS, Parkinsonova choroba, Myastenia gravis, neurotraumata). N-3 (omega 3) mastné kyseliny – význam ve výživě, zdroje.
17. Léčebná výživa v psychiatrii (poruchy spojené s odmítáním stravy, poruchy spojené s narušením některé z psychických funkcí – intelektu, vliv psychofarmak na nutriční stav). Specifika výživy dospívajících.

18. Léčebná výživa u onemocnění pohybového systému (osteopenie, osteoporóza, artritidy, sklerodermie, lupus). Vápník – význam ve výživě, zdroje.

19. Zásady výživy v těhotenství. Léčebná výživa u těhotenských komplikací (nutriční deficity během těhotenství, anémie, nadměrný/nedostatečný nárůst tělesné hmotnosti těhotné ženy, gastrointestinální obtíže spojené s těhotenstvím). Kyselina listová.

20. Zásady výživy kojenců a batolat. Výživa nemocného dítěte (novorozenec s nízkou porodní hmotností, výhody kojení, nemoci dětského věku – specifika léčebné výživy). Mateřské vs. kravské mléko.

Doporučené schéma pro vypracování otázek:

1. definice onemocnění
2. příčiny – etiologie
3. příznaky – klinický obraz
4. diagnostika
5. léčba
6. prevence
7. dietní opatření, rady nutričního asistenta
8. informace k doplňujícímu tématu (případně jejich začlenění do výše uvedeného schématu)

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

## Nutriční a dietologická péče

(praktická zkouška)

53-41-M/02 Nutriční asistent

---

### Témata:

#### Způsob konání:

Praktická maturitní zkouška se skládá ze dvou částí.

#### 1. část:

Zpracování nutriční dokumentace. Vytvoření praktických doporučení, zpracování 3denního vzorového jídelního plánu, normování vybraných pokrmů (včetně technologických postupů) a propočet energetické a biologické hodnoty stravy na základě předem stanovené diety (konkrétní nutriční parametry).

#### 2. část:

Ústní obhajoba a edukace v rámci zajištění odpovídající nutriční péče.

#### Okruh témat

1. Edukace a jídelní plán pro pacienta s kardiovaskulárním onemocněním
2. Edukace a jídelní plán pro pacienta s onemocněním gastrointestinálního traktu
3. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta s onemocněním jater
4. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta s onemocněním žlučníku
5. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta s onemocněním pankreatu
6. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta s onemocněním ledvin
7. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta s Diabetes mellitus
8. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta s nádorovým onemocněním
9. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta s endokrinním onemocněním
10. Edukace pacienta a jídelní plán pro obézního pacienta
11. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta s rizikem malnutrice
12. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta s dyslipidemií
13. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta po infarktu myokardu
14. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta po transplantaci ledviny
15. Edukace pacienta a jídelní plán pro pacienta na dialýze

#### Způsob konání

Žáci obdrží nabídku témat. Každý žák si v den praktické zkoušky těsně před jejím zahájením 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 v jednom dni nejdéle 420 minut.