

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. SSGHŠVP-4/2022.

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. SSGHŠVP-9/2022.

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 hostinu formou koktejlu na vylosované téma:

1. Koktejl – Noc francouzské elegance: pocta Coco Chanel
2. Koktejl – Mezinárodní den žen
3. Koktejl – Setkání českých a slovenských hoteliérů
4. Koktejl – Zahájení festivalu kávy a čokolády
5. Koktejl – Vítání jara v botanické zahradě
6. Koktejl - Světový festival pouličního jídla
7. Koktejl – Český lev: večer filmových osobností
8. Koktejl – Den architektury: Funkcionalismus ve skle a na talíři
9. Koktejl – 150 let od narození Tomáše Bati
10. Koktejl – Večer pro ženy: Pink Gin & Jazz
11. Koktejl – Oslava světového dne šampaňského
12. Koktejl – 60. výročí MFF Karlovy Vary
13. Koktejl – Oslava výročí založení hotelové školy
14. Koktejl - Slavnost svatého Václava, patrona českého piva
15. Koktejl – 100 let od narození královny Alžběty II.

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 koktejl a koná další přípravné práce.

Druhý den praktické maturitní zkoušky žák připravuje pokrmy dle sestaveného menu, včetně prezentace pokrmů, nebo provádí servis alkoholických, nealkoholických nápojů a kávy dle sestaveného menu.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Cizí jazyk – ústní zkouška

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

(ústní zkouška před zkušební maturitní komisí)

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

Příprava k ústní zkoušce trvá 15 minut. Zkouška trvá 15 minut.

65-42-M/02 Cestovní ruch

Anglický jazyk

- | | |
|--|--|
| 1. A) Bydlení
B) Ubytování a rezervační služby | 11. A) Nakupování
B) Cestovní agent a cestovní kancelář |
| 2. A) Cestování a doprava
B) Dopravní prostředky a důvody cestování | 12. A) Práce
B) Zaměstnání v cestovním ruchu |
| 3. A) Jazyk a komunikace
B) Druhy cestovního ruchu | 13. A) Prázdniny a svátky
B) Svátky v anglicky mluvících zemích |
| 4. A) Jídlo
B) Vývoj cestovního ruchu | 14. A) Služby
B) Služby a zařízení hotelu |
| 5. A) Kriminalita
B) Návštěva Kanady, Austrálie a Nového Zélandu | 15. A) Sport
B) Návštěva Velké Británie |
| 6. A) Kultura
B) Kulturní povědomí | 16. A) Sociální problémy
B) Dopady cestovního ruchu |
| 7. A) Lidé a vztahy
B) Návštěva České republiky | 17. A) Věda a technika
B) Návštěva USA |
| 8. A) Média
B) Online služby a platformová ekonomika | 18. A) Vzdělávání
B) Památky světového dědictví UNESCO |
| 9. A) Město a venkov
B) Typy dovolených | 19. A) Zdraví
B) Lázně a Západočeský lázeňský trojúhelník |
| 10. A) Móda
B) Královská cesta v Praze | 20. A) Životní prostředí
B) Cestování po Evropě |

Německý jazyk, Španělský jazyk

65-42-M/01 Hotelnictví

Anglický jazyk

1. A) Bydlení
B) Ubytování a rezervační služby

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 2. A) Cestování a doprava
B) Dopravní prostředky a důvody cestování 3. A) Jazyk a komunikace
B) Zákaznický servis a concierge 4. A) Jídlo
B) Jídlo a nápoje 5. A) Kriminalita
B) Organizace eventů a konferencí 6. A) Kultura
B) Kulturní povědomí 7. A) Lidé a vztahy
B) Hotelová recepce 8. A) Média
B) Online služby a platformová ekonomika 9. A) Město a venkov
B) Typy dovolených 10. A) Móda
B) Dress code a etiketa 11. A) Nakupování
B) Obsluha jídla a jídelní lístek | <ul style="list-style-type: none"> 12. A) Práce
B) Zaměstnání v hotelových službách 13. A) Prázdniny a svátky
B) Britská, americká a česká kuchyně 14. A) Služby
B) Služby a zařízení hotelu 15. A) Sporty a hry
B) Lázně a Západočeský lázeňský trojúhelník 16. A) Sociální problémy
B) Typy hotelových pokojů, vybavení a služby 17. A) Věda a technika
B) Moderní technologie v hotelovém provozu 18. A) Vzdělávání
B) Finanční záležitosti 19. A) Zdraví
B) Zdravý životní styl a typy diet 20. A) Životní prostředí
B) Cestování po Evropě |
|--|--|

Německý jazyk, Španělský jazyk

65-41-L/01 Gastronomie

Anglický jazyk

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. A) Bydlení
B) Typy stravovacích zařízení 2. A) Cestování a doprava
B) Slavné kulinářské festivaly a gastronomické instituce 3. A) Jazyk a komunikace
B) Obsluha zákazníka a řešení stížností 4. A) Jídlo
B) Techniky přípravy a tepelné úpravy pokrmů 5. A) Kriminalita
B) Nápoje a barová obsluha 6. A) Kultura
B) Stolování a etiketa 7. A) Lidé a vztahy
B) Provoz restaurace a kuchyně 8. A) Média
B) Dezerty | <ul style="list-style-type: none"> 9. A) Město a venkov
B) Britská, americká a česká kuchyně 10. A) Móda
B) Oděv a osobní hygiena 11. A) Nakupování
B) Nákup a uskladnění surovin 12. A) Práce
B) Zaměstnání v gastronomii 13. A) Prázdniny a svátky
B) Sváteční pokrmy britské, americké a české kuchyně 14. A) Služby
B) Obsluha v restauraci a jídelní lístek 15. A) Sporty a hry
B) Vyvážená strava a druhy diet 16. A) Sociální problémy
B) Bezpečnost v kuchyni 17. A) Věda a technika
B) Trendy ve stravování |
|---|---|

18. A) Vzdělávání
B) Finanční záležitosti
19. A) Zdraví
B) Zdraví a výživa

20. A) Životní prostředí
B) Maso a ryby

Německý jazyk, Španělský jazyk

64-41-L/51 Podnikání

Anglický jazyk

- | | |
|---|--|
| 1. A) Bydlení
B) Trh s nemovitostmi | 11. A) Nakupování
B) Nákupní chování |
| 2. A) Cestování a doprava
B) Cestovní ruch | 12. A) Práce
B) Trh práce |
| 3. A) Jazyk a komunikace
B) Role komunikace v podnikání | 13. A) Prázdniny a svátky
B) Plánování a financování dovolené |
| 4. A) Jídlo
B) Well-being (Kvalita života a duševní pohoda) | 14. A) Služby
B) Sektor služeb |
| 5. A) Kriminalita
B) Dopady kriminality na ekonomiku | 15. A) Sport
B) Vliv sportu na ekonomiku |
| 6. A) Kultura
B) Hospodářské dopady kulturních akcí | 16. A) Sociální problémy
B) Fundraising a CSR (společenská odpovědnost firem) |
| 7. A) Lidé a vztahy
B) Networking a mezilidské vztahy | 17. A) Věda a technika
B) Využití technologie v podnikání |
| 8. A) Média
B) Média a reklama | 18. A) Vzdělávání
B) Role vzdělávání v podnikání |
| 9. A) Město a venkov
B) Podnikatelské příležitosti ve městě a na venkově | 19. A) Zdraví
B) Rovnováha mezi pracovním a osobním životem |
| 10. A) Móda
B) Dress code v pracovním prostředí | 20. A) Životní prostředí
B) Ochrana životního prostředí |
| 21. | |

Ruský jazyk

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

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. Zkouška 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

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. Zkouška 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. Zkouška 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. SSGHŠVP-3/2022.

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 (denní forma vzdělávání)

Témata praktické zkoušky:

Žáci připravují a realizují slavnostní akci - slavnostní hostinu formou banketu nebo rautu na vylosované téma:

1. Banket – Slavnostní hostina k výročí založení hotelové školy
2. Banket – Mezinárodní den vaření
3. Banket – Královská svatba ve stylu britské monarchie
4. Banket – Gurmánská cesta po Pyrenejském poloostrově
5. Banket – Skandinávská slavnost světla
6. Banket – Snídaně k večeři
7. Banket – Na druhé koleji: jídla z přehlížených surovin
8. Banket – Hostina čtyř kontinentů
9. Banket – Gurmánský večer ve znamení čokolády
10. Banket – Česká klasika s noblesou
11. Banket – Po balkánských cestách
12. Banket – Setkání světových gurmánů
13. Banket – Z pole až na talíř, beze zbytků
14. Banket – Jíme jinak: rostlinná revoluce
15. Banket – Budoucnost na talíři
16. Raut - Budoucnost na talíři

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. Ústní zkouška 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 (kombinovaná forma vzdělávání)

Témata:

Činnost Event managera a příprava slavnostní hostiny - zajištění banketu pro 20 osob na téma:

1. Svatební hostina
2. Křest
3. Vánoce
4. Velikonoce
5. Den svatého Martina
6. Den svatého Valentýna
7. Můj soused nejí maso - vegetarián
8. Setkání pracovních partnerů z Itálie
9. 800 let města Hradec Králové
10. Zlatá svatba
11. Oslava 50. narozenin
12. Dětská oslava narozenin
13. 60. výročí MFF Karlovy Vary
14. Mezinárodní den žen
15. Svatohubertské oslavy
16. Oslava Nového roku
17. Mistrovství světa ve fotbale v USA, Kanadě a Mexiku
18. Setkání českých a slovenských hoteliérů
19. Promoce
20. 100 let od narození královny Alžběty II.

Žáci obdrží nabídku témat. Bezprostředně před zkouškou si žák vylosuje konkrétní zadání z témat stanovených ředitelem školy. Praktická zkouška je konána individuálně a žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák v jednom dni. Zkouška trvá nejdéle 240 minut + 20 minut prezentace výsledků zkoušky.

Žáci připraví z pozice event managera kompletně slavnostní hostinu formou banketu pro 20 osob na vylosované téma a svou práci prezentují maturitní zkušební komisi.

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. Ústní zkouška 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, Management, Marketing a Účetnictví dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-8/2022.

Dálková 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, Management, Marketing a Účetnictví dle ŠVP č. j. SSGH-ŠVP-7/2022.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Chod podniku v praxi

(praktická zkouška)

64-41-L/51 Podnikání (dálková forma vzdělávání)

Témata:

Každé jednotlivé téma je složené ze tří částí. Žák si vylosuje vždy jedno téma.

1. Téma č. 1 – rozvaha, rozvahové položky, výsledovka, SWOT analýza, daně
2. Téma č. 2 – účtování finančních účtů, dotazník, majetek (odpisy)
3. Téma č. 3 – účtování cenin, marketingový mix (propagace), zásobovací činnosti
4. Téma č. 4 – účtování pořízení zásob materiálu, personální plánování, procentuální využití restaurace
5. Téma č. 5 – účtování pořízení zásob zboží, hodnocení zaměstnanců, nezaměstnanost,
6. Téma č. 6 – účtování zásob (převod na sklad, vyskladnění), optimalizace mzdových nákladů, monetární politika
7. Téma č. 7 – účtování prodeje zboží, materiálu, získávání zaměstnanců (inzerce), fiskální politika
8. Téma č. 8 – účtování spotřeby materiálu, cenin, motivační dopis a životopis, sociální politika
9. Téma č. 9 – účtování pořízení a zařazení majetku (DHM), krizová komunikace, hrubý domácí produkt
10. Téma č. 10 – účtování dlouhodobého majetku (odpisy), manažerské dovednosti (osobnost manažera), bod zvratu
11. Téma č. 11 – účtování pohledávek a závazků, hodnotící metody (výzkum), mzdy (výpočet)
12. Téma č. 12 – účtování nákladů a výnosů, marketingový mix (cena), podnikatelský plán
13. Téma č. 13 – účtování služební cesty, marketingový mix (propagace), výpočet daně z příjmu
14. Téma č. 14 – účtování nákupu (faktury přijaté), marketingový mix (výrobek), náklady
15. Téma č. 15 – účtování prodeje (faktury vydané), odměňování zaměstnanců, zdravotní pojištění
16. Téma č. 16 – účtování DPH na vstupu, pracovní smlouva, sociální pojištění
17. Téma č. 17 – účtování DPH na výstupu, produktivita práce, bankovní soustava
18. Téma č. 18 – účtování odvodů daně ze mzdy, personální pohovor, zakladatelský rozpočet
19. Téma č. 19 – účtování zúčtování s institucemi, rozhodování, personální obsazení
20. Téma č. 20 – zúčtování hrubých mezd, plánování, inflace

Způsob konání

Žáci obdrží nabídku témat. Bezprostředně před zkouškou si žák vylosuje konkrétní zadání z témat stanovených ředitelem školy. Praktická zkouška je konána individuálně a žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák v jednom dni. Zkouška trvá nejdéle 180 minut + max 20 prezentace výsledků zkoušky.

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

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, Zeměpis cestovního ruchu a Dějiny kultury dle ŠVP č. j. SSGHŠVP-5/2022.

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, Služby cestovního ruchu, Zeměpis cestovního ruchu a Dějiny kultury dle ŠVP č. j. SSGHŠVP-10/2022.

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 (denní forma vzdělávání)

Témata praktické zkoušky

Témata – nabídka a realizace zájezdu

1. To nejlepší z Toskánska. Umělecké a kulturní dědictví. Prohlídka po městě s průvodcem – Florencie.
2. Prodloužený wellness víkend v tuzemsku pro dva v cenové relaci do 20 000 Kč.
3. Poznávací zájezd pro odborníky a milovníky vína do Francie.
4. Pracovní víkend ve Vídni pro pracovníky Národní galerie.
5. Poznávací zájezd za památkami UNESCO v Rakousku.
6. Zájezd do moravských lázní pro samoplátce.
7. Adaptační kurz na českých horách s nabídkou vhodných aktivit.
8. Za jezery po severní Itálii.
9. Poznávací exkurze po pivovarech v České republice.
10. Šumava – zájezd spojený s cykloturistikou a tradičním regionálním folklórem.
11. Informační cesta do Prahy pro zástupce cestovních kanceláří.
12. Pobytový zájezd do Řecka zaměřený na poznávání místní gastronomie a památek.
13. Tuzemský venkovský pobyt pro rodiny s dětmi spojený s nabídkou aktivit v rámci agroturistiky.
14. Zájezd po tuzemských industriálních památkách.
15. Zájezd na jižní Moravu s exkurzí po vinařství a nabídkou gastronomických zážitků.
16. Zimní sportovně poznávací zájezd do Rakouska.
17. Poznávací zájezd do Belgie pro seniory.
18. Poznávací zájezd do Španělska zaměřený na nevšední kulinářské zážitky.
19. Poznávací zájezd po nejkrásnějších památkách UNESCO v České republice.
20. Prodloužený víkend v Londýně.
21. Zájezd do Maďarska s návštěvou místních lázní.
22. Letní turistika ve Vysokých Tatrách.

Témata - činnost průvodce

Okruhy pro průvodcovskou činnost:

Trasa A:

23. Okruh č. 1 - Náměstí Republiky
24. Okruh č. 2 - Celetná ulice
25. Okruh č. 3 - Staroměstské náměstí
26. Okruh č. 4 - Karlova ulice – Klementinum – Křižovnická ulice
27. Okruh č. 5 - Karlův most – mostecké věže
28. Okruh č. 6 – Mostecká ulice – dolní část Malostranského náměstí
29. Okruh č. 7 – Horní část Malostranského náměstí
30. Okruh č. 8 – Maltézské náměstí – Lennonova zed' – Kampa

Trasa B:

31. Okruh č. 1 – Stanice metra Vyšehrad – vyhlídka u Nuselského mostu

- 32. Okruh č. 2 - Vyšehrad
- 33. Okruh č. 3 – Bazilika sv. Petra a Pavla – Slavín – Cihelná brána
- 34. Okruh č. 4 – Výtoň – Náplavka
- 35. Okruh č. 5 – Rašínovo nábřeží
- 36. Okruh č. 6 – Palackého náměstí
- 37. Okruh č. 7 – Jiráskovo náměstí
- 38. Okruh č. 8 – Karlovo náměstí

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 240 minut + 20 minut prezentace výsledků zkoušky buď v učebně nebo v reálném prostředí centra Prahy.

Žák zpracovává zadané téma maximálně 240 minut a poté následuje prezentace tématu zkušební maturitní komisi v délce 20 minut.

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

Témata praktické zkoušky

- 1. To nejlepší z Toskánska. Umělecké a kulturní dědictví. Prohlídka po městě s průvodcem – Florencie.
- 2. Prodloužený wellness víkend v tuzemsku pro dva v cenové relaci do 20 000 Kč.
- 3. Poznávací zájezd pro odborníky a milovníky vína do Francie.
- 4. Pracovní víkend ve Vídni pro pracovníky Národní galerie.
- 5. Poznávací zájezd za památkami UNESCO v Rakousku.
- 6. Zájezd do moravských lázní pro samoplátce.
- 7. Adaptační kurz na českých horách s nabídkou vhodných aktivit.
- 8. Za jezery po severní Itálii.
- 9. Poznávací exkurze po pivovarech v České republice.
- 10. Šumava – zájezd spojený s cykloturistikou a tradičním regionálním folklórem.
- 11. Informační cesta do Prahy pro zástupce cestovních kanceláří.
- 12. Pobytový zájezd do Řecka zaměřený na poznávání místní gastronomie a památek.
- 13. Tuzemský venkovský pobyt pro rodiny s dětmi spojený s nabídkou aktivit v rámci agroturistiky.
- 14. Zájezd po tuzemských industriálních památkách.
- 15. Zájezd na jižní Moravu s exkurzí po vinařstvích a nabídkou gastronomických zážitků.
- 16. Zimní sportovně poznávací zájezd do Rakouska.
- 17. Poznávací zájezd do Belgie pro seniory.
- 18. Poznávací zájezd do Španělska zaměřený na nevšední kulinářské zážitky.
- 19. Poznávací zájezd po nejkrásnějších památkách UNESCO v České republice.
- 20. Prodloužený víkend v Londýně.
- 21. Zájezd do Maďarska s návštěvou místních lázní.
- 22. Letní turistika ve Vysokých Tatrách.

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 240 minut + 20 minut prezentace výsledků zkoušky.

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. Ústní zkouška trvá 15 minut.

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMICKÁ A HOTELOVÁ s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

Chod podniku v praxi

(praktická zkouška)

64-41-L/51 Podnikání (kombinovaná forma vzdělávání)

Témata:

Každé jednotlivé téma je složené ze tří částí. Žák si vylosuje vždy jedno téma.

1. Téma č. 1 – rozvaha, rozvahové položky, výsledovka, SWOT analýza, daně
2. Téma č. 2 – účtování finančních účtů, dotazník, majetek (odpisy)
3. Téma č. 3 – účtování cenin, marketingový mix (propagace), zásobovací činnosti
4. Téma č. 4 – účtování pořízení zásob materiálu, personální plánování, procentuální využití restaurace
5. Téma č. 5 – účtování pořízení zásob zboží, hodnocení zaměstnanců, nezaměstnanost,
6. Téma č. 6 – účtování zásob (převod na sklad, vyskladnění), optimalizace mzdových nákladů, monetární politika
7. Téma č. 7 – účtování prodeje zboží, materiálu, získávání zaměstnanců (inzerce), fiskální politika
8. Téma č. 8 – účtování spotřeby materiálu, cenin, motivační dopis a životopis, sociální politika
9. Téma č. 9 – účtování pořízení a zařazení majetku (DHM), krizová komunikace, hrubý domácí produkt
10. Téma č. 10 – účtování dlouhodobého majetku (odpisy), manažerské dovednosti (osobnost manažera), bod zvratu
11. Téma č. 11 – účtování pohledávek a závazků, hodnotící metody (výzkum), mzdy (výpočet)
12. Téma č. 12 – účtování nákladů a výnosů, marketingový mix (cena), podnikatelský plán
13. Téma č. 13 – účtování služební cesty, marketingový mix (propagace), výpočet daně z příjmu
14. Téma č. 14 – účtování nákupu (faktury přijaté), marketingový mix (výrobek), náklady
15. Téma č. 15 – účtování prodeje (faktury vydané), odměňování zaměstnanců, zdravotní pojištění
16. Téma č. 16 – účtování DPH na vstupu, pracovní smlouva, sociální pojištění
17. Téma č. 17 – účtování DPH na výstupu, produktivita práce, bankovní soustava
18. Téma č. 18 – účtování odvodů daně ze mzdy, personální pohovor, zakladatelský rozpočet
19. Téma č. 19 – účtování zúčtování s institucemi, rozhodování, personální obsazení
20. Téma č. 20 – zúčtování hrubých mezd, plánování, inflace

Způsob konání

Žáci obdrží nabídku témat. Bezprostředně před zkouškou si žák vylosuje konkrétní zadání z témat stanovených ředitelem školy. Praktická zkouška je konána individuálně a žáci jsou vždy hodnoceni jednotlivě.

Praktickou maturitní zkoušku koná žák v jednom dni. Zkouška trvá nejdéle 180 minut + max 20 minut prezentace výsledků zkoušky.

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. Samotná ústní zkouška trvá 15 minut.