



Profilová maturitní zkouška 2025

Hotelnictví 65-42-M/01

Účel profilové maturitní zkoušky:

Ověření osvojení vědomostí, dovedností a návyků získaných žákem během studia v odborných předmětech a praxi, sloužící k zaměstnatelnosti absolventů a jejich dalšímu vzdělávání. Žáci musí prokázat nejen znalosti v jednotlivých předmětech, ale i schopnost znalosti využívat a aplikovat na jednotlivých příkladech. Rovněž musí chápat vzájemné souvislosti a vztahy mezi jednotlivými odbornými předměty a musí je umět využívat.

Pojetí profilové maturitní zkoušky:

Profilová maturitní zkouška se skládá ze 4 - 5 částí (v návaznosti na volbu maturitní zkoušky z matematiky):

1. Český jazyk a literatura - ústní a písemná zkouška
2. Anglický jazyk - ústní a písemná zkouška (kromě žáků, kteří si zvolili maturitní zkoušku z matematiky)
3. Hotelový a gastronomický provoz - ústní zkouška
4. Podnikání v oboru - ústní zkouška
5. Praktická zkouška - dovednosti

Každá část se skládá před maturitní komisí a je touto komisí hodnocena dle klasifikační stupnice:

1 – výborný, 2 – chvalitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatečný, 5 – nedostatečný.

Ústní zkoušení trvá 15 minut a žák má na přípravu po vylosování otázky z Českého jazyka a literatury a Anglického jazyka 20 minut, u odborných předmětů 15 minut.

Český jazyk a literatura

- Profilová část maturitní zkoušky z Českého jazyka a literatury se skládá z písemné a ústní zkoušky

Anglický jazyk

- Profilová část maturitní zkoušky z Anglického jazyka se skládá z písemné a ústní zkoušky



Maturitní otázky Anglický jazyk

Téma

1. People, family and social life
2. Housing
3. School
4. Jobs and occupation
5. Food
6. Shopping and services
7. Travelling
8. Culture and free time
9. Sport
10. Health
11. Nature and environment
12. Science and technology
13. Canada
14. Australia and New Zealand
15. The USA
16. The United Kingdom
17. London
18. Prague
19. The Czech Republic
20. My region

Téma dialogu

- Management of a birthday party*
- Table setting*
- Vocational subject*
- Hotel staff*
- Menu and its layout*
- Types of restaurants*
- Types of hotels/accommodation*
- Wellness in the Czech Republic*
- Healthy diet, nutrition for active people*
- Hygiene and safety in restaurants*
- Trends in green hospitality*
- Practical training experience*
- Traditional holiday meals*
- English speaking countries' cuisine*
- American Junk food*
- Traditional meals*
- English Tea*
- Hotel facilities*
- Czech cuisine*
- Regional cuisine*



Podnikání v oboru - Hotelnictví

1. Ekonomické systémy společnosti, základní ekonomické pojmy
2. Hospodářský proces, výrobní činitelé, vytváření výkonů podniku
3. Trh, tržní rovnováha
4. Podnikání, právní formy podnikání
5. Obchodní společnosti, družstvo
6. Hospodářská politika státu. Národní hospodářství
7. Daňová soustava
8. Finanční trh, charakteristika peněžního trhu
9. Bankovní soustava ČR
10. Majetek podniku
11. Náklady, výnosy. Hospodářský výsledek
12. Peníze, platební nástroje, ostatní služby bank
13. Pracovní právo
14. Podnikové činnosti firmy
15. Management podniku – definice, charakteristika, manažer
16. Manažerské funkce - řízení, motivace, personalistika, kontrola, konflikt
17. Manažerské funkce - organizování, plánování, SWOT analýza, portfoliová matice růstu
18. Marketing – koncepce, podstata trhu, segmentace trhu, tržní zacílení a umístění
19. Marketingový mix – produkt, cena
20. Marketingový mix - distribuce, propagace, komunikace



Maturitní témata předmětu Hotelový a gastronomický provoz

1. Společné stravování.
2. Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení.
3. Provozování ubytovacích zařízení v hotelovém průmyslu.
4. Organizace v ubytovacích zařízeních.
5. Úsek Front office v hotelovém průmyslu.
6. Úsek Housekeepingu.
7. Úsek Food and Beverage.
8. Vnitřní předpisy ubytovacích zařízení.
9. Marketing v hotelovém průmyslu.
10. Wellness and SPA.
11. Formy nabídky a prodeje v gastronomii.
12. Víno a vinařství v ČR.
13. Slavnostní společenské události.
14. Bary – společensko-zábavní střediska.
15. Kavárny – společensko-zábavní střediska.
16. Způsoby a systémy obsluhy.
17. Pracovník ve službách.
18. Lihoviny v gastronomii.
19. Obsluha v dopravních prostředcích.
20. Současné trendy v gastronomii.



Praktická maturitní zkouška – slavnostní recepce pro rodiče a pracovníky školy

Na základě losování utvoří studenti dvojice, která si připraví společně na vybrané téma:

- Libreto v podobě prezentace.
- Výrobky moderní gastronomie na vylosované téma
- Prezentace a ukázka vylosovaných dovedností
- Příprava Libreta je nedílnou a nezbytnou součástí PMZ
- Pokud žák neodevzdá prezentaci ve stanoveném termínu, bez písemné omluvy s uvedením závažných důvodů, nebo pokud omluva nebyla uznána, posuzuje se, jako by danou zkoušku vykonal neúspěšně.

Termín losování dílčích témat:	4. 2. 2025
Termín odevzdání libreta:	31. 3. 2025
Termín konání PMZ:	24. – 25. 4. 2025

Praktická MZ proběhne v termínu 24. – 25. 4. 2025 a je tak rozdělena do dvou dnů:

- První den – všichni žáci připravují konkrétní zvolené výrobky, připraví si stanoviště na vylosované dovednosti a recepci.
- Druhý den – žáci dokončují přípravu pokrmů, servírují a představují své výrobky, prezentují vylosované dovednosti a Libreto.

Každý žák pracující v týmu je hodnocen samostatně.

Tématem PMZ 2025 je: „GASTRONOMIE V MODERNÍM KABÁTKU“

Dne 4. 2. 2025 proběhne losování praktických témat pro servis i kuchyň, kde si každý vylosuje individuální téma, které zpracuje ve dvojicích (příprava recepce, dovednost a vlastní výběr výrobků pro vylosované téma).

Závěrečná práce v podobě prezentace (Libreto) musí obsahovat:

- Obecné pojetí tématu
- Popis a charakteristika vylosovaného tématu.
- Popis vylosované dovednosti, příprava recepce



- Popis a příprava zvolených výrobků vylosovaného tématu včetně kalkulace a technologických postupů.
- Fotodokumentace.
- Obsah.
- Úvodní řeč.

Témata losování dovedností:

- Dekantace červeného vína
- Servis šumivého vína – SABRÁŽ
- Flambování ovoce/moučnicku
- Příprava a servis kávy

Kritéria hodnocení praktické části maturitní zkoušky

• Hygiena a BOZP, osobně ochranné pracovní pomůcky a oděv	10 bodů
• Písemný podklad pro přípravu slavnostního dne a jeho obhajoba (Libreto)	10 bodů
• Příprava před zahájením slavnostního dne	20 bodů
• Příprava vybraných pokrmů	20 bodů
• Servis a prezentace pokrmů	20 bodů
• Prezentace dovednosti, obhajoba tabule	20 bodů
Celkem	100 bodů

Součástí celkového hodnocení je i závěrečný úklid pracoviště.

Hodnocení praktické maturitní zkoušky

Výborný	100 % - 88 %
Chvalitebný	87 % – 74 %
Dobry	73 % – 59 %
Dostatečný	58 % – 44 %
Nedostatečný	43 % – 0 %

Zpracováno předmětovými komisemi a schváleno ředitelkou školy Ing. Dianou Volejníčkovou