

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-8/2020.

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-3/2020.

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 – Vůně Provence
2. Koktejl – Mezinárodní den žen
3. Koktejl - Inaugurace zvoleného prezidenta v USA
4. Koktejl – Výročí 150 let úmrtí dánského spisovatele Hanse Christiana Andersena
5. Koktejl - Slavnostní zahájení Mezinárodního filmového festivalu Karlovy Vary
6. Koktejl - Světový festival pouličního jídla
7. Koktejl – Zážiteková gastronomie
8. Koktejl - Silvestr
9. Koktejl - Světová výstava EXPO v japonské Osace
10. Koktejl - Oktoberfest
11. Koktejl - Mistrovství světa v ledním hokeji ve Švédsku a Dánsku 2025
12. Koktejl – Prezidentské volby v Polsku
13. Koktejl – Výročí 330 let od prvního rozeznění zvonkové Lorety v Praze
14. Koktejl - Slavnost svatého Václava, patrona českého piva
15. Koktejl - Ano, šéfe!

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. Travel and different means of transport
2. Using media while holiday planning
3. Different types of accommodation on holiday
4. The importance of education in hospitality
5. Job description of a receptionist
6. Culture in Prague
7. Tasting British, American and Canadian cuisine
8. Natural landmarks and nature in the USA and UK
9. Holidays in the Commonwealth - Canada, Australia
10. Shopping for services provided by a travel agency
11. Services provided by a travel agency
12. Sports and activity holiday services
13. Types of holidays for different groups of people
14. The health benefits of staying in spa resorts in the Czech Republic
15. Modern hospitality and technology in spas and wellness centers
16. Family trips to UNESCO Heritage Sites in the Czech Republic
17. Discovering UNESCO Heritage Sites in the Czech Republic in our free time
18. Exploring UNESCO Heritage Sites in the Czech Republic in everyday life
19. What to wear while exploring UNESCO sites in the Czech Republic
20. Famous landmarks, historical towns and villages in the UK and USA

Německý jazyk, Španělský jazyk, Ruský jazyk

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| 1. Rodina | 11. Vzdělávání |
| 2. Cestování | 12. Zaměstnání |
| 3. Bydlení | 13. Média |
| 4. Kultura | 14. Volný čas |
| 5. Stravování | 15. Každodenní život |
| 6. Nakupování | 16. Móda |
| 7. Služby | 17. Lidé a vztahy |
| 8. Zdraví | 18. Prázdniny |
| 9. Sport | 19. Věda a technologie |
| 10. Příroda | 20. Život ve městě a na vesnici |

Anglický jazyk

1. Travel and different means of transport
2. Using media while holiday planning
3. Cultural events organized in a hotel
4. Hotels and their services
5. Hotel sport facilities and services
6. Shopping for services and packages available at reception
7. Eating healthy food and leading a healthy lifestyle
8. The health benefits of staying in spa resorts in the Czech Republic
9. Spending free time in spa resorts in the Czech Republic
10. Holidays in spa resorts and differences between wellness and spa treatments
11. Using modern technology as a receptionist
12. The importance of fashion for receptionists
13. Personal qualities of an ideal receptionist
14. The importance of education in hospitality
15. Various hotel positions and their duties
16. Everyday life and duties in hospitality jobs
17. Various types of accommodation for families with children
18. Accommodation options on vacation
19. Traditional accommodation options in the countryside
20. Typical accommodation for cities and villages

Německý jazyk, Španělský jazyk, Ruský jazyk

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

Anglický jazyk

1. Celebrating Czech holidays with family
2. Travelling while tasting American, Canadian and British cuisines
3. British and Czech cuisines while travelling abroad
4. The importance of location for different types of restaurants
5. Spending free time in different types of restaurants
6. The importance of fashion for waiting staff
7. Differences between restaurants in cities and villages
8. Comparing cultural aspects of Czech and British cuisines
9. Eating fish and seafood
10. The health benefits of vegetarian and vegan diets
11. The advantages and disadvantages of the food pyramid and special diets for athletes
12. Pros and cons of shopping at farmer's markets and supermarkets
13. Maintaining a healthy lifestyle in our everyday life
14. Natural sources for fruit and vegetables
15. Different types of services provided by restaurant staff
16. The importance of education for restaurant staff
17. Working at the restaurant
18. People working in different types of restaurants
19. Using media while applying for a job
20. Using science and technology to improve menu planning

Německý jazyk, Španělský jazyk, Ruský jazyk

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

Anglický jazyk

1. Economic impacts of cultural events
2. Well-being and nutrition
3. The importance of education in business
4. Managing a household budget
5. Family incomes and expenses
6. Dress codes in business environments
7. Time management and leisure time activities
8. Work-life balance and healthy lifestyle
9. Planning and budgeting vacations
10. Real estate market
11. Business opportunities in the city and village
12. Media and advertising
13. Protecting the environment
14. Networking and interpersonal relationships
15. Science and technology
16. Services
17. Shopping behaviour
18. Economic impacts of sport
19. Travel industry
20. Job market

Německý jazyk, Španělský jazyk, Ruský jazyk

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

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. SSGH-ŠVP-7/2020.

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-2/2020.

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 – Svatomartinské slavnosti
2. Banket – Mezinárodní den vaření
3. Banket – Masopustní veselí
4. Banket – Světový den vegetariánství
5. Banket – Rodinná oslava
6. Banket – Po stezkách Asie
7. Banket – Gurmánské zážitky v Paříži
8. Banket – Velikonoční tradice
9. Banket – Putujeme Balkánem
10. Banket – Národní a regionální speciality
11. Banket – České svátky a tradice
12. Banket – Setkání světových gurmánů
13. Banket – Dovolena v Itálii
14. Banket – Vinná turistika napříč Evropou
15. Banket – Krásy Alp
16. RAUT – Pestrobarevné Mexico

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.

Témata praktické zkoušky: Praktická realizace slavnostní hostiny:

Témata praktické zkoušky:

Žáci připravují a realizují slavnostní akci - slavnostní hostinu formou koktejlu na vylosované téma:

1. Koktejl – Vůně Provence
2. Koktejl – Mezinárodní den žen
3. Koktejl – 80. ročník mezinárodního hudebního festivalu Pražské jaro
4. Koktejl – Slavnostní zahájení karnevalu v Rio de Janeiro
5. Koktejl – Slavnostní zahájení Mezinárodního filmového festivalu Karlovy Vary
6. Koktejl – Světový festival pouličního jídla
7. Koktejl – Cestování po Balkáně
8. Koktejl – Silvestr na Malorce
9. Koktejl – Světová výstava EXPO v japonské Osace
10. Koktejl – Oktoberfest
11. Koktejl – Andre Rieu v Praze
12. Koktejl – Tenkrát na Západě
13. Koktejl – Vinobraní na jižní Moravě
14. Koktejl – Slavnost svatého Václava, patrona českého piva
15. Koktejl – Vítejte v Mexiku

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

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. 1993 - vznik samostatné České republiky
10. Zlatá svatba
11. Oslava 50. narozenin
12. Dětská oslava narozenin
13. Světová výstava EXPO v japonské Ósace
14. Den slovanských věrozvěstů
15. Svatohubertské oslavy
16. Oslava Nového roku
17. Mistrovství světa v ledním hokeji ve Švédsku a Dánsku Smuteční hostina
18. Prezidentské volby v Polsku
19. Promoce
20. Inaugurace zvoleného prezidenta USA

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. SSGH-ŠVP-4/2020.

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. SSGH-ŠVP-9/2020.

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

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 západočeského lázeňského trojúhelníku – lázeňská turistika pro seniory
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. Domažlicko – 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 industriálních památkách Moravskoslezského kraje
15. Zájezd na jižní Moravu s exkurzí po vinařstvích a nabídkou gastronomických zážitků
16. Sportovně poznávací zájezd do Švýcarska
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. Zájezd do Japonska na světovou výstavu EXPO 2025, včetně návštěvy Tokia
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 – Křížovnická ulice
27. Okruh č. 5 – Karlův most – mostecké věže
28. Okruh č. 6 – Kampa

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.

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 západočeského lázeňského trojúhelníku – lázeňská turistika pro seniory
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. Domažlicko – 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 industriálních památkách Moravskoslezského kraje
15. Zájezd na jižní Moravu s exkurzí po vinařstvích a nabídkou gastronomických zážitků
16. Sportovně poznávací zájezd do Švýcarska
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. Kulturně-historický zájezd po starých hanzovních městech Německa

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.

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.