



## **TÉMATA K PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY Z ANGLICKÉHO JAZYKA - ÚSTNÍ ZKOUŠKA**

**Studijní obor** 65-42-M/01 Hotelnictví  
**Školní rok** 2021/2022  
**4. ročník**

---

1. The Czech Republic (Its Geography, System of Government)
2. Prague, the Capital of Our Country
3. Moravia and Silesia
4. Opava - the Town of My Study
5. The United Kingdom
6. London
7. The USA
8. New York
9. Washington, D.C.
10. Canada
11. Australia and New Zealand
12. Holidays in the UK and the USA
13. Outstanding People of the UK and the USA
14. British and American Cuisine
15. Czech Cuisine
16. Catering Establishments
17. Laying the Table
18. Menu Card, List of Beverages
19. Work in the Kitchen
20. Kitchen Equipment
21. The Work of Waiters
22. Restaurant Equipment
23. Types of Accommodation
24. Hotel Rooms
25. Hotel Reception and Services

Témata k ústní maturitní zkoušce byla schválena předmetovou komisí cizích jazyků a ředitelstvem školy dne 24. 9. 2021.

Vedoucí PK CJ: Mgr. Radana Broschová, v. r.

Ředitel školy: Mgr. Martin Ruský, v. r.



## **TÉMATA K PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY Z NĚMECKÉHO JAZYKA - ÚSTNÍ ZKOUŠKA**

**Studijní obor** 65-42-M/01 **Hotelnictví**  
**Školní rok** 2021/2022  
**4. ročník**

---

1. Gastronomische Einrichtungen – Typen der Restaurants, Einrichtung
2. Die Arbeit des Kellners, Serviersysteme, Tafeldecken
3. Speisekarte und Getränkekarte
4. Die Arbeit des Kochs, Kücheneinrichtung, Personal in der Küche
5. Die tschechische Küche, Kochrezepte
6. Die Küche der deutschsprachigen Ländern
7. Die Unterkunftsmöglichkeiten – Charakteristik der einzelnen Einrichtungen
8. Das Hotel – Dienstleistungen, Rezeption
9. Das Hotel – Einrichtung des Hotelzimmers, Hotelpersonal
10. Meine Schule und Praktika
11. Transportmöglichkeiten, Verkehr, Reisen
12. Feste und Bräuche bei uns und in den deutschsprachigen Ländern
13. Die BRD – Geographie, Lage, Bundesländer
14. Berlin und andere Reiseziele
15. Österreich
16. Wien und andere Reiseziele
17. Die Schweiz, Liechtenstein und Luxemburg
18. Die Tschechische Republik – Geographie, Lage, Wirtschaft
19. Prag
20. Opava und seine Umgebung
21. Bäder in Tschechien, gesunde Lebensweise, Krankheiten, beim Arzt
22. Reiseziele, Kultur, UNESCO – Sehenswürdigkeiten /CZ/
23. Meine Freizeit und Hobbys, Animation /Freizeitgestaltung/, mein Tagesablauf
24. Meine Familie, Wohnen
25. Dienstleistungen, Geschäfte, Einkäufe

Témata k ústní maturitní zkoušce byla schválena předmětovou komisí cizích jazyků a ředitelstvem školy dne 24. 9. 2021.

Vedoucí PK CJ: Mgr. Radana Broschová, v. r.

Ředitel školy: Mgr. Martin Ruský, v. r.



## **TÉMATA K PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY Z FRANCOUZSKÉHO JAZYKA - ÚSTNÍ ZKOUŠKA**

**Studijní obor** 65-42-M/01 **Hotelnictví**  
**Školní rok** 2021/2022  
**4. ročník**

---

1. La gastronomie tchèque - les plats typiques
2. La gastronomie française - les spécialités régionales
3. Le personnel du restaurant, comment dresser la table
4. Les types des restaurants
5. Le menu et la carte, la carte des boissons
6. La brigade classique de la cuisine
7. L'hôtellerie, les possibilités d'hébergement
8. Les métiers de l'hôtellerie
9. La réception, les services de l'hôtel
10. Mon école, mes stages pratiques
11. Le baccalauréat pratique
12. La République tchèque - la géographie
13. La République tchèque - Prague
14. La France - la géographie
15. La France - Paris
16. La francophonie - la Belgique
17. La francophonie - la Suisse
18. La francophonie - le Canada
19. Opava et ses environs
20. Les fêtes en France
21. Curriculum vitae structuré, mes plans du futur
22. Les moyens de transport
23. Les magasins, les achats
24. Ma famille, notre maison
25. Ma journée, mes loisirs

Témata k ústní maturitní zkoušce byla schválena předmětovou komisí cizích jazyků a ředitelstvem školy dne 24. 9. 2021.

Vedoucí PK CJ: Mgr. Radana Broschová, v. r.

Ředitel školy: Mgr. Martin Ruský, v. r.



## **TÉMATA K PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY Z RUSKÉHO JAZYKA - ÚSTNÍ ZKOUŠKA**

**Studijní obor** 65-42-M/01 **Hotelnictví**  
**Školní rok** 2021/2022  
**4. ročník**

---

1. Виды предприятий общественного питания
2. Сервировка стола, работа официанта, обслуживание гостей
3. Меню ресторана и прејскурант напитков
4. Особенности чешской кухни, рецепт
5. Блюда русской кухни, рецепт
6. Кухня, работа на ней, оборудование кухни
7. Гостиница и её услуги, категоризация гостиниц, оборудование номера
8. Наш техникум, школьная практика
9. Над картой России – география, города, туризм
10. Чешская Республика глазами иностранного туриста – география, города, туризм
11. Москва – столица России
12. Санкт-Петербург – „Венеция севера“ – город „белых ночей“
13. Прага – золотая, столбашенная столица ЧР
14. Опава – город, в котором я живу или учусь
15. Система образования в России и у нас, учёба в техникуме, предметы, отметки
16. Русские и чешские праздники, традиции
17. Наша семья, родственники, планы на будущее
18. Дом, квартира, оборудование
19. Свободное время, коньки, мой режим дня
20. Путешествие, средства движения
21. Здравоохранение, здоровый образ жизни, болезни и их лечение
22. Покупки, магазины, услуги
23. Погода, времена года, охрана жизненной среды
24. Спорт и культура в моей жизни
25. Сегодняшняя молодёжь, проблемы молодых, межчеловеческие отношения

Témata k ústní maturitní zkoušce byla schválena předmětovou komisí cizích jazyků a ředitelstvem školy dne 24. 9. 2021.

Vedoucí PKCJ: Mgr. Radana Broschová, v. r.

Ředitel školy: Mgr. Martin Ruský, v. r.



## **TÉMATA K PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY Z MATEMATIKY - ÚSTNÍ ZKOUŠKA**

**studijní obor 65-42-M/01 Hotelnictví  
školní rok 2021/2022**

1. Kombinatorika – Lineární funkce
2. Mocniny s celočíselným exponentem – Obecná goniometrie
3. Odmocniny a mocniny s racionálním exponentem – Kvadratická funkce
4. Algebraické výrazy – Řešení obecného trojúhelníka
5. Lineární nerovnice a soustavy – Aplikace posloupností, finanční matematika
6. Rovnice a nerovnice s absolutní hodnotou – Stereometrie hranolu a válce
7. Soustavy rovnic – Shodná zobrazení
8. Lomené výrazy a početní výkony s nimi – Obecné vlastnosti funkce
9. Nerovnice v součinném a podílovém tvaru – Kružnice a kruh
10. Iracionální rovnice – Vzájemná poloha přímek
11. Exponenciální funkce a rovnice – Analytická geometrie přímky
12. Lineární rovnice, slovní úlohy – Analytické vlastnosti bodů a úseček
13. Logaritmus, logaritmická funkce a rovnice – Nekonečná geometrická řada
14. Lineární lomená funkce, nepřímá úměrnost – Vektorová algebra
15. Kvadratická rovnice – Statistika
16. Obsahy a obvody rovinných obrazců – Mnohočleny a operace s nimi
17. Posloupnost, aritmetická posloupnost – Stereometrie koule, kužele a jehlanu
18. Geometrická posloupnost – Goniometrie pravoúhlého trojúhelníku
19. Jednoduchá pravděpodobnost – Euklidovy věty, Pythagorova věta
20. Množiny – Faktoriál a kombinační čísla
21. Goniometrické rovnice – Podobná zobrazení, podobnost trojúhelníků

Schváleno PK MAT dne 24. 9. 2021.

Vedoucí PJ CR: Mgr. Kamil Ferik, v. r.

Schválil ředitel školy:  
Mgr. Martin Ruský, v. r.



**TÉMATA  
K PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY  
PRAKTICKÁ ZKOUŠKA Z ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ  
ÚSTNÍ ČÁST**

**studijní obor 65-42-M/01 Hotelnictví  
školní rok 2021/2022**

1. Společenská pravidla chování, etiketa, osobnost číšníka
2. Hygiena, estetika a bezpečnost v oboru
3. Inventář na úseku obsluhy
4. Příprava pracoviště na provoz
5. Způsoby nabídky, prodeje a placení, etážový způsob obsluhy
6. Aperitivy a digestivy
7. Studené a teplé předkrmy
8. Servis polévek
9. Servis hlavních chodů dle restauračního způsobu obsluhy
10. Servis studených a teplých moučníků, servis zmrzliny
11. Servis sýrů a servis ovoce
12. Servis snídaní, přesnídávky a svačinky
13. Pivo a jeho postavení na trhu
14. Kavárny a nabídka služeb
15. Vinárny a nabídka služeb
16. Bary a nabídka služeb
17. Společenská setkání
18. Zážitková gastronomie
19. Snoubení jídel a nápojů
20. Čajovny a teplé nápoje
21. Slavnostní tabule
22. Vyšší forma složité obsluhy - flambování
23. Vyšší forma složité obsluhy - vykostování ryb
24. Vyšší forma složité obsluhy - dranžírování drůbeže
25. Obsluha v dopravních prostředcích

Projednáno v PK OP dne 24. 9. 2021.

Vedoucí PK OP: Ing. Pavlína Šmachová, v. r.

Schváleno ředitelem školy.

Mgr. Martin Ruský, v. r.



**TÉMATA  
K PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY  
Z TEORETICKÉ ZKOUŠKY Z ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ  
ÚSTNÍ ZKOUŠKA**

**studijní obor 65-42-M/01 Hotelnictví  
školní rok 2021/2022**

1. Základní makroekonomické ukazatele
2. Hospodářská politika státu
3. Daňové povinnosti podniků
4. Trh a tržní mechanismus
5. Finanční trh
6. Vztahy podniku k bankám
7. Platební styk podniku
8. Založení podniku
9. Právní formy podnikání
10. Metodické prvky účetnictví
11. Dlouhodobý majetek podniku
12. Zásoby
13. Daň z příjmu a organizace účetnictví
14. Zaměstnanec v podniku
15. Marketingová strategie firmy
16. Marketingový mix
17. Finanční řízení podniku
18. Základní právní pojmy a právní normy v ČR
19. Právní vztahy
20. Ukončení činnosti podniku
21. Kontrola při podnikání
22. Zapojení ČR do mezinárodních ekonomických aktivit
23. Informační technologie v podniku

Projednáno v PK EKO dne 24. 9. 2021.

Vedoucí PK EKO: Ing. Martina Palyzová

Schváleno ředitelem školy.

Mgr. Martin Ruský, v. r.



**TÉMATA  
K PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY  
Z GASTRONOMIE, HYGIENY A VÝŽIVY**

**studijní obor 65-42-M/01 Hotelnictví  
školní rok 2021/2022**

1. Studená kuchyně
2. Produkty kvasných výrob - pivo
3. Polévky
4. Hygiena výživy
5. Omáčky
6. Sacharidy a jejich význam pro výživu
7. Maso jatečných zvířat, telecí, hovězí, vepřové, skopové
8. Ryby, drůbež, zvěřina
9. Gastronomická pravidla
10. Přílohy k hlavním pokrmům
11. Lipidy a energeticky bohaté potraviny
12. Dezerty
13. Racionální výživa
14. Cizí kuchyně
15. Systémy obsluhy – vnitřní dělba práce číšníka
16. Způsoby obsluhy – technika práce číšníka
17. Anatomie a fyziologie trávicí soustavy
18. Banketové obchody
19. Produkty kvasných výrob - víno
20. Anatomie a fyziologie vylučovací soustavy
21. Míchané (míšené) nápoje
22. Produkty kvasných výrob – destiláty, lihoviny, likéry
23. Vitaminy, minerální látky, voda a nealkoholické nápoje
24. Potraviny povzbuzující a osvěžující
25. Proteiny a jejich význam pro lidský organismus

Projednáno v PK OP dne 24. 9. 2021.

Vedoucí PKOP: Ing. Pavlína Šmachová, v. r.

Schváleno ředitelem školy.  
Mgr. Martin Ruský, v. r.