



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

**Studijní obor** 65-42-M/01 **Hotelnictví**  
**Školní rok** 2024/2025

---

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. Great Britain (Geography, Places of Interest)
6. London, the Capital of the United Kingdom
7. The United States of America
8. New York
9. Washington, D.C.
10. Canada
11. Australia and New Zealand
12. Holidays in the United Kingdom and in the U.S.A.
13. Outstanding People of the United Kingdom and of the U.S.A.
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 předmětovou komisí cizích jazyků a ředitelstvím školy dne 29. 8. 2024.

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

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



**Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava,**  
příspěvková organizace

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

**Studijní obor 65-42-M/01 Hotelnictví**  
**Školní rok 2024/2025**

---

1. Gastronomische Einrichtungen – Typen der Restaurants, Einrichtung
2. Die Arbeit des Kellners, Serviersysteme
3. Die Arbeit des Kochs, Kücheneinrichtung, Personal in der Küche
4. Die tschechische Küche
5. Die Küche der deutschsprachigen Ländern
6. Die Unterkunftsmöglichkeiten – Charakteristik der einzelnen Einrichtungen
7. Das Hotel – Dienstleistungen, Rezeption
8. Das Hotel – Einrichtung des Hotelzimmers
9. Meine Schule und Praktika
10. Feste und Bräuche bei uns und in den deutschsprachigen Ländern
11. Die BRD – Geographie, Lage, Bundesländer
12. Berlin und andere Reiseziele
13. Österreich
14. Wien und andere Reiseziele
15. Die Schweiz
16. Die Tschechische Republik – Geographie, Reiseziele, Sehenswürdigkeiten
17. Prag und andere touristische Reiseziele
18. Opava und seine Umgebung
19. Gesunde Lebensweise, Krankheiten, Bäder in Tschechien
20. Meine Familie, Wohnen, meine Freizeit und Hobbys

Témata k ústní maturitní zkoušce byla schválena předmětovou komisí cizích jazyků a ředitelstvím školy dne 29. 8. 2024.

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

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



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

**Studijní obor** 65-42-M/01 **Hotelnictví**  
**Školní rok** 2024/2025

---

1. La cuisine tchèque
2. La gastronomie française
3. Le personel du restaurant, comment dresser la table
4. La brigade classique de la cuisine
5. L'hôtellerie, les possibilités d'hébergement
6. Les métiers de l'hôtellerie
7. La réception, les services de l'hôtel
8. Mon école, mes stages pratiques
9. La République tchèque
10. Prague
11. La France
12. Paris
13. La Belgique
14. La Suisse
15. Le Canada
16. Opava
17. Les fêtes en France
18. Les magasins, les achats
19. Ma famille, notre maison
20. Ma journée, mes loisirs

Témata k ústní maturitní zkoušce byla schválena předmětovou komisí cizích jazyků a ředitelstvem školy dne 29. 8. 2024.

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

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



Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava,  
příspěvková organizace

## TÉMATA K PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY Z EKONOMICKÝCH PŘEDMĚTŮ

studijní obor 65-42-M/01 Hotelnictví  
školní rok 2024/2025

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

Projednáno v PK EKO dne 29. 8. 2024

---

Ing. Romana Venclíková

Schváleno ředitelem školy

---

Mgr. Martin Ruský



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

studijní obor 65-42-M/01 Hotelnictví  
školní rok 2024/2025

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

Schváleno PK MAT dne 30. 8. 2024.  
Vedoucí PK MAT: Mgr. Kamil Ferik, v. r.

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



**Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava,**  
příspěvková organizace

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

**studijní obor 65-42-M/01 Hotelnictví  
školní rok 2024/2025**

1. Studená kuchyně, vitamíny, antioxidanty, živiny
2. Produkty kvasných výrob – pivo
3. Polévky, vláknina
4. Hygiena výživy, BOZP
5. Omáčky, přílohy
6. Zdravá výživa a její principy, tuky, oleje
7. Maso jatečných zvířat, hovězí a vepřové
8. Drůbež a zvěřina
9. Gastronomická pravidla
10. Ryby, mořské plody, toxiny ve výživě
11. Dezerty, sacharidy
12. Zásady racionálního stravování, alternativní směry stravování
13. Mezinárodní gastronomie
14. Systémy obsluhy – vnitřní dělba práce číšníka
15. Způsoby obsluhy – technika práce číšníka
16. Nealkoholické nápoje, pitný režim
17. Banketové obchody
18. Produkty kvasných výrob - víno
19. Míchané (míšené) nápoje
20. Produkty kvasných výrob – destiláty, lihoviny, likéry

Projednáno v PK OP dne 30. 8. 2024.

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

Schváleno ředitelem 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 2024/2025**

1. Společenská pravidla chování, etiketa, osobnost pracovníka ve službách
2. Inventář na úseku obsluhy
3. Příprava pracoviště a ukončení provozu, sanitace, sanitární den
4. Způsoby nabídky, prodeje a placení, etážový způsob obsluhy
5. Aperitivy a digestivy
6. Servis studených a teplých předkrmů
7. Servis polévek
8. Servis hlavních chodů
9. Servis dezertů
10. Servis snídaní, přesnídávky a svačinky
11. Servis piva a jeho postavení na trhu
12. Kavárny, nabídka služeb, servis teplých nápojů
13. Vinárny a nabídka služeb, servis vína
14. Bary a nabídka služeb, servis míchaných nápojů
15. Společenská setkání
16. Zážitková gastronomie
17. Snoubení jídel a nápojů, osobnost sommeliera
18. Slavnostní tabule
19. Vyšší forma složité obsluhy
20. Obsluha v dopravních prostředcích, gastroturistika

Projednáno v PK OP dne 30. 8. 2024

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

Schváleno ředitelem školy.

Mgr. Martin Ruský, v. r.