

Témata k maturitní zkoušce 2023/2024

Profilová část

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

Hotelový a restaurační provoz

forma ústní zkoušky

1. Charakteristika a funkce ubytovacích zařízení - wellnes a SPA.
Kavárny – příprava jednotlivých druhů káv.
2. Hotelové řetězce – charakteristika, význam, příklady hotelových řetězců v ČR a mezinárodních.
Míchané nápoje – dělení, anatomie, recepty Mezinárodní asociace barmanů IBA.
3. Kategorizace – druhy a charakteristika hotelů a ostatních ubytovacích zařízení.
Jídelní lístky – náležitosti, vhodné druhy a jejich charakteristiky do jednotlivých ubytovacích zařízení.
4. Organizační složky hotelu – top management.
Zakládání inventáře dle slavnostního menu.
5. Klasifikace hotelů – postup, požadavky, realizace certifikace, klasifikační znaky.
Nabídka a servis hlavních chodů v jednoduché a složité obsluze.
6. Hotelová administrativa - administrativa hotelové hospodyně.
Formy obsluhy – etážová obsluha.
7. Bezpečnost hosta – ochrana hostova soukromí, majetku, zdraví.
Pitný režim.
8. Charakteristika a funkce ubytovacích zařízení – kongresové hotely.
Slavnostní hostiny – rozdíly mezi hostinami.
9. Právní a majetkové postavení hotelu – hotely franšízované.
Menu – slavnostní menu, grafická úprava slavnostního menu.
10. Marketingový mix ve službách.
Komunikace s hostem.
11. Organizační složky hotelu – provozní management.
Koordinace činností výrobního a odbytového střediska.
12. Ubytovací a provozní řád.
Menu – druhy, pravidla sestavování a okolnosti, které musíme zohlednit při sestavování menu.

13. Právní a majetkové postavení hotelu – hotely řízené na základě smlouvy o řízení.
Systémy obsluhy – restaurační.
14. Interní předpisy - hygienické, bezpečnostní, požární, sanitační řád, nakládání s odpady.
Hygiena a BOZP v odbytovém středisku – osobní, hygiena práce, BOZP, pomůcky číšníka.
15. Služby na úseku recepcce.
Bary – druhy barů.
16. Ekologie v hotelnictví - Zelený program v hotelu.
Formy obsluhy – table d´hotel.
17. Hotelová administrativa - evidence v recepci ubytovacího zařízení.
Kavárny – vybavení v hotelové hale, sortiment, obsluha.
18. Personalistika – přijímání zaměstnanců v hotelovém provozu.
Kategorie pracovníků v obsluze.

Hotelová administrativa – administrativa na úseku Food and Beverage. Slavnostní hostiny a zvláštní typy akcí – objednávání, organizační zajištění komando.
19. Manažer – vlastnosti, dovednosti.
Osobnost číšníka, společenské chování a vystupování obsluhujících.
20. Manažer – styly řízení.
Komunikace – charakteristika, dělení, příklady.
21. Služby – vlastnosti a dělení služeb, konkrétní příklady služeb.
Odbyt výrobků a služeb – aktivní a pasivní způsoby nabídky.
22. Charakteristika a funkce ubytovacích zařízení – ubytovací zařízení zaměřené na pobyty pro specifickou klientelu.
Zvláštní typy akcí – svatba.
23. Catering – charakteristika, druhy.
Slavnostní hostiny – raut – rozmístění a příprava stolů, nabídka sortimentu.
24. Kategorizace a klasifikace restauračních zařízení.
Inventář na úseku obsluhy – dělení, druhy a charakteristiky 2 libovolně vybraných skupin.

Technologie a výživa v gastronomii

forma ústní zkoušky

1. Mléko – charakteristika, složení, mlékárenské ošetření mléka, konzervace.
Zdravotní rizika z potravy a značení potravin a potravinářských výrobků.
2. Ovoce – charakteristika, složení, druhy, konzervace a výrobky z ovoce.
Úprava a zpracování ovoce v gastronomii – příklady pokrmů, technologické postupy.
3. Výroba šumivých vín, druhy.
Zahraniční kuchyně – francouzská, italská charakteristiky kuchyní, tradiční suroviny a pokrmy.
4. Zelenina – charakteristika, složení, druhy, konzervace a výrobky ze zeleniny.
Úprava a zpracování zeleniny v gastronomii – příklady pokrmů, technologické postupy.
5. Základní živiny – druhy, dělení, význam pro lidský organismus.
Bezmasé pokrmy – charakteristika, význam, příklady pokrmů a technologické postupy.
6. Mléčné výrobky – druhy s charakteristikou.
Studená kuchyně – dělení výrobků s příklady a technologické postupy.
7. Vejce – chemické a fyzikální složení, hygiena a skladování.
Úprava a zpracování vajec v gastronomii – příklady pokrmů, technologické postupy.
8. Alergeny v potravinách, potravinové alergie a intolerance.
Moučné pokrmy a moučníky – charakteristiky a dělení s příklady, technologické postupy.
9. Maso – chemické složení, jakost zrání, dělení a konzervace.
Tepelné úpravy – druhy, charakteristika.
10. Výroba piva, druhy piva.
Polévky – charakteristika a dělení s příklady, technologické postupy.
11. Drůbež – charakteristika, dělení a použití jednotlivých druhů.
Využití drůbeže v české kuchyni – technologické postupy, vhodné přílohy.
12. Ochranné látky – druhy, dělení, význam pro lidský organismus.
Předkrmy – charakteristiky a dělení s příklady, technologické postupy.
13. Brambory – charakteristika, chemické složení, dělení, skladování a využití v gastronomii.
Tradiční české přílohy – charakteristiky a dělení s příklady, technologické postupy.
14. Hovězí maso – charakteristika, dělení a použití jednotlivých částí.
Tradiční české dušené pokrmy z hovězího masa – technologické postupy, vhodné přílohy.
15. Výroba tichých vín, druhy.
Tradiční české pokrmy ze zvěřiny – technologické postupy, vhodné přílohy.

16. Nealkoholické nápoje – dělení, charakteristiky.
Omáčky – charakteristika a dělení s příklady, technologické postupy.
17. Racionální stravování a alternativní způsoby stravování.
Pokrmy na objednávku.
18. Obiloviny a mlýnské výrobky – charakteristika a druhy obilovin, druhy a charakteristika mlýnských výrobků.
Využití obilovin – příklady pokrmů, technologické postupy.
19. Vepřové maso – charakteristika, dělení a použití jednotlivých částí.
Tradiční české pečené pokrmy z vepřového masa – technologické postupy, vhodné přílohy.
20. Pochutiny – koření, jejich charakteristika, dělení a využití v gastronomii.
Vnitřnosti – využití, zpracování, příklady pokrmů a technologické postupy.
21. Alkaloidní pochutiny – charakteristika, druhy, zpracování a využití.
Mleté maso – hygiena při zpracování a přípravě, využití, technologické postupy.
22. Ryby – charakteristika, dělení, chemické složení, způsoby konzervace a rybí výrobky.
Úprava ryb v gastronomii – technologické postupy, vhodné přílohy.
23. Poruchy příjmu potravy – příčiny vzniku, druhy a charakteristiky.
Úprava pokrmů anglickým způsobem – princip tepelné úpravy, využití moderních technologií při úpravě, příklady pokrmů.
24. Pekařské výrobky – charakteristiky, druhy chleba a pečiva.
Vepřové hody – charakteristika a tradiční pokrmy, technologické postupy.
25. Luštěniny – charakteristiky, chemické složení, druhy s charakteristikou a využitím v gastronomii.
Pracovní činnosti cateringových společností – objednávka, sortiment pokrmů a nápojů, realizace, práce po skončení akce.

Obor: Gastronomie 65-41-L/01, profilová část, kombinace forem

Praktická zkouška z odborných předmětů

Forma: kombinace forem

Praktická zkouška z odborných předmětů se skládá ze dvou částí - maturitní práce a její obhajoba před zkušební komisí a z praktické zkoušky.

Maturitní práce a její obhajoba před zkušební komisí

Téma - Sestavení dokumentace k hostině s nabídkovými stoly a zpracování prezentace. Délka trvání obhajoby maturitní práce je 30 minut.

Praktická zkouška

Téma – Absolventský raut. Délka trvání zkoušky – 2 dny, 14 hodin.

Slavnostní raut na zadané téma, včetně veškeré dokumentace spojené s přípravou hostiny s nabídkovými stoly.

Odborné předměty

forma ústní zkoušky

1. a) Licence, druhy licencí, autorská práva (copyleft, copyright, CC)
b) Drátový přenos – rozdělení, drátová média – charakteristika, využití
2. a) Operační systémy – zaměřené na Linuxové distribuce, příkazy pro terminál
b) Bezdrátový přenos, bezdrátové technologie – Bluetooth, Wi-Fi, IrDA, a další
3. a) Operační systémy – zaměřené na DOS a Windows; jádra OS; souborové systémy
b) Přenos – obecně, on-line, off-line, analogový, digitální přenos
4. a) Adresářová struktura; uspořádání dat na disku – soubor, složka; zálohování dat, komprimace dat
b) Počítačové sítě – rozdělení dle rozlehlosti a architektury, popis, využití
5. a) Software, druhy SW, SW využívaný při výuce; CLOUD – úložiště, aplikace
b) Počítačové sítě – topologie sítí, popis, využití
6. a) Barevné modely, barvy (základní, teplé, studené, kontrastní, primární, sekundární, ...); fonty (druhy, kde získat)
b) CSS – vložení do stránky, typy selectoru, zápis, dědičnost; Javascript – vložení do stránky, DOM, definice proměnných a funkcí, selektory, podmínky, cykly
7. a) Programování – grafické rozhraní, prvky, atributy a metody, UML, vývojové diagramy
b) Internet – definice, historie, funkce, připojení, výhody, nevýhody, služby Internetu
8. a) Programování – konzolová aplikace; metody, proměnné, identifikátor, datové typy, operátory; řídicí struktury
b) Internet – vyhledávání, vyhledávače a prohlížeče, klíčová slova a vyhledávací dotazy; SEO
9. a) Algoritmizace – definice, vlastnosti, podmínky, zápis algoritmů, druhy algoritmů, algoritmizace v praxi, chyby algoritmů
b) Reklamní prvky – bannery, newslettery, spamy, slogany, barvy, loga, apod.;
E-marketing
10. a) Programování – definice programování, rozdělení a specifikace programovacích jazyků, datové typy, třídy, objekty
b) Sociální sítě – definice, hrozby sociálních sítí, komunikace na Internetu; pojmy spojené s online světem (kyberšikana, kyberstalking, phishing, pharming, ...)
11. a) Počítačové viry, bezpečnost na PC – typy virů, šíření virů, projevy, ochrana proti virům, šifrování
b) SEM – definice, rozdělení, význam; PPC – tvorba reklamy, reklamní systémy, zásady tvorby, využití
12. a) Základní pojmy výpočetní techniky – HW, SW, data, bit, Byte, číselné soustavy;
von Neumannovo schéma
b) Remarketing a affiliate marketing – význam, využití při obchodování; cookies

13. a) Interní HW – case, druhy case; komponenty mimo základní desku, charakteristika jednotlivých komponent; porty, konektory
b) E-shop – základní charakteristika, prvky, zásady, povinné části, propagace
14. a) Interní HW – komponenty základní desky, charakteristika jednotlivých komponent, chlazení komponent
b) Počítačová grafika – rastrová – charakteristika, využití, programy, formáty
15. a) Údržba PC a mobilních zařízení, ergonomie, diagnostika PC a mobilních zařízení, softwarové čištění PC
b) Značkovací jazyk HTML – historie, typy tagu, struktura dokumentu, základní tagy; validace stránek
16. a) Externí HW – rozdělení; vstupní, vstupně/výstupní, charakteristika jednotlivých zařízení
b) Počítačová grafika – vektorová – charakteristika, využití, programy, formáty
17. a) Externí HW – rozdělení; výstupní se zaměřením na tiskárny, barevné modely
b) Servery – definice, umístění, zabezpečení serverů, druhy serverů, RAID pole, firewall, virtualizace
18. a) Externí HW – rozdělení; výstupní se zaměřením na monitory, barevné modely
b) Webové stránky – definice, rozdělení, struktura, doména, webhosting, zabezpečení osobních údajů, tvorba hesla, protokoly (HTTP, HTTPS)
19. a) Síťový HW – aktivní, pasivní a příklady použití, IP adresy (verze, druhy, dělení)
b) Databáze – historie, rozvoj, základní pojmy, struktura, primární a cizí klíč, datové typy, dotazy, SQL příkazy; MS Access
20. a) Záznamová média (velikosti, kapacity), mechaniky; video a zvuk – SW, formáty, kodeky
b) Síťové referenční modely – ISO/OSI, TCP/IP – vznik, účel, využití; Protokoly TCP/IP

Obor: 18-20-M/01 Informační technologie

Praktická zkouška z odborných předmětů

Zkouška je formou praktické zkoušky

Zadání praktické zkoušky obsahuje tyto dílčí části:

Dílčí část		Způsob konání
IKT	MS Office	Zkouška se koná v počítačové učebně, doba trvání je nejdéle 180 minut, pro žáky s SPUO je individuálně stanovena.
	Grafický software	
	Programování a tvorba webu	

Pro žáky je stanoveno 1 téma zadání.

Maturitní práce

Pro maturitní projekt si žáci zvolí jedno ze čtyř témat. Vybrané téma musí nahlásit do 24. 11. 2023.

Hodnocení:

Celý maturitní projekt žáci odevzdají v elektronické verzi a 1 paré tištěné verze, nejpozději 5. dubna 2024 vedoucímu maturitní práce.

Obhajoba maturitní práce trvá 15 minut.

Téma č. 1

OD NÁVRHU PO VÝSTUP NA 3D TISKÁRNĚ

Vedoucí projektu: Mgr. Jaroslav Charvát

Zadání, pokyny

Navrhněte a vytvořte 3D model zvoleného předmětu v odpovídajícím měřítku.

Model vytiskněte na 3D tiskárně.

Navrhněte a vytvořte praktický či použitelný model, předmět, věc (herní prvek, desková hra, hračka pro děti, didaktická pomůcka, ...).

Vytvořte leták, který bude popisovat způsob používání, návod, bezpečnostní pokyny daného modelu, předmětu, věci.

Požadavky na 3D model

- model musí být složen z více dílů
- minimálně na jednom 3D objektu bude vloženo písmeno, číslo, znak, text, ...
- u vytištěného modelu, předmětu, věci se vyskytnou min dvě barvy filamentu (např. každý prvek bude jinak barevný, případně jeden prvek dvoubarevný)
- výsledný model může mít další doplňky pro jeho funkčnost (lepicí páska, magnet, šroub, suchý zip, ...)
- projekt bude obsahovat zamyšlení nad funkčností a užitečností dané věci, včetně bezpečnosti (například u hraček pro děti), což bude popsáno v tištěné verzi maturitní práce
- výstup ve formátu .stl, .gcode pro tisk, nastavení tisku, samotný tisk.

Požadavky na leták

- formát letáku A5 nebo A4
- v letáku bude popsána daná věc a způsob jejího používání (pravidla hry, bezpečnostní pokyny, popis používání, ...)
- leták bude obsahovat vlastní fotografie výsledného 3D modelu
- výstup v elektronické i tištěné podobě

Výstup z digitální učebny

- k danému projektu zpracujte ještě jednu věc přímo v digitální učebně, která bude tedy názorná a dostatečně reprezentativní pro dané téma,
- možnosti: 3D tisk, potisk textilu, výšivka na textil, plotter pro potisk či samolepku, laserová gravírovačka, placky a další využití zařízení, které nabízí digitální učebna.

Veškeré návrhy budou vytvořeny v programech dostupných v učebnách ve škole či on-line programech.

Veškeré grafické prvky budou dílem autora.

Téma č. 2

OD NÁVRHU PO VÝSTUP NA LASEROVÉ GRAVÍROVAČCE

Vedoucí projektu: Mgr. Jaroslav Charvát

Zadání, pokyny

Navrhněte a vytvořte grafický návrh zvoleného předmětu v odpovídajícím měřítku.

Návrh vygravírujte/vyřežte na laserové gravírovačce.

Navrhněte a vytvořte praktický či použitelný návrh, předmět, věc (herní prvek, desková hra, hračka pro děti, didaktická pomůcka, prvky pro domácnost, ...).

Vytvořte leták, který bude popisovat způsob používání, návod, bezpečnostní pokyny daného modelu, předmětu, věci.

Požadavky na vytvořený objekt

- objekt musí být složen z více dílů
- minimálně na jednom objektu bude vloženo písmeno, číslo, znak, text, ...
- výsledný objekt může mít další doplňky pro jeho funkčnost (lepicí páska, magnet, šroub, suchý zip, ...)
- projekt bude obsahovat zamyšlení nad funkčností a užitečností dané věci, včetně bezpečnosti (například u hraček pro děti), což bude popsáno v tištěné verzi maturitní práce
- grafický výstup bude ve vhodném formátu (.jpg, .png, .svg, ...), nastavení gravírování/řezání v programu RDworksV8

Požadavky na leták

- formát letáku A5 nebo A4
- v letáku bude popsána daná věc a způsob jejího používání (pravidla hry, bezpečnostní pokyny, popis používání, ...)
- leták bude obsahovat vlastní fotografie výsledného modelu
- výstup v elektronické i tištěné podobě

Výstup z digitální učebny

- k danému projektu zpracujte ještě jednu věc přímo v digitální učebně, která bude tedy názorná a dostatečně reprezentativní pro dané téma
- možnosti: 3D tisk, potisk textilu, výšivka na textil, plotter pro potisk či samolepku, laserová gravírovačka, placky a další využití zařízení, které nabízí digitální učebna

Veškeré návrhy budou vytvořeny v programech dostupných v učebnách ve škole či on-line programech.

Veškeré grafické prvky budou dílem autora.

Téma č. 3

PROPAGACE FIRMY/ORGANIZACE

Vedoucí projektu: Mgr. Zuzana Pospíšilová

Zadání, pokyny

Vytvořte jednotnou a originální tvář firmy, organizace, institutu formou propagačních, reklamních, dárkových předmětů. Jedná se o fiktivní firmu. Snažte se, aby se vaše firma vizuálně odlišila od ostatních a zároveň byla jasně identifikována a viditelná mezi konkurencí. Cílem je tedy vytvořit jednotnou prezentaci firmy.

Navrhněte grafický manuál firmy, který bude obsahovat:

- barvy použitelné pro logo a další materiály firmy = firemní barvy
- druhy, velikosti, řezy písma
- návrh loga

Na základě vytvořeného manuálu firmy navrhněte 8 propagačních prvků. Takových, které půjdou vytvořit v digitální učebně.

Tipy co vše můžete pro vaši firmu či organizaci vytvořit – počínaje grafickými návrhy pro tiskoviny (kalendář, blok, brožura, plakát ...), přes návrh razítka, různé polepy předmětů, potisk či výšivky oděvů, tašek, předměty z 3D tiskárny, gravírovačky, ozdobné placky a tak dále.

Výstup v digitální učebně

- v digitální dílně vytvořte 4 konkrétní předměty ze všech vámi navržených předmětů, které budou názorné a dostatečně reprezentativní pro dané téma
- možnosti: 3D tisk, potisk textilu, výšivka na textil, plotter pro potisk či samolepku, laserová gravírovačka, placky a další využití zařízení, které nabízí digitální učebna

Veškeré návrhy budou vytvořeny v programech dostupných v učebnách ve škole či on-line programech.

Veškeré grafické prvky budou dílem autora případně staženy z volně dostupných zdrojů.

Téma č. 4

SPOLEČENSKÁ NEBO KULTURNÍ AKCE

Vedoucí projektu: Mgr. Zuzana Pospíšilová

Zadání, pokyny

Navrhněte, vymyslete předměty pro určitou společenskou či kulturní akci. Může se jednat například o oslavu narozenin, svatbu, představení firmy, den otevřených dveří firmy/školy, nějaký sraz, tábor a podobné akce.

Požadavky

O každé akci se většinou dozvíme z informačního letáčku nebo pozvánky.

V případě oslavy nebo svatby se můžeme setkat se jmenovkami na stůl, originálními zápichy do dortů či zákusků, napichovátky na jednohubky. Vtipnými předměty pro foto koutek. Originálními potisky na trička, mikiny, tašky, krabice a různými doplňky pro outfit.

V případě představení firmy/školy se krom letáčků, pozvánek, mohou dále objevit vizitky, firemní tiskoviny, potisk reklamních předmětů.

Ke zvolené akci navrhněte 8 různých prvků.

V popisu bude také uvedeno kdy, a kde se akce koná (můžete doplnit o foto místa). Fiktivní název firmy či školy, jména svatebčanů, oslavenců.

Výstup z digitální učebny

- v digitální dílně vytvořte 4 konkrétní předměty ze všech vámi navržených předmětů, které budou názorné a dostatečně reprezentativní pro dané téma
- možnosti: 3D tisk, potisk textilu, výšivka na textil, plotter pro potisk či samolepku, laserová gravírovačka, placky a další využití zařízení, které nabízí digitální učebna

Veškeré návrhy budou vytvořeny v programech dostupných v učebnách ve škole či on-line programech.

Veškeré grafické prvky budou dílem autora případně staženy z volně dostupných zdrojů.

Ekonomika

forma ústní zkoušky

1. Základní ekonomické pojmy
2. Výroba, hospodářský proces
3. Tržní ekonomika
4. Podnikání
5. Právní formy podnikání – živnosti, státní podnik, ostatní
6. Právní formy podnikání – obchodní korporace
7. Daňová soustava
8. Zásobování
9. Investiční činnosti
10. Pracovně-právní vztahy
11. Mzdy, zákonné odvody
12. Hospodaření podniku
13. Finanční trhy, subjekty finančního trhu
14. Obchodní banky
15. Národní hospodářství, hospodářská politika
16. Marketing – výzkum trhu
17. Marketingový mix – výrobek, cena
18. Marketingový mix – propagace, distribuce
19. Management – pojem, rozhodování, plánování, vedení lidí
20. Management – osoba manažera, organizování, komunikace, kontrola

Praktická zkouška z odborných předmětů

Zkouška je formou praktické zkoušky

Ekonomické předměty	Účetnictví - příklady	Zkouška se koná v běžné učebně po dobu nejdéle 300 minut pro žáky s SPUO je individuálně stanovena.
	Ekonomika - ekonomické výpočty	

Pro žáky je stanoveno 1 téma zadání.

Účetnictví

forma ústní zkoušky

1. Podstata, význam a funkce účetnictví
2. Právní předpisy upravující účetnictví
3. Způsoby vedení evidence podnikatelské činnosti
4. Účetní doklady – význam, druhy
5. Vyhотовování a oběh účetních dokladů
6. Účetní technika
7. Organizace účetnictví
8. Přezkušování správnosti účetních zápisů
9. DPH – podstata DPH
10. Opravy účetních zápisů
11. Majetek podniku a zdroje financování
12. Zásoby
13. Peněžní prostředky, bankovní úvěry a cenné papíry
14. Pohledávky a závazky z obchodního styku
15. Náklady a výnosy, hospodářský výsledek
16. Zúčtování se zaměstnanci a společníky
17. Rozvaha – struktura a funkce
18. Kapitálové účty
19. Daňová evidence
20. Zúčtování daní a dotací

Anglický jazyk

(povinně volitelná zkouška)

Koná se formou písemné práce a ústní zkoušky.

Nahrazující zkouška z anglického jazyka v profilové části maturitní zkoušky

Zkoušku z cizího jazyka, k jejímuž konání se žák přihlásil podle § 4 odst. 2 písm. c) nebo e) vyhlášky č. 177/2009 Sb., v pl. znění, lze v souladu s § 19a odst. 2 vyhlášky č. 177/2009 Sb. o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve stř. školách maturitní zkouškou v pl. znění, může žák nahradit výsledkem standardizované zkoušky podle školského zákona dokládajícím jazykové znalosti žáka na jazykové úrovni stanovené rámcovým vzdělávacím programem daného oboru vzdělání, nebo na úrovni vyšší podle SERR, nejméně však na úrovni B1 podle SERR.

Pro jarní zkušební období žák podá písemnou žádost o nahrazení zkoušky řediteli školy nejpozději do 27. března 2024. Pro nahrazení zkoušky v rámci podzimního zkušebního období je stanoven termín 25. června 2024. Přílohou žádosti o náhradu zkoušky je doklad o absolvování předepsané zkoušky.

Písemná práce z anglického jazyka

Písemná práce z anglického jazyka: vytvoření 2 souvislých textů v určeném rozsahu. 1. část obsahuje 130-160 slov a 2. část 70-80 slov. Písemná práce trvá 60 minut včetně času na volbu zadání. Při konání písemné práce má žák možnost použít překladový slovník. Pro písemnou práci ředitel školy stanoví 1 nebo více zadání, která se žákům zpřístupní bezprostředně před zahájením zkoušky. Pokud je stanoveno více než 1 zadání, žák si po zahájení zkoušky 1 zadání zvolí.

Způsob záznamu – písemný záznam na záznamové listy, pro žáky s SPUO je individuálně stanovena dle doporučení PPP.

Anglický jazyk

forma ústní zkoušky

Dílčí zkouška konaná formou ústní ze zkušebního předmětu anglický jazyk se uskutečňuje formou řízeného rozhovoru s využitím pracovního listu. Každý pracovní list je konkrétní téma. Skládá ze čtyř částí (1. odpovědi na otázky / 2. obrázek - popis / 3. pětiminutový samostatný projev dle zadání / 4. odborná slovní zásoba).

Pracovní listy – témata dle zadání:

1. Australia and New Zealand
2. Canada
3. The Czech Republic
4. The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland
5. The United States of America
6. London
7. Prague
8. My Town – Chrudim / Pardubice
9. William Shakespeare and Literature
10. Education
11. Holidays and Traditions
12. Travelling and Transport
13. Shopping
14. Cultural Life, Mass Media and Modern Technologies
15. Healthcare
16. Housing and Living
17. Sport
18. Everyday Life, Jobs, Curriculum Vitae
19. Food and Drinks
20. Personal Identification

Český jazyk a literatura

profilová část

Koná se formou písemné práce a ústní zkoušky.

Písemná práce z českého jazyka

profilová část, forma písemná

Vytvoření souvislého textu, jehož minimální rozsah je 250 slov. Doba trvání je 110 minut včetně času na volbu zadání. Při konání písemné práce má žák možnost použít pravidla českého pravopisu. Pro písemnou práci ředitel školy stanoví nejméně 4 zadání, která se žákům zpřístupní bezprostředně před zahájením zkoušky. Po zahájení zkoušky si žák 1 zadání zvolí.

Způsob záznamu – písemný záznam na záznamové listy, pro žáky s SPUO je individuálně stanovena dle doporučení PPP.

Témata k maturitní zkoušce - český jazyk

profilová část, forma ústní, učivo o jazyce a slohu

Ústní zkouška před maturitní komisí- ústní zkouška se uskutečňuje formou řízeného rozhovoru s využitím pracovního listu obsahujícího úryvek nebo úryvky z konkrétního literárního díla. Pracovní listy pro žáky se vztahují k dílům z jejich vlastních seznamů literárních děl. Součástí pracovního listu je i zadání ověřující znalosti a dovednosti žáka vztahující se k učivu o jazyce a slohu.

- Stylistika, slohotvorní činitelé, funkční styly, slohové postupy, slohové útvary.
- Styl prostě sdělovací (základní znaky a žánry).
- Styl administrativní (základní znaky a žánry).
- Styl odborný (základní znaky a žánry).
- Styl publicistický (základní znaky a žánry).
- Styl umělecký (základní znaky a žánry).
- Skladba- druhy vět podle postoje mluvčího, druhy vět z hlediska složitosti, věty jednočlenné a dvojčlenné, větné ekvivalenty.
- Větné členy a jejich dělení.
- Druhy vedlejších vět.
- Významové poměry mezi větami a větnými členy.
- Psaní čárky ve větě jednoduché i v souvětí.
- Přímá řeč a její zápis. Řeč nepřímá, polopřímá a nevlastní (nepravá) přímá řeč.
- Ohebné slovní druhy a jejich kategorie.
- Neohebné slovní druhy a jejich užití.
- Slovo tvorba. Způsoby obohacování slovní zásoby.
- Rozvrstvení slovní zásoby z hlediska spisovnosti a nespisovnosti.
- Slova jednoznačná a mnohoznačná. Synonyma, homonyma, antonyma.
- Pravidla pravopisu.
- Příbuznost jazyků, jazykové skupiny.
- Komunikace, řeč, jazyk. Mateřský jazyk, národní jazyk.

Školní seznam literárních děl pro ústní maturitní zkoušku

Z níže uvedených titulů knih si žák vybere libovolných 20 k ústní maturitní zkoušce. Seznam literárních děl žák odevzdá své vyučující ČJ do 27. 3. 2024.

2 díla světové či české literatury v jeho seznamu musí pocházet z doby do konce 18. století, minimálně 3 díla musí tvořit světová či česká literatura 19. století, minimálně 4 literární díla musí být ze světové literatury 20. a 21. století a minimálně 5 literárních děl musí být z české literatury 20. a 21. století. Minimálně 2 literárními díly musí být v seznamu zastoupena próza, poezie, drama.

Světová a česká literatura do konce 18. století

Sofokles	Král Oidipus (Svoboda, 1975)
Euripides	Médea (Svoboda, 1978)
Giovanni Boccaccio	Dekameron (Odeon, 1975)
William Shakespeare	Romeo a Julie (Academia, 2011, Hlinský)
William Shakespeare	Zkrocení zlé ženy (Odeon, 1983)
Molière	Lakomec (MF, 1966)
Jan Amos Komenský	Labyrint světa a ráj srdce

Světová a česká literatura 19. století

Alexandr Sergejevič Puškin	Evžen Oněgin (LN, 1975)
Victor Hugo	Chrám Matky Boží v Paříži (Odeon, 1978)
Honoré de Balzac	Otec Goriot (MF, 1984)
Nikolaj Vasiljevič Gogol	Revizor (Svoboda, 1952)
Edgar Allan Poe	Povídky (ČS spisovatel, 2011)
Gustave Flaubert	Paní Bovaryová (MF, 1969)
Fjodor Michajlovič Dostojevskij	Zločin a trest (LN, 1988)
Emile Zola	Zabiják (Odeon, 1977)
Oscar Wilde	Obraz Doriana Graye (Alpress, 2005)
Karel Hynek Mácha	Máj
Josef Kajetán Tyl	Strakonický dudák
Karel Havlíček Borovský	Tyrolské elegie
Karel Jaromír Erben	Kytice
Božena Němcová	Babička
Jan Neruda	Povídky malostranské
Jakub Arbes	Svatý Xaverius
Josef Karel Šlejhar	Kuře melancholik
Alois Jirásek	Staré pověsti české
Alois a Vilém Mrštíkové	Maryša

Světová literatura 20. a 21. století

Francis Scott Fitzgerald	Velký Gatsby (Lunarion, 1991)
Ernest Hemingway	Komu zvoní hrana (Vyšehrad, 1987)
Erich Maria Remarque	Na západní frontě klid (Naše vojsko, 1988)
Romain Rolland	Petr a Lucie (Práce, 1985)
John Steinbeck	O myších a lidech (Alpress, 2004)
Jean-Paul Sartre	Zed' (SN krásné literatury a umění, 1965)
Antoine de Saint-Exupéry	Malý princ (Albatros, 2010)

George Orwell	Farma zvířat (Argo, 2008)
Alberto Moravia	Horalka (SN, 1965)
Mika Waltari	Egyptán Sinuhet (Odeon, 1989)
Robert Merle	Smrt je mým řemeslem (Melantrich, 1990)
Ken Kesey	Vyhoďme ho z kola ven (Odeon, 1988)
Truman Capote	Chladnokrevně (Knižní klub, 2010)
William Styron	Sophiina volba (Knižní klub, 2005)
John Irving	Svět podle Garpa (Odeon, 2008)

Česká literatura 20. a 21. století

Viktor Dyk	Krysař
Ivan Olbracht	Golet v údolí
Karel Čapek	RUR
Vítězslav Nezval	Edison
Vladislav Vančura	Rozmarné léto
Karel Poláček	Bylo nás pět
Jaroslav Havlíček	Petrolejové lampy
Josef Škvorecký	Zbabělci
Jan Skácel	Smuténka
Ladislav Fuks	Spalovač mrtvol
Václav Havel	Zahradní slavnost
Milan Kundera	Žert
Václav Kaplický	Kladivo na čarodějnice
Bohumil Hrabal	Obsluhoval jsem anglického krále
Bohumil Hrabal	Ostře sledované vlaky
Arnošt Lustig	Modlitba pro Kateřinu Horovitzovou
Ota Pavel	Smrt krásných srnců
Pavel Kohout	Katyně
Michal Viewegh	Báječná léta pod psa

Obory: Informační technologie, Gastronomie, Podnikání

Témata nepovinné zkoušky z matematiky

profilová část, ústní forma

profilová část, ústní forma (může si zvolit žák, který si zvolil v povinně volitelné zkoušce matematiku)

1. Přirozená čísla (provádět aritmetické operace s přirozenými čísly, rozlišit prvočíslo a číslo složené, rozložit přirozené číslo na prvočinitele, užít pojem dělitelnosti přirozených čísel a znaky dělitelnosti, určit největší společný dělitel a nejmenší společný násobek přirozených čísel)
2. Celá čísla (provádět aritmetické operace s celými čísly, užít pojem opačné číslo), Základní poznatky z kombinatoriky a pravděpodobnosti
3. Racionální čísla (pracovat s různými tvary zápisu racionálního čísla a jejich převody, provádět operace se zlomky, provádět operace s desetinnými čísly včetně zaokrouhlování, určit řád čísla, řešit praktické úlohy na procenta a užívat trojčlenku, znázornit racionální číslo na číselné ose)

4. Reálná čísla (zařadit číslo do příslušného číselného oboru, provádět aritmetické operace v číselných oborech, užít pojmy opačné číslo a převrácené číslo, znázornit reálné číslo nebo jeho aproximaci na číselné ose, určit absolutní hodnotu reálného čísla a chápat její geometrický význam, zapisovat a znázorňovat intervaly, určovat jejich průnik a sjednocení, užít druhé a třetí mocniny a odmocniny, provádět operace s mocninami s celočíselným exponentem, ovládat početní výkony s mocninami a odmocninami)
5. Algebraický výraz (určit hodnotu výrazu, určit nulový bod výrazu), Základní poznatky ze statistiky
6. Mnohočleny (provádět početní operace s mnohočleny, rozložit mnohočlen na součin užitím vzorců a vytýkáním)
7. Lomené výrazy (provádět operace s lomenými výrazy, určit definiční obor lomeného výrazu)
8. Výrazy s mocninami a odmocninami (provádět operace s výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny)
9. Lineární rovnice a jejich soustavy (řešit lineární rovnice o jedné neznámé, vyjádřit neznámou ze vzorce, užít lineární rovnice při řešení slovní úlohy, řešit početně i graficky soustavu dvou lineárních rovnic o dvou neznámých)
10. Rovnice s neznámou ve jmenovateli (stanovit definiční obor rovnice, řešit rovnice s neznámou ve jmenovateli o jedné neznámé, vyjádřit neznámou ze vzorce, užít rovnice s neznámou ve jmenovateli při řešení slovní úlohy, využít k řešení slovní úlohy grafu nepřímé úměry)
11. Kvadratické rovnice (řešit neúplné i úplné kvadratické rovnice, užít vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice, užít kvadratickou rovnici při řešení slovní úlohy)
12. Lineární nerovnice s jednou neznámou a jejich soustavy (řešit lineární nerovnice s jednou neznámou a jejich soustavy, řešit rovnice a nerovnice v součinnovém a podílovém tvaru)
13. Základní poznatky o funkcích (užít různá zadání funkce a používat s porozuměním pojmy: definiční obor, obor hodnot, hodnota funkce, v bodě, graf funkce, sestrojit graf funkce $y = f(x)$, určit průsečíky grafu funkce s osami soustavy souřadnic, modelovat reálné závislosti pomocí elementárních funkcí)
14. Lineární funkce, nepřímá úměrnost (užít pojem a vlastnosti přímé úměrnosti, sestrojit její graf, určit lineární funkci, sestrojit její graf, objasnit geometrický význam parametrů a , b v předpisu funkce $y = ax + b$, určit předpis lineární funkce z daných bodů nebo grafu funkce, užít pojem a vlastnosti nepřímé úměrnosti, načrtnout její graf, řešit reálné problémy pomocí lineární funkce a nepřímé úměrnosti)
15. Kvadratické funkce (určit kvadratickou funkci, stanovit definiční obor a obor hodnot, sestrojit graf kvadratické funkce, vysvětlit význam parametrů v předpisu kvadratické funkce, určit intervaly monotonie a bod, v němž nabývá funkce extrému, řešit reálné problémy pomocí kvadratické funkce)
16. Exponenciální a logaritmické funkce, jednoduché rovnice (určit exponenciální a logaritmickou funkci, u každé z nich stanovit definiční obor a obor hodnot, sestrojit jejich grafy, vysvětlit význam základu a v předpisech obou funkcí, monotonie, užít logaritmu a jeho vlastností, řešit jednoduché exponenciální a logaritmické rovnice, použít poznatky o funkcích v jednoduchých praktických úlohách)
17. Goniometrické funkce (užívat pojmů úhel, stupňová míra, oblouková míra, definovat goniometrické funkce v pravouhlém trojúhelníku, definovat goniometrické funkce v intervalu $\langle 0; 2\pi \rangle$, resp. $\langle -\pi/2; \pi/2 \rangle$ či $\langle 0; \pi \rangle$, u každé z nich určit definiční obor a obor hodnot,

- sestrojit graf, užít vlastností goniometrických funkcí, určit intervaly monotonie, případně body, v nichž nabývá funkce extrému)
18. Základní poznatky o posloupnostech (aplikovat znalosti o funkcích při úvahách o posloupnostech a při řešení úloh o posloupnostech, určit posloupnost vzorcem pro n -tý člen, graficky, výčtem prvků)
 19. Aritmetická posloupnost (určit aritmetickou posloupnost a chápat význam diference, užít základní vzorce pro aritmetickou posloupnost)
 20. Geometrická posloupnost (určit geometrickou posloupnost a chápat význam kvocientu, užít základní vzorce pro geometrickou posloupnost)
 21. Úlohy z praxe, finanční matematika (využít poznatků o posloupnostech při řešení problémů v reálných situacích, řešit úlohy finanční matematiky)
 22. Planimetrické pojmy a poznatky (správně užít pojmy bod, přímka, polopřímka, rovina, polorovina, úsečka, úhly – vedlejší, vrcholové, střídavé, souhlasné, objekty znázornit, užít s porozuměním polohové a metrické vztahy mezi geometrickými útvary v rovině (rovnoběžnost, kolmost a odchylka přímek, délka úsečky a velikost úhlu, vzdálenosti bodů a přímek), rozlišit konvexní a nekonvexní útvary, popsat a správně užívat jejich vlastnosti, využívat poznatků o množinách všech bodů dané vlastnosti při řešení úloh)
 23. Trojúhelníky (určit objekty v trojúhelníku, znázornit je a správně užít jejich základních vlastností, pojmy užívat s porozuměním, (strany, vnitřní a vnější úhly, osy stran a úhlů, výšky, těžnice, střední příčky, kružnice opsané, a vepsané), při řešení úloh argumentovat s využitím poznatků vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků, aplikovat poznatky o trojúhelnících (obvod, obsah, velikost výšky, Pythagorova věta, poznatky o těžnicích, a těžišti) v úlohách početní geometrie, řešit praktické úlohy s užitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a obecného trojúhelníku (sinová věta, kosinová věta, obsah trojúhelníku určeného *sus*)
 24. Mnohoúhelníky (rozlišit základní druhy čtyřúhelníků, popsat a správně užít jejich vlastnosti (různoběžníky, rovnoběžníky, lichoběžníky), pravidelné mnohoúhelníky, pojmenovat, znázornit a správně užít základní pojmy ve čtyřúhelníku (strany, vnitřní a vnější úhly, osy stran a úhlů, kružnice opsaná a vepsaná, úhlopříčky, výšky), popsat a užít vlastnosti konvexních mnohoúhelníků, a pravidelných mnohoúhelníků, užít s porozuměním poznatky o čtyřúhelníku (obvod, obsah, vlastnosti úhlopříček a kružnice opsané nebo vepsané) v úlohách početní geometrie, užít s porozuměním poznatky o pravidelném mnohoúhelníku v úlohách početní geometrie)
 25. Kružnice a kruh (pojmenovat, znázornit a správně užít základní pojmy týkající se kružnice a kruhu, popsat a užít jejich vlastnosti užít s porozuměním polohové vztahy mezi body, přímkami a kružnicemi, aplikovat metrické poznatky o kružnicích a kruzích (obvod, obsah) v úlohách početní geometrie)
 26. Geometrická zobrazení - popsat a určit shodná zobrazení (souměrnosti, posunutí, otočení) a užít jejich vlastnosti
 27. Tělesa - charakterizovat jednotlivá tělesa, vypočítat jejich objem a povrch (krychle, kvádr, hranol, jehlan, rotační válec, rotační kužel, komolý jehlan a kužel, koule a její části), využít poznatků o tělesech v praktických úlohách

28. Souřadnice bodu a vektoru na přímce (určit vzdálenost dvou bodů a souřadnice středu úsečky, užít pojmy vektor a jeho umístění, souřadnice vektoru a velikost vektoru, provádět operace s vektory (součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem)
29. Souřadnice bodu a vektoru v rovině - určit vzdálenost dvou bodů a souřadnice středu úsečky, užít pojmy vektor a jeho umístění, souřadnice vektoru a velikost vektoru, provádět operace s vektory (součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem, skalární součin vektorů), určit velikost úhlu dvou vektorů
30. Přímka v rovině (užít parametrické vyjádření přímky, obecnou rovnici přímky a směrnicový tvar rovnice přímky v rovině, určit a aplikovat v úlohách polohové a metrické vztahy bodů a přímek)

Témata nepovinné zkoušky z anglického jazyka

profilová část, ústní forma (může si zvolit žák, který si zvolil v povinně volitelné zkoušce matematiku)

forma ústní zkoušky

Dílčí zkouška konaná formou ústní ze zkušebního předmětu anglický jazyk se uskutečňuje formou řízeného rozhovoru s využitím pracovního listu. Každý pracovní list je konkrétní téma. Skládá ze čtyř částí (1. odpovědi na otázky / 2. obrázek - popis / 3. pětiminutový samostatný projev dle zadání / 4. odborná slovní zásoba).

Pracovní listy – témata dle zadání:

1. Australia and New Zealand
2. Canada
3. The Czech Republic
4. The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland
5. The United States of America
6. London
7. Prague
8. My Town – Chrudim / Pardubice
9. William Shakespeare and Literature
10. Education
11. Holidays and Traditions
12. Travelling and Transport
13. Shopping
14. Cultural Life, Mass Media and Modern Technologies
15. Healthcare
16. Housing and Living
17. Sport
18. Everyday Life, Jobs, Curriculum Vitae
19. Food and Drinks
20. Personal Identification

Témata nepovinné zkoušky z ekonomických předmětů

forma ústní zkoušky

1. Základní ekonomické pojmy
2. Podnikání v tržní ekonomice
3. Právní formy podnikání
4. Zásobování
5. Subjekty finančního trhu
6. Personální činnost, mzda
7. Finanční hospodaření podniku
8. Daňová soustava
9. Obchodní banky
10. Národní hospodářství, hospodářská politika
11. Vývoj managementu, osoba manažera
12. Základní manažerské funkce
13. Investiční činnost
14. Tržní ekonomika
15. Účetní doklady, účetní technika
16. Základy účetnictví, rozvaha
17. Majetek podniku
18. Základy účtování na finančních účtech
19. Marketing - výrobek, cena
20. Marketing – distribuce, komunikace