

ROZHODNUTÍ ŘEDITELE ŠKOLY

Určení nabídky povinných a nepovinných zkoušek profilové části maturitní zkoušky 2025/2026, stanovení termínů profilové části maturitní zkoušky dle zákona č. 561/2004 Sb. v platném znění a vyhlášky č. 177/2009 Sb. v pl. znění.

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

Přípravné dny na MZ: 18.-22. 5. 2026

Povinné zkoušky:

zkouška	forma	Termín jarní
Praktická zkouška z odborných předmětů	kombinace forem* - prakt. zkouška	13.-14. 5. 2026
Praktická zkouška z odborných předmětů	kombinace forem* - obhajoba MP	27.-29. 5. 2026
Hotelový a restaurační provoz	ústní zkouška před zkušební m. komisí	27.-29. 5. 2026
Technologie a výživa v gastronomii	ústní zkouška před zkušební m. komisí	27.-29. 5. 2026
Český jazyk a literatura	písemná práce	8. 4. 2026
Český jazyk a literatura	ústní zkouška před zkušební m. komisí	27.-29. 5. 2026
Anglický jazyk **	písemná práce	7. 4. 2026
Anglický jazyk**	ústní zkouška před zkušební m. komisí	27.-29. 5. 2026

*kombinace 2 forem: praktické zkoušky a vypracování maturitní práce a její obhajoby před zkušební maturitní komisí

** pokud si žák zvolil

Obor: 18-20-M/01 Informační technologie, třída I4

Přípravné dny na MZ: 18.-22. 5. 2026

Povinné zkoušky:

zkouška	forma	Termín jarní
Praktická zkouška z odborných předmětů	praktická zkouška	7. 5. 2026
Maturitní práce	MP a její obhajoba před zkušební maturitní komisí	25.-29. 5. 2026
Teoretická zkouška z odborných předmětů	ústní zkouška před zkušební maturitní komisí	25.-29. 5. 2026
Český jazyk a literatura	písemná práce	8. 4. 2026
Český jazyk a literatura	ústní zkouška před zkušební m. komisí	25.-29. 5. 2026
Anglický jazyk*	písemná práce	7. 4. 2026
Anglický jazyk*	ústní zkouška před zkušební m. komisí	25.-29. 5. 2026

*pokud si žák zvolil

Obor: 64-41-L/51 Podnikání

Přípravné dny na MZ: 11.-15. 5. 2026

Povinné zkoušky:

zkouška	forma	Termín jarní
Praktická zkouška z odborných předmětů	praktická zkouška	7. 5. 2026
Ekonomické předměty	ústní zkouška před zkušební m. komisí	18.-22. 5. 2026
Účetnictví	ústní zkouška před zkušební m. komisí	18.-22. 5. 2026
Český jazyk a literatura	písemná práce	8. 4. 2026
Český jazyk a literatura	ústní zkouška před zkušební m. komisí	18.-22. 5. 2026
Anglický jazyk **	písemná práce	7. 4. 2026
Anglický jazyk**	ústní zkouška před zkušební m. komisí	18.-22. 5. 2026

* datum přípravných dní se může lišit v závislosti na datu didaktických testů a písemných prací společné části MZ, případná změna bude vyhrazena

** pokud si žák zvolil

Nepovinné zkoušky pro všechny výše uvedené obory (termín je shodný s konáním ústních zkoušek před zkušební maturitní komisí):

zkouška	forma
Matematika*	ústní zkouška před zkušební m. komisí
Matematika rozšiřující*	didaktický test
Anglický jazyk*	ústní zkouška před zkušební m. komisí

* nepovinnou zkoušku z předmětu si může zvolit žák v případě, že nekoná zkoušku ze stejného předmětu v jiné části maturitní zkoušky
Témata zkoušek jsou přílohou tohoto dokumentu.

Příloha: Témata maturitní zkoušky – profilová část

V Chrudimi dne 5. 9. 2025, Jaroslav Kořínek
ředitel školy

Témata k maturitní zkoušce 2025/2026

Profilová část

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

Hotelový a restaurační provoz

Forma: ústní zkouška

1. Kategorizace ubytovacích zařízení – druhy a charakteristika, druhy hotelů a ostatních ubytovacích zařízení.

Formy obsluhy – vysvětlení pojmu obsluha table d' hote, a do kterých kategorií ubytovacích zařízení je tato forma obsluhy vhodná.

2. Interní předpisy – Ubytovací řád – sestavení, funkce, obsah.

Slavnostní hostiny - banket – charakteristika, banketní obsluha.

3. Klasifikace hotelů – postup, požadavky, realizace certifikace, klasifikační znaky.

Slavnostní hostiny – organizační zajištění, podklady pro realizaci.

4. Charakteristika a funkce ubytovacích zařízení – butikové hotely.

Formy obsluhy – SOVF – zásady práce u stolu hosta, libovolně zvolené příklady.

5. Právní a majetkové postavení hotelu – hotely franšizované, charakteristika modelu podnikání, podmínky, smlouva, výhody, nevýhody.

Zakládání inventáře podle menu.

6. Právní a majetkové postavení hotelu – hotely řízené na základě smlouvy o řízení, charakteristika modelu podnikání, podmínky, smlouva, výhody, nevýhody.

Kavárny – práce baristy, příprava jednotlivých druhů kávy.

7. Organizační složky hotelu – provozní management.

Koordinace činností výrobního a odbytového střediska.

8. Charakteristika a funkce ubytovacích zařízení – kongresové a business hotely.

Odbyt výrobků a služeb – způsoby nabídky, formy prodeje.

9. Charakteristika a funkce ubytovacích zařízení – wellness & SPA hotely.

Menu – druhy, pravidla sestavování a okolnosti, které musíme zohlednit při sestavování menu, pořadí pokrmů a nápojů.

10. Interní předpisy – Provozní řád – funkce a obsah, charakterizovat další interní předpisy BOZP, hygiena, HACCP.

Bary – míchané nápoje - dělení, anatomie, příprava a servis míchaných nápojů, příklady míchaných nápojů z řady Mezinárodní asociace barmanů IBA.

11. Klasifikace stravovacích zařízení, způsoby, postup.

Způsoby obsluhy – podrobně restaurační způsob obsluhy a jeho použití podle klasifikace stravovacích zařízení.

12. Management – Manažer – typy, vlastnosti.

Komunikace – vysvětlení pojmů: komunikace, sociální komunikace, verbální a neverbální komunikace.

13. Green management – zelený program hotelu, zavedení, značky, praktické příklady.

Jídelní lístky – restaurační jídelní lístek stálý – použití, pořadí pokrmů, výhody a nevýhody, současné trendy v psaní stálých jídelních lístků.

14. Organizační složky hotelu – top management, funkce a pozice, náplň činnosti jednotlivých pozic.

Vinárny - práce sommeliera, servis tichých červených vín včetně dekantace.

15. Front office – charakteristika, vedená administrativa, pracovníci, služby.

Bary – druhy barů a jejich charakteristiky.

16. Charakteristika a funkce ubytovacích zařízení – kinder hotely.

Jídelní lístky – podrobně restaurační denní jídelní lístek, současné trendy psaní denních jídelních lístků a dětský jídelní lístek, pravidla sestavování, příklady pokrmů.

17. Food and Beverage – charakteristika, úseky a jejich náplň, pracovníci, služby.

Koordinace činností výrobního a odbytového střediska.

18. Catering – charakteristika, druhy, pracovníci.

Společenské akce – svatba, zahradní slavnost.

19. Bezpečnost hosta – ochrana hostova soukromí, majetku, zdraví.

Hygiena a BOZP – osobní hygiena a hygiena práce obsluhujících, předpisy BOZP platné pro obsluhující personál.

20. Kategorizace stravovacích zařízení v ČR a EU.

Jídelní lístky – náležitosti, druhy jídelních lístků (kromě restauračního lístku a dětského lístku) a jejich charakteristiky.

21. Marketing ve službách – charakteristika, vlastnosti a dělení služeb.

Formy obsluhy – vysvětlení pojmu etážová obsluha.

22. Housekeeping – rozsah činnosti, pracovníci, vedená administrativa.

Systémy obsluhy – podrobně restaurační systém obsluhy.

23. Marketing ve službách – charakterizovat a uvést příklady služeb placených, neplacených, indoorových, outdoorových a stravovacích služeb.

Slavnostní hostiny – raut – charakteristika, nabídka sortimentu, obsluha.

24. Personalistika – Řízení lidských zdrojů – karierní plán, motivace, vzdělávání.

Osobnost číšníka – zdravotní předpoklady, vzdělání, osobnostní předpoklady, profesní požadavky.

25. Hotelové řetězce a skupiny – vysvětlení pojmu, vznik, výhody, nevýhody, mezinárodní hotelové řetězce s příklady, české hotelové řetězce s příklady.

Komunikace s hostem – základní principy, příklady vhodných a nevhodných frází při komunikaci s hostem.

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

Technologie a výživa v gastronomii

Forma: ústní zkouška

1. Vepřové maso – charakteristika, nákres a dělení, použití jednotlivých částí. Vnitřnosti, jejich využití, předběžná úprava, zpracování, příklady pokrmů.
2. Tuky – charakteristika, složení, dělení, význam pro lidský organismus. Pokrmy na objednávku, charakteristika, vhodná masa, tepelné úpravy.
3. Sacharidy – vznik, složení, dělení, včetně příkladů a význam pro lidský organismus. Moučníky jejich charakteristika, dělení, tradiční české moučníky s příklady.
4. Zeleniny – konzervace a výrobky ze zeleniny, využití v gastronomii. Studená kuchyně, její výhody a nevýhody, dělení a využití výrobků, příklady pokrmů.
5. Bílkovina jako potraviny a alergen. Tepelná úprava pečení, charakteristika a využití v tradiční české kuchyni, příklady pokrmů.
6. Vitamíny – charakteristika, dělení, jejich vliv na lidský organismus, zdroje, chemicky příbuzné látky vitamínům. Základy, význam, druhy včetně složení, využití a doplňky přidávané do základů.
7. Mléčné výrobky – charakteristika, dělení, podrobně fermentované mléčné výrobky. Základní omáčky, jejich charakteristika, dělení ze všech hledisek, druhy, využití.
8. Minerální látky – charakteristika, dělení, zdroje a význam pro lidský organismus nejdůležitějších minerálů. Tepelná úprava dušení, její charakteristika, vhodné suroviny, příklady pokrmů.
9. Ovoce – charakteristika, chemické složení, dělení ovoce, příklady.

Využití ovoce teplé i studené kuchyni, příklady pokrmů.

10. Tuky jako potravina – druhy a získávání.

Vepřové hody, charakteristika, zařazení na jídelním lístku a tradiční pokrmy.

11. Zelenina – charakteristiky, chemické složení, dělení zeleniny s příklady.

Přílohy k pokrmům na objednávku, charakterizovat, rozdělit a uvést příklady.

12. Obiloviny – chemické složení, jednotlivé druhy s charakteristikou.

Využití obilovin v gastronomii, příklady pokrmů.

13. Hovězí maso – charakteristika, nákres a dělení, použití jednotlivých částí.

Tradiční české přílohy, jejich charakteristika a dělení s příklady.

14. Mlýnské výrobky – druhy, charakteristiky a využití.

Tepelná úprava vaření, její charakteristika, způsoby vaření, ke konkrétní včetně příkladů pokrmů.

15. Šumivé víno – charakteristika, postup výroby šampaňskou metodou.

Předkrmy, jejich charakteristika, dělení, příklady.

16. Bílkoviny – charakteristika, složení, dělení, charakteristiky, význam pro lidský organismus.

Zdravotní rizika z potravy a značení potravin a potravinářských výrobků.

17. Luštěniny – chemické složení, druhy s charakteristikou, význam v lidské výživě, výrobky.

Polévky, význam, charakteristika, dělení a příklady.

18. Mléko – charakteristika, složení, mlékárenské ošetření mléka

Tradiční české omáčky, charakteristika, druhy, technologické postupy.

19. Ovoce – konzervace a výrobky z ovoce, využití v gastronomii.

Pracovní činnosti cateringových společností – party servis, vysvětlí postup při realizaci, od přijetí objednávky po skončení akce.

20. Sýry – charakteristika, dělení, charakteristiky jednotlivých skupin s příklady.

Francouzská kuchyně charakteristika kuchyně, tradiční suroviny a pokrmy.

21. Vejce – charakteristika, složení, značení, hygiena a skladování.

Úprava a zpracování vajec v gastronomii, příklady pokrmů.

22. Sacharidy jako sladidla – druhy a získávání.

Moučné pokrmy jejich charakteristika, zařazení v jídelním lístku, dělení s příklady.

23. Alkaloidní potraviny – káva, charakteristika, druhy, zpracování, skladování, tržní druhy.

Italská kuchyně charakteristika kuchyně, tradiční suroviny a pokrmy.

24. Maso – chemické složení, jakost, zrání.

Guláše, vhodné druhy a části mas, příprava a příklady z různých druhů mas, přílohy a doplňky.

25. Tiché víno – výroba, povolené úpravy tichého vína.

Využití zvěřiny v české kuchyni, příklady pokrmů, vhodné doplňky.

Obor: Gastronomie 65-41-L/01

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 propagačního materiálu hotelu

Délka trvání zkoušky (obhajoby maturitní práce) – 30 minut, příprava na obhajobu 5 minut.

Praktická zkouška

Téma – Slavnostní hostina, raut (na zadané téma, včetně veškeré dokumentace spojené s přípravou hostiny s nabídkovými stoly). Délka trvání zkoušky – 2 dny, 14 hodin.

Odborné předměty

Forma: ústní zkouška

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) Software, druhy SW, SW využívaný při výuce; CLOUD – úložiště, aplikace
b) SEM – definice, rozdělení, význam; PPC – tvorba reklamy, reklamní systémy, zásady tvorby, využití
5. a) Adresářová struktura; uspořádání dat na disku – soubor, složka; zálohování dat, komprimace dat
b) Počítačové sítě – rozdělení dle rozlehlosti a architektury, popis, využití
6. a) Počítačové sítě – topologie sítí, popis, využití
b) E-shop – základní charakteristika, prvky, zásady, povinné části, propagace
7. a) Síťový HW – aktivní, pasivní a příklady použití, IP adresy (verze, druhy, dělení)
b) Počítačové viry, bezpečnost na PC – typy virů, šíření virů, projevy, ochrana proti virům, šifrování
8. a) Údržba PC a mobilních zařízení, ergonomie, diagnostika PC a mobilních zařízení, softwarové čištění PC
b) Algoritmizace – definice, vlastnosti, podmínky, etapy algoritmů, způsoby zápisu, algoritmizace v praxi, chyby algoritmů
9. a) Programování – definice programování, rozdělení a specifikace programovacích jazyků, datové typy, třídy, objekty
b) Webové stránky – definice, rozdělení, struktura, doména, webhosting, zabezpečení osobních údajů, tvorba hesla, protokoly (HTTP, HTTPS)
10. a) Programování – konzolová aplikace; metody, proměnné, identifikátor, datové typy, operátory; řídicí struktury
b) Remarketing a affiliate marketing – význam, využití při obchodování; cookies
11. a) Programování – grafické rozhraní, prvky, atributy a metody, UML, vývojové diagramy
b) Internet – definice, historie, funkce, připojení, výhody, nevýhody, služby Internetu
12. a) Značkový jazyk HTML – historie, typy tagu, struktura dokumentu, základní tagy; validace stránek
b) Sociální sítě – definice, hrozby sociálních sítí, komunikace na Internetu; pojmy spojené s online světem (kyberšikana, kyberstalking, phishing, pharming, ...)
13. a) Základní pojmy výpočetní techniky – HW, SW, data, bit, Byte, číselné soustavy;
von Neumannovo schéma
b) CSS – vložení do stránky, typy selectoru, zápis, dědičnost

14. a) Interní HW – case, druhy case; komponenty mimo základní desku, charakteristika jednotlivých komponent; porty, konektory
 b) Internet – vyhledávání, vyhledávače a prohlížeče, klíčová slova a vyhledávací dotazy; SEO
15. a) Interní HW – komponenty základní desky, charakteristika jednotlivých komponent, chlazení komponent
 b) Reklamní prvky – bannery, newslettery, spamy, slogany, barvy, loga, apod.;

E-marketing

16. a) Externí HW – rozdělení; vstupní, vstupně/výstupní, charakteristika jednotlivých zařízení
 b) Databáze – historie, rozvoj, základní pojmy, struktura, primární a cizí klíč, datové typy, dotazy, SQL příkazy; MS Access
17. a) Externí HW – rozdělení; výstupní se zaměřením na tiskárny, barevné modely
 b) Počítačová grafika – vektorová – charakteristika, využití, programy, formáty
18. a) Externí HW – rozdělení; výstupní se zaměřením na monitory, barevné modely
 b) Počítačová grafika – rastrová – charakteristika, využití, programy, formáty
19. a) Servery – definice, umístění, zabezpečení serverů, druhy serverů, RAID pole, firewall, virtualizace
 b) Barevné modely, barvy (základní, teplé, studené, kontrastní, primární, sekundární, ...); fonty (druhy, kde získat)
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		Hodnocení (bodová škála)		Způsob konání
IKT	MS Office Grafická tvorba	CELKEM max. 50 bodů	Body z jednotlivých částí zkoušky IKT se sečtou, žák je hodnocen podle počtu dosažených bodů.	Zkouška se koná v počítačové učebně, doba trvání je nejdéle 180 minut, pro žáky s SPUO je individuálně stanovena.
	Tvorba webu Programování SQL	CELKEM max. 50 bodů		
		100		

Pro žáky je stanoveno 1 téma zadání.

Maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí

Pro maturitní práci si žáci zvolí jedno ze čtyř nabízených témat. Vybrané téma musí nahlásit nejpozději do 30. 10. 2025 a vybrané téma se již pro maturitní zkoušku nemění.

Celou maturitní práci s výstupem z digitální učebny žáci odevzdají v elektronické a tištěné verzi. Termín odevzdání: 25. března 2026. Obhajoba maturitní práce před maturitní komisí probíhá v termínu stanoveném ředitelem školy. Obhajoba MP trvá 15 minut, příprava 5 minut, pro žáky s SVUO je individuálně stanovena.

TÉMA č. 1

OD NÁVRHU PO VÝSTUP NA 3D TISKÁRNĚ

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 (lepící páska, magnet, šroub, suchý zip, ...)
- práce 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
- leták bude graficky poutavý

Doplňkový předmět z digitální učebny

- k danému modelu zpracujte ještě jeden další předmět přímo v digitální učebně, který bude tematicky odpovídat s hlavní myšlenkou
- předmět bude vyroben jinou technikou, než je použita na hlavní výrobek

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

Veškeré grafické prvky budou dílem autora.

V celé práci je zakázáno používat AI nástroje a generátory.

TÉMA č. 2

OD NÁVRHU PO VÝSTUP NA LASEROVÉ GRAVÍROVAČCE

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
- leták bude graficky poutavý

Výstup z digitální učebny

- k danému modelu zpracujte ještě jeden další předmět přímo v digitální učebně, který bude tematicky odpovídat s hlavní myšlenkou
- předmět bude vyroben jinou technikou, než je použito na hlavní výrobek

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

Veškeré grafické prvky budou dílem autora.

V celé práci je zakázáno používat AI nástroje a generátory.

TÉMA č. 3

PROPAGACE FIRMY/ORGANIZACE

Zadání, pokyny

Vytvořte jednotnou a originální tvář firmy, organizace, institutu, a to formou propagačních, reklamních, nebo 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 jednotný vizuální styl firmy.

Navrhněte a popište grafický manuál firmy, který bude obsahovat:

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

Žáci mohou navrhnout nejen klasické propagační prvky (které lze vyrobit v digitální dílně), ale také připravit ukázkový návrh webových stránek či e-shopu. I když je nelze fyzicky realizovat, může jít o hodnotný doplněk celkové firemní prezentace. Žáci vytvoří celkem 8 prvků.

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, potisk hrnků, klíčenek a tak dále.

Výstup v digitální učebně

- v digitální učebně vytvořte alespoň 4 konkrétní předměty ze všech vámi navržených předmětů, které budou názorné a dostatečně reprezentativní pro dané téma
- na výrobu prvků použijte alespoň 4 zařízení v digitální učebně

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

Veškeré grafické prvky budou dílem autora. Některé prvky návrhů mohou být staženy z volně dostupných zdrojů po konzultaci s vedoucím práce.

V celé práci je zakázáno používat AI nástroje a generátory.

TÉMA č. 4

VIDEOTVORBA

Zadání, pokyny

Vaším úkolem bude vytvořit audiovizuální dílo, ve kterém budou využity principy filmové a televizní tvorby, práce s grafikou, zvukem a střihem. Video by mělo být originální, poutavé a technicky zpracované na úrovni odpovídající maturitní práci. Důležité je, aby dílo nebylo pouze souborem statických záběrů, ale aby pracovalo s příběhem, rytmem, vizuální dynamikou a prvky, které zaujmou diváka.

Při tvorbě se zaměřte nejen na samotný obsah, ale i na jeho formu – od návrhu scénáře, přes samotné natáčení nebo tvorbu animace, až po finální střih. Zvažte také, jakým způsobem chcete své video prezentovat, komu je určeno a jakým stylem oslovíte cílovou skupinu.

Na začátku nebo na konci videa musí být vloženo intro nebo titulky s logem autora, aby bylo jasné, kdo video vytvořil – inspirujte se filmovým nebo reportážním stylem.

Každý žák si vybere jednu z následujících čtyř variant:

1. Propagační video

- Natočte krátké propagační video (10–15 minut), které představí vybraný subjekt (např. školu, památku, firmu, událost).
- Video musí obsahovat vlastní natočené záběry, titulky, hudební nebo zvukový podkres a grafické prvky (loga, texty, infografika).
- Výstup: jedno hlavní video + upoutávka (30–45 sekund).

2. Instruktažní / výuková videa

- Vytvořte sérii 5 instruktažních nebo výukových videí v délce 3–5 minut.
- Natočte ke každému z 5 hlavních videí jednu upoutávku (cca 30 sekund každá).
- Všechna videa musí být tematicky propojená (např. informatika, automobily, zdravý životní styl...).
- Důležité: videa nesmí být pouze prostým záznamem obrazovky nebo tabule – musí obsahovat interaktivní prvky, grafiku, titulky, názorné ukázky.

3. Animovaný minifilm

- Vytvořte krátký animovaný film (10–15 minut) libovolnou animační technikou (2D, 3D, ...).
- Film musí mít jednoduchý, srozumitelný příběh, titulky a zvukovou stopu.
- Součástí práce bude trailer (30–45 sekund).

4. Reportáž

- Natočte reportáž (10–15 minut) na vybrané téma (školní akce, společenský problém, apod.).
- Reportáž musí obsahovat mluvené slovo, doplňující záběry, titulky a grafické prvky.
- Součástí práce budou alespoň 2 krátké upoutávky (30–45 sekund).

Požadavky na videa

- Technicky kvalitní obraz a zvuk.
- Použití střihového softwaru.
- Využití vlastních záběrů nebo animací, doplnění grafiky a titulků.
- Dodržení stanovené délky u jednotlivých variant.
- Video budou odevzdána v elektronické podobě (formát .mp4, rozlišení min. 1080p).

Doprovodný grafický materiál

- K videu vytvořte navazující grafiku, která bude video prezentovat (plakát, banner na sociální síť, grafický návrh DVD obalu apod.).
- Tento výstup bude odevzdán v elektronické podobě a bude sloužit k propagaci vašeho videa.

Výstup v digitální učebně

- K danému tématu vytvořte i fyzický produkt v digitální učebně, který bude na video tematicky navazovat.
- Může se jednat např. o 3D tištěný předmět, gravírovaný výrobek, placku, magnetku, tričko s potiskem nebo jiný propagační předmět.
- Cílem je ukázat schopnost propojit audiovizuální tvorbu s praktickým výstupem.

Veškerá tvorba bude vytvořena v programech dostupných v učebnách ve škole či on-line programech.

Veškeré grafické prvky budou dílem autora. Některé prvky návrhů mohou být staženy z volně dostupných zdrojů po konzultaci s vedoucím práce.

V celé práci je zakázáno používat AI nástroje a generátory.

Ekonomika

Forma: ústní zkouška

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 zkouška

21. Podstata, význam a funkce účetnictví
22. Právní předpisy upravující účetnictví
23. Způsoby vedení evidence podnikatelské činnosti
24. Účetní doklady – význam, druhy
25. Vyhotovování a oběh účetních dokladů
26. Účetní technika
27. Organizace účetnictví
28. Přezkušování správnosti účetních zápisů
29. DPH – podstata DPH
30. Opravy účetních zápisů
31. Majetek podniku a zdroje financování
32. Zásoby
33. Peněžní prostředky, bankovní úvěry a cenné papíry
34. Pohledávky a závazky z obchodního styku
35. Náklady a výnosy, hospodářský výsledek
36. Zúčtování se zaměstnanci a společníky
37. Rozvaha – struktura a funkce
38. Kapitálové účty
39. Daňová evidence
40. 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 dokládající 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 2026. Pro nahrazení zkoušky v rámci podzimního zkušební období je stanoven termín 25. června 2026. 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 zkouška

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).

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- oznamovací, rozkazovací, přací, tázací- zjišťovací, doplňovací+ druhy vět z hlediska složitosti- jednoduché, souvětí- souřadné+ podřadné, věty jednočlenné a dvojjmenné, větné ekvivalenty.
- Větné členy a jejich dělení (podmět vyjádřený a nevyjádřený+ přísudek slovesný a jmenný se sponou a jmenný+ přívlastek shodný- neshodný, těsný- volný, několikanásobný- postupně rozvíjející+ předmět+ příslovecné určení+ doplněk).
- 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.
- Určování slovních druhů a jejich dělení (ohebné a neohebné). Určování kategorií u jmen (pád, číslo, rod, vzor) a u sloves (osoba, číslo, způsob, čas, vid, rod). Ohebné slovní druhy a jejich kategorie. Neohebné slovní druhy a jejich užití.
- Podstatná jména konkrétní a abstraktní. Vlastní jména a pravidla jejich psaní.
- Druhy přídavných jmen, zájmen a číslovek. Pravidla psaní číslovek v textu.
- Slovesa- určité tvary a jejich kategorie- infinitiv
- Slootovorba. Způsoby obohacování slovní zásoby.

- Rozvrstvení slovní zásoby z hlediska spisovnosti a nespisovnosti. Expresivní výrazy. Archaismy (přechodníky, inverzní slovosled), neologismy.
- 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. Minimálně 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	Hamlet (Tribun EU, 2010)
William Shakespeare	Romeo a Julie (Academia, 2011)
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 Doriany Graye (Alpress, 2005)
Karel Hynek Mácha	Máj
Josef Kajetán Tyl	Strakonický dudák
Karel Havlíček Borovský	Král Lávra
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 a Vilém Mrštíkové	Maryša

Světová literatura 20. a 21. století

Francis Scott Fitzgerald	Velký Gatsby (Lunarion, 1991)
Ernest Hemingway	Komu zvoní hrana (Vyšehrad, 1987)
Franz Kafka	Proměna (B4U Publishing, 2007)
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)
Agatha Christie	Deset malých černoušků (Knižní klub, 2017)
Jean-Paul Sartre	Zed' (SN krásné literatury a umění, 1965)
Antoine de Saint-Exupéry	Malý princ (Albatros, 2010)
George Orwell	1984 (Leda, 2021)
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 Ronald Reuel Tolkien	Hobit (Odeon, 1991)
John Green	Hvězdy nám nepřály (Yoli, 2017)
Christiane F.	My děti ze stanice ZOO (Oldag, 2005)
John Irving	Svět podle Garpa (Odeon, 2008)

Česká literatura 20. a 21. století

Viktor Dyk	Krysař
Ivan Olbracht	Golet v údolí
Karel Čapek	Bílá nemoc
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
Bohumil Hrabal	Postřižiny
Arnošt Lustig	Modlitba pro Kateřinu Horovitzovou
Ota Pavel	Smrt krásných srnců
Pavel Kohout	Katyně
Ladislav Smoljak	Vyšetřování ztráty třídní knihy
Alena Mornštajnová	Hana
Kateřina Tučková	Vyhánění Gerty Schnirch
Michal Viewegh	Báječná léta pod psa

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 součinném 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, sestavit 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, sestrojít její graf, určit lineární funkci, sestrojít 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, sestrojít 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, sestrojít 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, sestrojít 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 používat 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, pojmů používat 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 pravouhlého 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. 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