



Čj. 3/2019-Ř

Rozhodnutí ředitelky školy o nabídce zkoušek – profilová část maturitní zkoušky

V souladu s ustanovením §79 odst. 3 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, a § 14 vyhlášky č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, v platném znění, ředitelka střední školy, jejíž činnost vykonává První soukromá hotelová škola, spol. s r.o., Svidnická 506, Praha 8, 181 00, určuje následující:

Žáci třídy 4. A oboru vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví konají v jarním a podzimním zkušebním období roku 2020 **profilovou zkoušku ze tří povinných zkoušek a nejvýše dvou nepovinných zkoušek:**

Profilová část maturitní zkoušky – 3 povinné zkoušky

1. Teoretická zkouška z odborných předmětů - *ústní zkouška* - zahrnuje předměty ze vzdělávací oblasti ekonomika a podnikání
2. Hotelový provoz - *ústní zkouška* – zahrnuje předměty ze vzdělávací oblasti hotelnictví – hotelový provoz, globalizace v hotelovém provozu, marketing a management v hotelnictví
3. Praktická odborná část – forma písemné maturitní zkoušky

Nepovinná maturitní zkouška profilové části – žák si volí maximálně 2 předměty

Nepovinná maturitní zkouška profilové části může být vykonána z těchto předmětů:

1. Cizí jazyk, z něhož není konána komplexní zkouška ve společné části (německý jazyk, španělský jazyk) – *ústní zkouška*
2. Cestovní ruch (zahrnuje předměty ze vzdělávací oblasti cestovní ruch – cestovní ruch, zeměpis cestovního ruchu, průvodcovství a lázeňství) / - *ústní zkouška*

Praha 9. 9. 2019

PhDr. Mgr. Jarmila Fillerová
ředitelka školy

Profilová část maturitní zkoušky

Teoretická zkouška z odborných předmětů

1. Vývoj, vymezení a cíle managementu. Základní manažerské funkce, charakteristické rysy manažera, styly řízení.
Rozvaha, funkce, obsah, význam.
2. Podstata a význam marketingu, marketingové nástroje. Životní cyklus výrobku, analýza SWOT, BCG. Marketingový výzkum.
Účtování zásob.
3. Charakteristika CER a jeho význam ve společnosti. Historie a vývoj cestování. Typologie CER.
4. Ekonomie (mikro, makro), předmět ekonomie, ekonomické teorie, subjekty, otázky a systémy, makroekonomický koloběh.
Směrná účtová osnova.
5. Obchodní právo, obchodní společnosti, podmínky vzniku, orgány.
Rozdělení zisku a přiděly do fondů.
6. Daňová soustava ČR, základní pojmy, členění daní.
Daň z přidané hodnoty.
7. Sociální politika, charakteristika, cíle, funkce, principy.
Mzda, její druhy, účtování zálohy na daň z příjmů, účtování zdravotního a sociálního pojištění.
8. Národní hospodářství v ČR (vymezení pojmu, sektory NH, členění NH – ziskové a neziskové organizace. Infrstruktura. Hospodářský cyklus).
Účetní závěrka a uzávěrka.
9. Fiskální politika – státní rozpočet České republiky (definice, funkce, příjmy, výdaje, formy).
Schvalování státního rozpočtu.
Účtování daní, daň z příjmů právnických osob, fyzických osob, daň silniční, darovací.
10. Ukazatele výkonnosti národního hospodářství (HDP a metody výpočtu, HNP, NEW). Úloha státu v ekonomice. Objasnění pojmu pozitivní a negativní externality.
11. Evropská unie: vývoj, orgány, symboly. Vstup ČR. Ekonomická a finanční spolupráce v mezinárodním měřítku, pojmy globalizace, integrace. Evropská měnová unie, MMF, Světová banka.
Účtování platebního styku v cizí měně.
12. ČNB: funkce, úkoly a postavení v bankovní soustavě ČR. Úloha peněz v ekonomice, vývoj, znaky, formy a funkce peněz.
Účtování hotovostního a bezhotovostního platebního styku.
13. Vkladové a úvěrové služby komerčních bank, základní principy úvěrových obchodů, obecný postup při poskytování úvěrů.
Krátkodobé úvěry.
14. Obecná charakteristika, podstata, klasifikace a význam služeb v CER.
Vysvětlíte jednotlivé druhy služeb a pravidla jejich poskytování.

15. Hospodaření podniku (náklady, výnosy, výsledky hospodaření, bod zvratu, hranice výrobních možností, hospodářská soutěž)
Účtování na výsledkových účtech – náklady, výnosy, účet zisků a ztrát.
16. Trh a jeho zákony, nabídka, poptávka, členění trhu. Konkurence, její druhy.
Účtování pohledávek a závazků z obchodního styku (odběratelé, dodavatelé).
17. Druhy současného práva v ČR. Objasnění pojmů zákonné a podzákonné právní předpisy.
Platnost a účinnost právních předpisů. Právní vztahy.
18. Podnikání v hotelnictví, jeho specifika. Podnikové činnosti (zásobovací, výrobní, odbytová, investiční).
Manka a škody na zásobách.
19. Doprava, její význam v CER.
Pořízení dlouhodobého majetku.
20. Cenné papíry, burza CP. Finanční trh.
Účtování cenných papírů.
21. Komerční banky, jejich postavení v bankovním systému ČR, zásady bankovních operací, vkladové činnosti komerčních bank.
Účtování dlouhodobých závazků a úvěrů.
22. Financování podniku, vlastní a cizí zdroje podniku, finanční analýza, ukazatelé finanční analýzy.
Kapitálové účty.
23. Magický čtyřúhelník (inlace, nezaměstnanost, platební bilance, HDP).
24. Pracovní právo: základní pojmy, pracovní poměr a smlouvy.
Účtování mezd, mzdové náklady, účet zaměstnanci, odvody zaměstnavatele.
25. Živnostenské právo: základní pojmy, podmínky provozování živností.
Daňová evidence, právní úprava, charakteristika, dokumentace.
26. Podnikové činnosti, plánování, hlavní činnost, odbyt.
Vyřazení dlouhodobého majetku.
27. Příprava zájezdu - topografická, chronologická, psychologická.
Způsoby tvorby ceny.
28. Specifické formy CER (venkovský CR, dobrodružný CR, filmový CR, náboženský CR, gastroturismus, temný CR, svatební CR a ostatní specifické formy CR).
29. Kongresový CER. Členění kongresových akcí. Místo konání. Klasifikace kongresových služeb.
Organizování kongresových akcí.
Charakteristika leasingu, druhy.
30. Trh a marketing ČR. Marketingový mix, marketingové prostředí.
Kurzové rozdíly pohledávek a závazků

Hotelový provoz

1. Definování, charakteristika a vysvětlení pojmu globalizace. Globalizační a integrační procesy v hotelnictví. Uveďte příklady.
2. Právní a majetkové postavení hotelu, obchodní politika hotelu, nabídka služeb, konkurenční výhoda. Uveďte konkrétní příklad.
3. Druhy a způsoby provozování hotelových zařízení. Personální strategie hotelu, získávání pracovníků, adaptace, motivace, vzdělávání zaměstnanců.
4. Organizační schéma velkého mezinárodního hotelu, liniové způsoby řízení, jednotlivé úseky hotelu. Aplikujte na konkrétní příklad.
5. Management hotelu, rozdělení, manažerské funkce, úkoly a kompetence.
6. Organizační složky hotelu. Ubytovací úsek, způsob řízení, personální obsazení, náplň práce jednotlivých zaměstnanců.
7. Technický úsek hotelu, personální obsazení, způsob řízení, přehled jednotlivých činností, využití outsourcingu, pomocné provozy hotelu.
8. Stravovací úsek hotelu, způsob řízení a organizace práce výroby, náplň práce šéfkuchaře a jednotlivých zaměstnanců, optimalizace jídelního lístku.
9. Odbytová střediska. Kategorizace odbytových středisek, organizace práce při složité obsluze, zásady pro sestavení menu. Uveďte příklad slavnostního menu.
10. Organizace práce ve společensko-gastronomických střediscích. Charakteristika těchto středisek. Definujte nabídku sortimentu pokrmů a nápojů vybrané provozovny.
11. Kategorizace restauračních středisek. Charakterizujte zaměření jednotlivých druhů, definujte organizaci práce při jednoduché obsluze.
12. Vybavení hotelové haly, lobby baru, organizace práce, nabídka sortimentu pokrmů a nápojů. Inventář a pomůcky barmana.
13. Klasifikace ubytovacích zařízení, kritéria pro kategorie hotel, hotel garní, pension a motel.
14. Činnost kongresového a banketního oddělení hotelu, vybavení, zajišťování slavnostních a společensko-gastronomických akcí a kongresů. Organizace práce, technické vybavení a uspořádání, personál.
15. Mezinárodní hotelové řetězce, franšízing, klady a zápory tohoto způsobu podnikání, hotely zařazené v nejznámějších řetězcích. Uveďte konkrétní příklady a specifikujte je.
16. Stravovací úsek hotelu, rozdělení výrobních středisek, zásobování, přejímka zboží, skladování a evidence surovin, reklamace.
17. Hygienické předpisy platné pro stravovací úsek po vstupu ČR do Evropské unie. Uveďte příklady kritických bodů.

18. Stravovací úsek hotelu, odbytová střediska, náplň práce Food and Beverage managera.
19. Ubytovací úsek hotelu, druhy a vybavení pokojů, činnost pracoviště housekeepingu, příklad vybavení pokoje a poskytovaných služeb podle zařazení do třídy * - *****.
20. Ubytovací úsek hotelu, hotelová dokumentace, činnost pracoviště front office. Jednotliví pracovníci tohoto úseku a jejich náplň práce.
21. Kontrolní strategie řízení, spokojenost hostů, produktivita práce, inventury.
22. Hotelový marketing. Průzkum spotřebitelské poptávky, SWOT analýza, silné a slabé stránky, příležitosti a hrozby.
23. Marketingový mix, produkty a služby, cena, distribuční cesty, podpora prodeje, reklama, public relations.
24. Formy nabídky a prodeje hotelového produktu, spolupráce s cestovními kanceláři, veletrhy a výstavy.
25. Globalizace a její dopady na stravovací úsek hotelu při zajišťování snídaňového provozu. Charakterizujte společensko-gastronomickou akci brunch.