

## Organizace maturitní zkoušky ve školním roce **2021/2022**

Kód a obor vzdělání: **65–41–L/51 Gastronomie**

### ***Společná část***

povinná zkouška – **český jazyk a literatura**

povinná zkouška s volbou – **cizí jazyk** nebo **matematika**

Zkoušky společné části maturitní zkoušky se konají formou didaktického testu.

### ***Profilová část***

- |                                      |   |   |
|--------------------------------------|---|---|
| <b>český jazyk a literatura</b>      | - | písemná práce, ústní zkouška před maturitní komisí  |
| <b>ekonomika a účetnictví</b>        | - | 25 otázek (do 11 otázek zpracována ekonomika, do 10 otázek účetnictví a do 4 otázek management a marketing)           |
| <b>hotelový a restaurační provoz</b> | - | 25 otázek (do 15 otázek zpracován hotelový provoz, do 3 otázek odbyt v gastronomii, do 7 otázek výroba v gastronomii) |

**praktická zkouška z odborných předmětů:** hotelový provoz  
učební praxe

**cizí jazyk** (v případě volby z povinných zkoušek společné části MZ)

- |   |  |
|---|--|
| - | písemná práce, ústní zkouška před maturitní komisí |
|---|--|

### Forma zkoušek

Teoretické zkoušky profilové části se konají formou ústní zkoušky před zkušební maturitní komisí.

Praktická zkouška z odborných předmětů se koná formou praktické zkoušky s využitím PC.

Vypracovala: Ing. Michaela Michalicová

Schválil: Mgr. Petr Úředníček, v. r., ředitel školy

Ve Zlíně 25. 8. 2021

## Organizace maturitní zkoušky ve školním roce **2021/2022**

Kód a obor vzdělání: **65–41–L/01 Gastronomie**

Odborné zaměření: **Gastronomie s hotelovým provozem**

### ***Společná část***

povinná zkouška – **český jazyk a literatura**

povinná zkouška s volbou – **cizí jazyk** nebo **matematika**

Zkoušky společné části maturitní zkoušky se konají formou didaktického testu.

### ***Profilová část***

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <b>český jazyk a literatura</b>   | - | písemná práce, ústní zkouška před maturitní komisí  |
| <b>ekonomika a účetnictví</b>   | – | 25 otázek (do 12 otázek zpracována ekonomika, do 9 otázek účetnictví a do 4 otázek management a marketing)  |
| <b>gastronomie a hotelový provoz</b>                                      | – | 25 otázek (do 10 otázek zpracována technologie, do 8 otázek stolničení, do 4 otázek hotelový a restaurační provoz, do 3 otázek potravin a výživa) |
| <b>praktická zkouška z odborného výcviku</b>                              | – | v rozsahu normování, přípravy pokrmu, stavby slavnostní tabule a předvedení individuálního úkolu  |
| <b>cizí jazyk</b> (v případě volby z povinných zkoušek společné části MZ) | - | písemná práce, ústní zkouška před maturitní komisí  |

### Forma zkoušek

Teoretické zkoušky profilové části se konají formou ústní zkoušky před zkušební maturitní komisí. Praktická zkouška z odborného výcviku se koná formou praktické zkoušky.

Vypracovaly: Ing. Michaela Michalicová  
Mgr. Marcela Zbořilová

Schválil: Mgr. Petr Úředníček, v. r. ředitel školy

Ve Zlíně 25. 8. 2021

