

TEMATICKÉ OKRUHY K MATURITNÍ ZKOUŠCE

pro školní rok 2018/2019

Název zkoušky	soubor odborných předmětů 3. profilová zkouška
Forma zkoušky	kombinace praktické zkoušky a obhajoby maturitní práce před zkušební maturitní komisí
Obor	65-42-M/01 Hotelnictví a turismus
Třída	HT4.A, HT4.B
Třídni učitelka	Ing. Renata Balíková, Mgr. Ludmila Karpíšková

Praktická zkouška

Varianta č. 1	Inventář Technologie přípravy pokrmů Založení couvertu dle předloženého menu	45 min.
Varianta č. 2	Inventář Servis vína Založení couvertu dle předloženého menu	45 min.
Varianta č. 3	Inventář Dohotovování pokrmů u stolu hosta Založení couvertu dle předloženého menu	45 min.
Varianta č. 4	Inventář Míchané nápoje Založení couvertu dle předloženého menu	45 min.

Charakteristika

- inventář – žák popíše základní části inventáře a uvede možnosti použití
- míchané nápoje – žák prokáže praktické dovednosti při míchání nápojů a jejich servisu, včetně základních znalostí týkajících se baru a produktu
- servis vín – žák prokáže praktické dovednosti při servisu vín, včetně základních znalostí týkajících se výroby vín, druhů vín, podávání vín – teplota, inventář, vhodnost kombinace vín a pokrmů
- dohotovování pokrmů před hostem – flambování ovoce a moučnicku – žák prokáže praktické dovednosti při dohotovování pokrmů před hostem, včetně základních znalostí týkajících se způsobů dohotovování pokrmů
- technologie přípravy pokrmů – pokrmy české kuchyně – žák prokáže praktické dovednosti přípravy polévek, teplých pokrmů, jednoduchých moučnicků, pokrmů studené kuchyně a jejich servisu, dále normování, BOZP, zásady hygieny
- založení couvertu dle menu – žák prokáže praktické dovednosti při servisu uvedených pokrmů, včetně gastronomických pravidel, doporučení vhodných nápojů k pokrmům apod.

Obhajoba maturitní práce před zkušební maturitní komisí

Zadání č. 1	Sám sobě barmanem	15 min.
Zadání č. 2	Národní klenoty – Vila Tugendhat	15 min.
Zadání č. 3	Hradební opevnění města Znojma	15 min.
Zadání č. 4	Řízení a organizace restauračního provozu	15 min.
Zadání č. 5	Sladká první republika s vůní kávy	15 min.
Zadání č. 6	Byliny nejen v naší kuchyni	15 min.
Zadání č. 7	Moderní gastronomie – Street Food	15 min.
Zadání č. 8	Jak chutná Znojemská vinařská podoblast	15 min.
Zadání č. 9	Regionální gastronomie – Chuť Znojma	15 min.

Charakteristika

- maturitní práce se skládá z realizace maturitního projektu, jeho písemného zpracování a obhajoby maturitní práce před zkušební maturitní komisí
- na konkrétní společenské či gastronomické akci (podle zvoleného zadání) si žáci v praxi ověří teoretické znalosti získané během studia, získané vědomosti a dovednosti nutné k realizaci konkrétní akce
- procvičí si prakticky kontakt s klientem a týmovou spoluprací, vytvoření objednávky, pozvánky, výzdoby, kalkulaci, vedení lidí
- personální zajištění, technické zajištění, prostorové zajištění, dle typu akce (sestavení menu z hlediska vhodnosti nápojů, normování a kalkulace nápojů, pracovní příkaz, plán servisu, příprava slavnostní tabule, zasedací pořádek), surovinové zajištění, normování výrobků, kalkulační listy, technologické postupy a charakteristika pokrmů, vyhodnocení činnosti vyhotovení dokumentace

Tematické okruhy k maturitní zkoušce byly schváleny na schůzce metodické komise oboru Hotelnictví a turismus dne 3. 9. 2018.

Ve Znojmě dne 3. 9. 2018

Vypracovala: Ing. Renata Balíková

Schválil: Mgr. Libor Hanzal
ředitel školy