



**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,  
Neratovice, Školní 664**

**ředitelství: Spojovací 632, 277 11 Libiš**

## **Témata profilové maturitní zkoušky pro obor:**

**Hotelnictví 65 – 42 – M/01, třída HT4 – školní rok 2025/2026**

### **Anglický jazyk**

Znalost terminologie vztahující se ke vzdělávací oblasti odborného vzdělávání

Family and Social Life

Culture and Art

Sports and Games

Shopping and Services

Health Care

Travelling

School Systems and Education

Jobs and Occupations

People and Nature

People and Society

Young People and Their World

Hobbies, Leisure Time and Lifestyle

Food and Drinks

Towns and Places in the Czech Republic

Fashion

Human Relationships

Communication and Languages

Mass Media

Reading Books and English Writers

English-speaking Countries

The Czech Republic and Prague

### **Nauka o výživě a technika obsluhy**

Anatomie a fyziologie trávicí soustavy

Zásady racionální výživy

Diferencované stravování a léčebná výživa

Výroba a druhy pivo, víno, lihoviny

Míchané nápoje

Komunikace ve službách

Gastronomická pravidla, stolování

Systémy obsluhy

Podávání snídaní, obědů a večeří

Nižší a vyšší forma obsluhy

Barmanství

Slavnostní hostiny

TELEFON  
315 663 115  
315 682 314

FAX  
315 684 145  
Mobil: 728 899 202

IČ: 68383495  
DIČ: CZ 68383495  
IZO: 610450620

ID dat.schr.: m4gw7wd  
KB Neratovice  
č. ú. 198272400207/0100

E-MAIL  
[mhrejsova@sosasou.cz](mailto:mhrejsova@sosasou.cz)  
[www.sosasou.cz](http://www.sosasou.cz)

**Středočeský kraj**



## Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Neratovice, Školní 664

ředitelství: Spojovací 632, 277 11 Libiš

### Hotelnictví a gastronomické technologie

Vývoj hotelnictví u nás a ve světě, významné osobnosti hotelnictví

Typy a druhy ubytovacích zařízení.

Organizační zabezpečení chodu hotelu – organizační struktura hotelu

Ubytovací část hotelu – dispozice a požadavky na ubytovací část hotelu, hotelová recepce – organizace a činnost front officu

Halové služby – organizace činnosti halových služeb

Lůžková část hotelu – dispozice hotelových pokojů, housekeeping. Jednotlivé funkce a náplň jejich práce

Zvláštní události v hotelu (krádeže, ztráty a nálezy, škody, onemocnění a úmrtí)

Food a beverage – dispozice, organizace. Pracovníci a jejich funkce

Banketní a kongresové oddělení hotelu – dispozice, vybavení, pracovníci

Odbytová část hotelu – dispozice, rozdělení, vybavení, pracovníci

Kontrolní činnost – význam. Zabezpečení a zaměření vnitřní a vnější kontroly

Hygiena v podnicích veřejného stravování, platná legislativa, HACCP

Management hotelu – personální řízení, cíle a strategie, cenová politika

Mezinárodní hotelové řetězce - význam, rozdělení, vznik

Ekologické trendy v hotelovém provozu – význam, rozdělení, práce s odpady

Technický úsek hotelu – dopravní služby, parkoviště, MTZ

Placené a neplacené služby v hotelu – na úseku odbytu, na úseku ubytování

Krizové situace v podnikání – prevence, respektování rizika, krizové řízení

Základní tepelné úpravy – druhy, zásady použití

Teplé předkrmy – charakteristika, druhy, příprava

Sladké bezmasé pokrmy – dělení, použití, příprava

Speciální úpravy jídel na objednávku – jídla v papilotě, flambovaná jídla, ...

Hotové pokrmy z vepřového masa - zásady přípravy, technologické postupy přípravy

Domácí zabíjačka – příprava, postup, zabíjačkové speciality

Zvěřina – předběžná příprava, technologické postupy přípravy

Drůbež – dělení, použití v teplé a studené kuchyni, technologické postupy přípravy

Studená kuchyně – význam, základní polotovary, jednoduché a složité výrobky

Jídla na objednávku – význam, dělení, technologické postupy přípravy

Moučníky – význam, dělení, základní výrobky

Omáčky – význam, dělení, příprava základních omáček a omáček k vařenému masu

Ryby a dary moře – dělení, použití v teplé a studené kuchyni, technologické postupy přípravy

Hlavní asijské kuchyně – rozdělení, základní suroviny, technologické postupy přípravy

Polévky – význam, rozdělení, technologické postupy přípravy

Přílohy – význam, rozdělení, technologické postupy přípravy

Slané bezmasé pokrmy – význam, rozdělení, technologické postupy přípravy

Pokrmy z hovězího masa – význam, rozdělení, technologické postupy přípravy

TELEFON  
315 663 115  
315 682 314

FAX  
315 684 145  
Mobil: 728 899 202

IČ: 68383495  
DIČ:CZ 68383495  
IČO: 610450620

ID dat.schr.: m4gw7wd  
KB Neratovice  
č. ú. 198272400207/0100

E-MAIL  
[mhreisova@sosasou.cz](mailto:mhreisova@sosasou.cz)  
[www.sosasou.cz](http://www.sosasou.cz)

**Středočeský kraj**



## Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Neratovice, Školní 664

ředitelství: Spojovací 632, 277 11 Libiš

Nejnámější evropské kuchyně – rozdělení, typická jídla a jejich příprava

### Zadání maturitní práce

| Jméno a příjmení | Téma                                          |
|------------------|-----------------------------------------------|
| Alexander Bojič  | Památky UNESCO                                |
| Yuri Haharin     | Francouzská kuchyně                           |
| David Kovařík    | Cestovní ruch v USA                           |
| Martina Krausová | Zdravá a vyvážená strava mladého člověka      |
| Tereza Kuldová   | Trendy v moderní gastronomii                  |
| Eliška Míková    | Marketing a propagace hotelů v digitální době |
| Afina Mykulcia   |                                               |
| Ester Němečková  | Diety a dietní stravování                     |
| Miroslav Rajšner | Cestovní ruch v Jižní Americe                 |
| Daria Romaniuk   | Wellness a životní styl                       |
| Vojtěch Toman    | Vývoj a historie cestovního ruchu             |

V Neratovicích 12.9.2025

Ing. Marcela Hrejsová  
Ředitelka školy

TELEFON  
315 663 115  
315 682 314

FAX  
315 684 145  
Mobil: 728 899 202

IČ: 68383495  
DIČ: CZ 68383495  
IZO: 610450620

ID dat.schr.: m4gw7wd  
KB Neratovice  
č. ú. 198272400207/0100

E-MAIL  
[mhrejsova@sosasou.cz](mailto:mhrejsova@sosasou.cz)  
[www.sosasou.cz](http://www.sosasou.cz)

Středočeský kraj