

Stanovení zkoušek profilové části maturitní zkoušky pro ŠKONÍ ROK 2019/2020

Ředitelka SOŠ a SOU, Praha – Čakovice v souladu s § 79 ods. 3 zákona 561/2004 Sb.) školský zákon) v platném znění stanovuje povinné zkoušky profilové části maturitní zkoušky pro termín JARO 2019 takto:

Obor „Podnikání“ 64-41-L/51

Název zkoušky	Specifikace zkoušky	Forma zkoušky
Teoretická zkouška z odborných předmětů	Témata zkoušky vychází z obsahu předmětů „Ekonomika“, „Právo“ a Management a marketing“ v rozsahu stanoveném ŠVP	Ústní zkouška před zkušební komisí
Praktická zkouška z účetnictví	Řešení souvislého účetního případu za použití výpočetní techniky	Praktická zkouška

Obor „Gastronomie“ 64-41-L/01

Název zkoušky	Specifikace zkoušky	Forma zkoušky
Teoretická zkouška z odborných předmětů	Témata zkoušky vychází z obsahu předmětů „Potraviny a výživa“, „Technologie“, „Stolníčení“ a „Ekonomika a účetnictví“ v rozsahu stanoveném ŠVP	Ústní zkouška před zkušební komisí
Praktická zkouška z odborného výcviku	Zadání zkoušky vychází z náplně odborného výcviku v rozsahu stanoveném ŠVP	Praktická zkouška

Obor „Chovatel cizokrajných zvířat“ 41-43-L/01

Název zkoušky	Specifikace zkoušky	Forma zkoušky
Teoretická zkouška z odborných předmětů	Témata zkoušky vychází z obsahu předmětů „Chovatelství“, „Krmivářství“, „Veterinární péče“, Etologie“ a „Biologie“ v rozsahu stanoveném ŠVP	Ústní zkouška před zkušební komisí
Praktická zkouška z odborného výcviku	Zadání zkoušky vychází z náplně odborného výcviku v rozsahu stanoveném ŠVP	Praktická zkouška

Maturitní témata – „Teoretická zkouška z odborných předmětů“

obor „Gastronomie“ (65-41-L/01)

ŠVP: Gastronomie-číšník

školní rok 2019/2020

1. PIVO
2. VÍNO
3. SLOŽITÁ OBSLUHA - RYBY
4. SNÍDANĚ
5. SERVIS POLÉVEK
6. SLOŽITÁ OBSLUHA-DRŮBEŽ
7. JÍDELNÍ LÍSTKY
8. SLOŽITÁ OBSLUHA-MOUČNÍKY
9. LIHOVINYSLOŽITÁ
10. SLOŽITÁ OBSLUHA
11. NÁPOJOVÉ LÍSTKY
12. SYSTÉMY OBSLUHY
13. INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY
14. SLOŽITÁ OBSLUHA-SALÁTY
15. STUDENÉ NÁPOJE
16. SERVIS OBĚDŮ A VEČEŘÍ
17. MÍŠENÉ NÁPOJE
18. TVORBA MENU
19. TEPLÉ NÁPOJE
20. VELKÉ SPOLEČENSKÉ AKCE – banket, raut, recepce
21. KAVÁRNY, BARY, VINÁRNY
22. MALÉ SPOLEČENSKÉ AKCE

23. RESTAURAČNÍ OBSLUHA

24. SLOŽITÁ OBSLUHA-OVOCE

25. STRAVOVACÍ ÚSEK, MODERNÍ GASTRONOMIE

Maturitní témata – „Teoretická zkouška z odborných předmětů“

obor „Gastronomie“ (65-41-L/01)

ŠVP: Gastronomie-kuchař

školní rok 2019/2020

1. HOVĚZÍ MASO
2. VEPŘOVÉ MASO
3. TELECÍ MASO
4. JEHNĚČÍ A SKOPOVÉ MASO
5. PŘÍLOHY
6. POLÉVKY
7. BEZMASÉ POKRMY
8. POKRMY Z LUŠTĚNIN A OBILOVIN
9. POKRMY Z VAJEC
10. SÝRY
11. MOUČNÍKY
12. OVOCE
13. ZELENINA
14. MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
15. STUDENÉ PŘEDKRMY
16. TEPLÉ PŘEDKRMY
17. TEPELNÉ ÚPRAVY, DRUHY DIET
18. POKRMY NA OBJEDNÁVKU
19. RYBY
20. DRŮBEŽ
21. ZVĚŘINA

22. OMÁČKY

23. ČESKÁ A ZAHRANIČNÍ KUCHYNĚ

24. MLETÁ MASA

25. STRAVOVACÍ ÚSEK, MODERNÍ GASTRONOMIE

Okruhy k ústní maturitní zkoušce z odborných předmětů

Obor: „Chovatel cizokrajných zvířat“

Školní rok: 2019/2020

1.	Chov hadů
2.	Příklady moderních zoo, jejich úloha a historie
3.	Infekční a invazní choroby v chovech
4.	Býložraví ptáci a savci a jejich trávicí soustavy, příklady krmných dávek
5.	Objemová krmiva a steliva včetně jejich konzervace, hygiena krmení a prostředí
6.	Chov hrabáčů a savců dříve řazených mezi chudozubé
7.	Určování březosti u savců, porodnictví a péče o matku a mládě
8.	Chov trnobříchých a máloostných
9.	Mořské akvárium a příklad jeho osazení (ostnoploutvé ryby, bezobratlí)
10.	Umělé odchovy plazů, ptáků a savců
11.	Chov dravců a sov
12.	Poznávání ptáků a zařazování do systému
13.	Chov plameňáků a veslonohých
14.	Chovná zařízení, krmení a enrichment pro papoušky
15.	Chov paleognátních ptáků a tučňáků – systém, zařízení, krmiva, nemoci
16.	Chov vrubozobých
17.	Chov turovitých a žirafovitých
18.	Chov slonů, nosorožců a hrochů
19.	Poznávání savců a zařazování do systému
20.	Chov koňovitých – systém, zařízení, krmiva, nemoci, značení, plemenné knihy
21.	Chov primátů – systém, zařízení, krmiva, nemoci, enrichment
22.	Systém vačnatých savců a jejich přehled podle nároků na chov
23.	Chov šelem kromě ploutvonožců
24.	Chov ploutvonožců a kytovců
25.	Chov hlodavců
26.	Chov krokodýlů a želv
27.	Chov a využití krmných živočichů
28.	Chov ještěřů
29.	Poznávání plazů a zařazování do systému
30.	Chov obojživelníků

Maturitní témata z předmětu Ekonomika, Marketing a management, Právo

„Podnikání“ 64-41-L/51

školní rok 2019/2020

1. Základní ekonomické pojmy
2. Výroba a výrobní faktory
3. Tržní ekonomika
4. Marketing
5. Národní hospodářství (NH)
6. Podnikání
7. Podnik
8. Podnikatelský záměr
9. Obchodní společnosti
10. Majetek podniku a zdroje financování
11. Hlavní činnost podniku
12. Personální činnost
13. Odměňování pracovníků
14. Marketingová činnost
15. Výrobek a cena
16. Distribuce a propagace
17. Cenová politika
18. Manažerská činnost
19. Organizace a organizování
20. Řízení kolektivu
21. Hospodaření podniku
22. Daňová soustava
23. Finanční trh a peníze
24. Platební styk a bankovní systém
25. Pojišťovnictví

V Praze 2019-09-03

Schválila: Mgr. Věra Nováková v. r.
ředitelka SOŠ a SOU, Praha-Čakovice