

SMĚRNICE PRO MATURITNÍ ZKOUŠKU

Obor 65-42-M/01 Hotelnictví

Školní rok 2026/2027

1. Obecná ustanovení

Maturitní zkouška se řídí ustanovením §78 a 79 zákona č. 561/2004 Sb. (Školský zákon) v platném znění a skládá se ze společné a profilové části.

1.1 Společná část maturitní zkoušky

Společná část maturitní zkoušky se skládá ze dvou povinných zkoušek:

- **Český jazyk a literatura** – konaná formou didaktického testu.
- **Cizí jazyk nebo matematika** – konaná formou didaktického testu.

Žák se může ve společné části přihlásit až ke dvěma nepovinným zkouškám ze zkušebních předmětů cizí jazyk a matematika.

1.2 Profilová část maturitní zkoušky

V rámci profilové části maturitní zkoušky koná žák povinnou zkoušku z českého jazyka a literatury, konanou formou písemné práce a ústní zkoušky, a cizího jazyka, pokud si jej zvolil ve společné části maturitní zkoušky (písemná práce a ústní zkouška).

Dále vykonává následující zkoušky:

- **Ústní zkouška z ekonomických předmětů**
- **Ústní zkouška z odborných předmětů**
- **Praktická zkouška z odborných předmětů**
- **Nepovinné zkoušky** – žák si může zvolit jednu nebo obě z následujících ústních zkoušek:
 - Informační a komunikační technologie
 - Zeměpis cestovního ruchu

Maturitní zkouška probíhá v souladu s platnými právními předpisy a školním vzdělávacím programem. Cílem zkoušky je ověřit odborné znalosti a praktické dovednosti žáka v oblasti hotelnictví, gastronomie a cestovního ruchu, schopnost uplatňovat získané poznatky v praxi a samostatně plánovat, organizovat a realizovat činnosti související s poskytováním hotelových a gastronomických služeb.

Ředitel školy může v souladu s § 81a zákona č. 561/2004 Sb., školského zákona, umožnit nahrazení celé nebo části profilové maturitní zkoušky z cizího jazyka výsledkem standardizované jazykové zkoušky doloženým jazykovým certifikátem, a to za podmínek stanovených platnými právními předpisy; žádost je uvedena v příloze č. 9 této směrnice.

2. Průběh maturitní zkoušky

2.1 Ústní zkouška z ekonomických předmětů

- Žák si v den konání zkoušky vylosuje jedno téma z určeného seznamu, přičemž témata jsou uvedena v **příloze č. 1**.
- Písemná příprava trvá maximálně 15 minut.
- Ústní zkouška trvá 15 minut.
- Hodnotí se znalost ekonomických pojmů a principů, schopnost vysvětlit ekonomické souvislosti a využít získané znalosti při řešení praktických situací.

2.2 Ústní zkouška z odborných předmětů

- Žák si vylosuje jedno téma z připraveného seznamu, přičemž témata jsou uvedena v **příloze č. 2**.
- Písemná příprava trvá 15 minut.
- Samotná ústní zkouška trvá 15 minut.
- Hodnotí se znalost odborných pojmů a principů z oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu, schopnost vysvětlit jejich vzájemné souvislosti a správně používat odbornou terminologii.

2.3 Nepovinné zkoušky

- Žák si vylosuje jedno téma z připraveného seznamu, přičemž témata jsou uvedena v **příloze č. 4 nebo příloze č. 5** dle zvoleného předmětu.
- Písemná příprava trvá 15 minut.
- Samotná ústní zkouška trvá 15 minut.
- Hodnotí se odborné znalosti, schopnost využívat získané poznatky v praktických situacích v oblasti hotelnictví a cestovního ruchu a celková úroveň vyjadřování.

2.4 Ústní zkouška z cizího jazyka

- Žák si vylosuje jedno téma z připraveného seznamu, přičemž témata jsou uvedena v příloze č. 7.
- Písemná příprava trvá 15 minut. U žáků s PUP dochází k navýšení času dle doporučení ŠPZ.
- Samotná ústní zkouška trvá 15 minut.
- Ústní zkouška z anglického jazyka se uskutečňuje formou řízeného rozhovoru a to s využitím pracovního listu.
- Pracovní listy jsou monotematické. V pracovních listech je zohledněno odborné zaměření oboru hotelnictví.

2.5. Písemná práce z anglického jazyka

Délka: 80 minut (U žáků s PUP dochází k navýšení času dle doporučení ŠPZ.)

Struktura:

- Písemná práce z anglického jazyka se skládá ze dvou částí.

- Každá část obsahuje jednu úlohu, která je specifikovaná zadáním.
- V každé části písemné práce je úkolem žáka vytvořit souvislý text dle zadání v požadovaném rozsahu slov
- První část písemné práce je v rozsahu 130 – 150 slov. Slohovým útvarem může být např. vypravování, popis, charakteristika, článek, blog, recenze, formální/neformální dopis nebo e-mail.
- Druhá část písemné práce je v rozsahu 70 – 80 slov. Slohovým útvarem může být např. formální/neformální e-mail, pohlednice, vzkaz, pozvánka.

Průběh zkoušky:

- Během 80 minut si žák přečte a promyslí zadání, vypracuje písemný text v souladu s pokyny a zapíše jej do záznamového archu.
- **Žák píše písemnou práci ručně do záznamového archu, který obdrží po zahájení zkoušky.**
- Záznamový arch je viditelně označen (1. část, 2.část). Poznámky si žák může dělat do archu se zadáním, nebudou ale předmětem hodnocení. Předmětem hodnocení je pouze autorský text zapsaný v záznamovém archu. Žák píše psacím nebo tiskacím písmem, rozlišuje velká a malá písmena. Žák píše černě nebo modře písíci propisovací tužkou. Není povoleno psát fixem, plnicím nebo gumovacím perem. Nečitelná práce není hodnocena.
- **Po uplynutí času musí žák práci odevzdat**, není možné ji dodatečně opravovat nebo přepisovat.
- Hodnocení probíhá dle kritérií uvedených v příloze č. 6. □
- Písemná práce se koná v dubnovém termínu.

Povolené pomůcky: psací potřeby, anglicko – český a česko - anglický slovník. Žák má v průběhu písemné maturitní zkoušky možnost použít překladový slovník, který si sám zajistí a minimálně týden před termínem konání zkoušky jej předloží ke kontrole. Slovník nesmí obsahovat přílohu věnovanou písemnému projevu ani žádné vepsané poznámky.

Žák s PUP MZ může používat individuální kompenzační pomůcky, jejichž konkrétní výčet je uveden v doporučení školského poradenského zařízení (dále jen ŠPZ).

2.6 Ústní zkouška z českého jazyka

- Žák si vylosuje jedno téma z připraveného seznamu literárních děl, která vychází z jeho osobního seznamu četby. Školní seznam literárních děl je uveden v **příloze č. 8.**
- Písemná příprava trvá 15 minut, během níž si žák připraví rozbor uměleckého i neuměleckého textu.
- Samotná ústní zkouška trvá 15 minut a skládá se ze dvou částí:
 1. **Analýza vylosovaného literárního díla** – žák provede obsahovou a formální analýzu díla, zařadí ho do literárního kontextu a zhodnotí autorův přínos.

2. Práce s neuměleckým textem – žák provede jazykový a stylistický rozbor přiděleného textu a propojí jej s literární částí zkoušky.

- Hodnocení probíhá dle kritérií uvedených v příloze č. 6.

Postup odevzdání osobního seznamu četby:

- Žák si nejpozději do 31. března daného školního roku sestaví svůj osobní seznam 20 literárních děl vybraných ze školního seznamu literárních děl uvedeného v příloze č. 8.
- Pokud osobní seznam neodevzdá včas, určí mu seznam ředitel školy.
- Při maturitní zkoušce si žák vylosuje číslo otázky, které odpovídá jednomu z jeho vybraných děl.

2.7 Písemná práce z českého jazyka

- Délka: 120 minut
- **Struktura:**
 - Žák si vybírá jedno téma ze šesti zadání.
 - Zadání zahrnují různé typy textů (např. vypravování, úvaha, charakteristika, publicistický nebo odborný styl).
 - Rozsah práce je minimálně 250 slov.
- **Hodnocení:**
 - Obsah a kompozice (logická stavba textu, soudržnost, dodržení tématu).
 - Jazyková správnost (gramatika, pravopis, styl).
 - Práce s jazykovými prostředky (slovní zásoba, stylistická úroveň).
- Písemná práce se koná v březnovém termínu a hodnotí ji učitel češtiny na škole. Kritéria hodnocení jsou uvedena v **příloze 6**.

2.8 Praktická zkouška

Žák si v průběhu října vybere jedno z 20 témat praktické maturitní zkoušky uvedených v příloze č. 3 této směrnice. Zvolené téma je závazné a musí být dodrženo při zpracování písemné odborné práce i při vlastní praktické realizaci.

Při přípravě a realizaci maturitního výstupu žák využívá znalosti, zkušenosti a dovednosti získané během studia odborných předmětů a absolvovaných odborných praxí.

V průběhu praktické maturitní zkoušky žák prokazuje odborné kompetence zejména v oblasti organizace gastronomických akcí, řízení stravovacího provozu, sestavování jídelních a nápojových lístků, technologie přípravy pokrmů, techniky obsluhy a ekonomického zajištění gastronomických služeb.

Současně prokazuje znalost hygienických požadavků, zásad správné výživy, gastronomických pravidel a schopnost zohlednit specifické požadavky hostů. Důraz je kladen také na samostatné plánování, organizaci práce, odbornou komunikaci, řešení provozních situací a hodnocení vlastní činnosti.

Časové vymezení zkoušky

Celková doba praktické maturitní zkoušky činí 240 minut:

- **15 minut – obhajoba písemné odborné práce** před zkušební maturitní komisí.
- **225 minut – praktická realizace**, která zahrnuje přípravu vzorové slavnostní tabule nebo odpovídajícího prezentačního stanoviště, technologickou přípravu dvou pokrmů z navrženého menu a jejich servis.

Základní gastronomický inventář poskytuje škola. Specifické rekvizity, dekorace a další pomůcky odpovídající zvolenému tématu si žák zajišťuje samostatně.

Cíl praktické maturitní zkoušky

Cílem praktické maturitní zkoušky je ověřit schopnost žáka samostatně naplánovat, odborně zpracovat, ekonomicky vyhodnotit a prakticky realizovat gastronomickou akci odpovídající vylosovanému nebo zvolenému tématu.

Žák musí prokázat schopnost propojit teoretické znalosti s praktickými dovednostmi, správně používat gastronomický inventář, dodržovat technologické a hygienické postupy a prezentovat výsledky své práce na odpovídající odborné úrovni.

Písemná odborná práce

Žák zpracuje k vybranému tématu samostatnou písemnou odbornou práci v rozsahu **minimálně 10 a maximálně 20 normostran**.

Termín odevzdání písemné odborné práce je do 15. března 2027.

Písemná odborná práce obsahuje zejména:

1. **Charakteristiku lokality** – představení místa konání gastronomické akce z hlediska cestovního ruchu, včetně lokalizačních, realizačních a selektivních předpokladů.
2. **Marketingovou charakteristiku** – vymezení cílových skupin, konkurenčních výhod podniku (USP) a zohlednění principů udržitelnosti.
3. **Charakteristiku gastronomického podniku** – typ podniku, jeho zaměření a předpoklady pro realizaci zvolené akce.
4. **Charakteristiku gastronomické akce** – účel, druh, specifické požadavky, organizační náročnost, personální zabezpečení a možná rizika.
5. **Organizační a technickou přípravu** – návrh uspořádání prostoru, slavnostní tabule nebo prezentačního stanoviště, výběr inventáře, dekorací a potřebných rekvizit.
6. **Časový harmonogram** – přehled jednotlivých činností souvisejících s přípravou a průběhem gastronomické akce.
7. **Kompletní návrh menu** – výběr pokrmů a nápojů v souladu s gastronomickými pravidly a požadavky konkrétního zadání.
8. **Detailní kalkulaci** – stanovení gramáží surovin, nákladů a prodejních cen pro konečného zákazníka.
9. **Grafický návrh tištěného menu pro hosty** – přehledné a estetické zpracování s odpovídající strukturou a logickou návazností jednotlivých chodů.

Písemná práce může být doplněna vhodnými obrázky a dalšími ilustrativními materiály, které souvisejí se zvoleným tématem.

Průběh praktické maturitní zkoušky

Obhajoba písemné odborné práce

Na úvod zkoušky žák před zkušební maturitní komisí představí a obhájí zpracovanou odbornou práci. Zaměří se zejména na charakteristiku lokality z pohledu cestovního ruchu, navržené menu, kalkulaci a zdůvodnění zvolených technologických a organizačních postupů.

Pro obhajobu je doporučeno využít prezentaci.

Příprava slavnostní tabule nebo prezentačního stanoviště

Žák připraví vzorovou slavnostní tabuli odpovídající charakteru zadané gastronomické akce.

Pokud zvolený typ akce nevyžaduje klasickou slavnostní tabuli, například při rautu nebo recepce, připraví žák odpovídající způsob prezentace, například rautové uspořádání nebo bistro stolek.

Součástí prezentace jsou vhodně zvolený gastronomický inventář, dekorace, rekvizity a připravené tištěné menu.

Příprava a servis pokrmů

V rámci praktické realizace žák technologicky připraví a naservíruje **dva libovolné pokrmy z menu navrženého ve své písemné odborné práci.**

Při realizaci dodržuje stanovené technologické postupy, hygienické zásady, pravidla bezpečnosti práce a požadavky na správnou úpravu a servis pokrmů.

Hodnocení praktické maturitní zkoušky

Při hodnocení praktické maturitní zkoušky se posuzuje zejména odborná úroveň písemné práce a její obhajoby, správnost navrženého menu a kalkulace, organizace práce, vhodnost a estetická úroveň připravené tabule nebo prezentačního stanoviště, dodržení technologických a hygienických postupů a kvalita přípravy a servisu pokrmů.

Konkrétní kritéria a způsob klasifikace se řídí pravidly hodnocení praktické maturitní zkoušky stanovenými školou.

3. Hodnocení maturitní zkoušky

Hodnocení maturitní zkoušky probíhá v souladu s klasifikačním řádem školy, zákonem č. 561/2004 Sb. (školský zákon) a vyhláškou č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou.

Výsledky jednotlivých zkoušek se hodnotí podle této klasifikační stupnice:

- 1 – výborný

- 2 – chvalitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatečný
- 5 – nedostatečný

Podrobnosti k hodnoticím kritériím jsou uvedeny v **příloze č. 6**.

Konečnou klasifikaci stanoví zkušební komise na základě hodnocení jednotlivých hodnotitelů. Výsledek každé zkoušky se žákovi oznámí bezprostředně po jejím ukončení, nejpozději však v den konání poslední zkoušky, kterou žák v daném období koná.

Výsledek nepovinných zkoušek se uvádí na maturitním vysvědčení slovy „uspěl(a)“ nebo „neuspěl(a)“.

4. Organizační pokyny

4.1 Zadání a organizace zkoušky

- Nabídku povinných a nepovinných zkoušek profilové části maturitní zkoušky zveřejní ředitel školy nejpozději 7 měsíců před termínem maturitní zkoušky.
- Témata profilové maturitní zkoušky stanovuje ředitel školy nebo jím pověřený zástupce nejpozději do 30. září daného školního roku, ve kterém žáci maturují. Témata jsou následně zveřejněna na internetových stránkách školy.
- Školní seznam četby pro maturitní zkoušku z českého jazyka a literatury zkoušky stanovuje ředitel školy nebo jím pověřený zástupce nejpozději do 30. září daného školního roku, ve kterém žáci maturují. Školní seznam četby je následně zveřejněna na internetových stránkách školy.
- Maturitní témata jsou platné i pro opravnou a náhradní zkoušku.
- Ředitel školy určuje zkušební komisi pro jednotlivé části maturitní zkoušky.

4.1.1 Složení zkušební komise

Zkušební maturitní komise pro profilovou část maturitní zkoušky je jmenována ředitelem školy v souladu s § 35 a § 36 vyhlášky č. 177/2009 Sb. Její složení je následující:

- předseda komise – jmenuje krajský úřad,
- místopředseda – jmenuje ředitel školy,
- třídní učitel,
- zkoušející učitelé příslušných předmětů,
- přisedící učitelé příbuzných předmětů,
- v případě potřeby odborník z praxe.

Komise je usnášeníschopná, je-li přítomen předseda nebo jím pověřený místopředseda a alespoň jeden zkoušející učitel.

4.2 Termíny a přihlášky

- Termín maturitní zkoušky: květen 2027.
- Profilové ústní zkoušky se konají v období řádného jarního zkušebního období, tj. od 16. května do 10. června 2027, v souladu s vyhláškou č. 177/2009 Sb.
- Přihlášky k maturitní zkoušce se podávají výhradně v písemné podobě na formuláři vydaném MŠMT. Formuláře žákům poskytuje škola, zpravidla prostřednictvím třídního učitele. Vyplněné přihlášky žáci odevzdávají řediteli školy nejpozději do 1. prosince 2026.
- Písemná příprava musí být odevzdána před zahájením ústní zkoušky.
- V případě neúspěšného vykonání zkoušky platí postup uvedený v části 4.3 Opravné a náhradní zkoušky.

4.3 Opravné a náhradní zkoušky

- Žák, který se k maturitní zkoušce přihlásil a zkoušku nekonal nebo v ní neuspěl, koná pouze opravnou nebo náhradní zkoušku z těch částí, v nichž neuspěl nebo je nekonal. Náhradní zkoušku koná žák tehdy, pokud se k řádné zkoušce nedostavil z řádně omluvených důvodů.
- Přihlášku k opravné nebo náhradní zkoušce podává žák řediteli školy, a to ve lhůtě stanovené školským zákonem a vyhláškou č. 177/2009 Sb.
- Opravné a náhradní zkoušky se konají v období vyhlášeném MŠMT pro podzimní zkušební období. Termín určuje ředitel školy a zveřejní jej nejméně 2 měsíce předem.
- Obsah, témata a kritéria hodnocení opravných a náhradních zkoušek jsou totožná s požadavky řádných maturitních zkoušek daného školního roku.
- Žák může konat opravnou zkoušku ze stejné části maturitní zkoušky nejvýše třikrát (§ 81 odst. 6 školského zákona).
- Hodnocení opravných a náhradních zkoušek se provádí podle stejných pravidel a kritérií jako u řádné maturitní zkoušky.

5. Přílohy

Přílohy se pravidelně obměňují dle aktuálních požadavků vzdělávacího programu a legislativních změn.

- Příloha č. 1: Maturitní témata z ekonomických předmětů – příloha se aktualizuje nejpozději do 30. září daného školního roku, ve kterém bude žák skládat maturitní zkoušku.
- Příloha č. 2: Maturitní témata z odborných předmětů - příloha se aktualizuje nejpozději do 30. září daného školního roku, ve kterém bude žák skládat maturitní zkoušku.
- Příloha č. 3: Seznam témat praktické zkoušky z odborných předmětů - příloha se aktualizuje nejpozději do 30. září daného školního roku, ve kterém bude žák skládat maturitní zkoušku.
- Příloha č. 4: Maturitní témata z Informační a komunikační technologie (nepovinná zkouška) - příloha se aktualizuje nejpozději do 30. září daného školního roku, ve kterém bude žák skládat maturitní zkoušku.
- Příloha č. 5: Maturitní témata ze Zeměpisu cestovního ruchu (nepovinná zkouška) - příloha se aktualizuje nejpozději do 30. září daného školního roku, ve kterém bude žák skládat maturitní zkoušku.
- Příloha č. 6: Kritéria pro hodnocení maturitní profilové zkoušky – aktualizuje se v souladu s platnou legislativou a dle potřeb školy.
- Příloha č. 7: Maturitní témata z anglického jazyka - příloha se aktualizuje nejpozději do 30. září daného školního roku, ve kterém bude žák skládat maturitní zkoušku.
- Příloha č. 8: Seznam četby – příloha se aktualizuje nejpozději do 30. září daného školního roku, ve kterém bude žák skládat maturitní zkoušku.
- Příloha č. 9: Žádost o uznání profilové maturitní zkoušky z Anglického jazyka jazykovým certifikátem ve školním roce 2026/27

Příloha č. 1: Maturitní témata z ekonomických předmětů

1. Úřad práce a jeho činnost
2. Mzdy
3. Přímé daně
4. Nepřímé daně
5. Základní ekonomické pojmy – potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, hospodářský cyklus, trh a jeho zákony
6. Živnostenské podnikání a živnostenský zákon
7. Majetek podniku
8. Náklady a výnosy
9. Finanční trh
10. Marketing v hotelnictví
11. Management v hotelnictví
12. Účetní doklady
13. Rozvaha
14. Účtování mezd a zúčtovacích vztahů
15. Dlouhodobý majetek – pořízení a odpisování
16. Výsledek hospodaření a jeho zjišťování
17. Účtování zásob a jejich oceňování
18. Účtování finančního majetku
19. Inventarizace majetku a závazků
20. Kapitálové účty a dlouhodobé závazky

Vypracovala: Renata Bučková

Schválil:

Příloha č. 2: Maturitní témata z odborných předmětů

1. Hygiena, bezpečnost práce a HACCP v gastronomii
2. Polévky – rozdělení a příprava
3. Omáčky – rozdělení a příprava
4. Hovězí a vepřové maso – rozdělení, zpracování a využití
5. Drůbež, ryby a ostatní druhy masa
6. Bezmasé pokrmy, přílohy a moučníky
7. Studená kuchyně
8. Jídelní a nápojové lístky
9. Inventář a vybavení gastronomického provozu
10. Způsoby a systémy obsluhy
11. Slavnostní formy obsluhy – banket a raut
12. Nápoje a jejich servis
13. Hotelnictví a ubytovací zařízení
14. Hotelový provoz a jeho organizace
15. Ubytovací úsek – recepce a housekeeping
16. Hotelové služby a péče o hosta
17. Cestovní ruch – charakteristika, význam, druhy a formy
18. Služby cestovního ruchu
19. Cestovní kancelář a cestovní agentura
20. Pracovníci cestovního ruchu – průvodce a delegát

Vypracovala: Renata Bučková

Schválil:

Příloha č. 3: Seznam témat praktické maturitní zkoušky

1. Slavnostní narozeninový oběd v Krkonoších

Narozeninový oběd u příležitosti 50. narozenin dámy pro 20 hostů. Oslavenkyně požaduje jako hlavní chod pro všechny hosty rybí pokrm, při jehož konzumaci je nutné použít speciální rybí příbor. Podnik se nachází v Krkonoších.

2. Svatební hostina ve Velké Británii

Svatební hostina pro 40 hostů. Snoubenci si přejí moderní slavnostní menu a jsou milovníky vína. Podnik se nachází ve Velké Británii.

3. Svatební večerní raut na Šumavě

Večerní svatební raut pro 60 hostů, kteří jsou milovníky tradiční české kuchyně. Podnik se nachází na Šumavě.

4. Oslava 50. narozenin v USA

Narozeninový raut pro 50 osob u příležitosti 50. narozenin muže, který je milovníkem steaků, burgerů a piva. Podnik se nachází v USA.

5. Dámská rozlučka se svobodou na Slovensku

Rozlučka se svobodou pro 25 dam, které rády objevují nové míchané nápoje a ke každému z nich si přejí vhodné drobné občerstvení. Restaurace se nachází na Slovensku.

6. Dětská narozeninová oslava v jižních Čechách – bezlepkové občerstvení

Narozeninová oslava čtyřletého chlapce. Oslavy se zúčastní 10 dětí (chlapců i dívek) a přibližně 20 dospělých osob – jejich rodičů. Veškeré podávané občerstvení musí být bezlepkové. Podnik se nachází v jižních Čechách.

7. Dětská narozeninová oslava v Polsku – občerstvení bez kravského mléka

Narozeninová oslava desetileté dívky. Oslavy se zúčastní 10 dětí (chlapců i dívek) a přibližně 20 dospělých osob – jejich rodičů. Veškeré podávané občerstvení musí být připraveno bez kravského mléka a výrobků z něj. Podnik se nachází v Polsku.

8. Pánská rozlučka se svobodou na severní Moravě

Pánská rozlučka se svobodou na téma „Pánský klub“ pro přibližně 20 mužů. Ženich je milovníkem masa a kvalitních rumů. Podnik se nachází na severní Moravě.

9. Smuteční hostina na Vysočině

Smuteční hostina (kar) pro 45 osob. Objednavatelé požadují vhodně vyzdobenou smuteční tabuli, menu inspirované francouzskou kuchyní a šumivé víno k přípitku. Podnik se nachází na Vysočině.

10. Slavnostní otevření vegetariánské restaurace ve Francii

Slavnostní otevření vegetariánské restaurace pro 40 pozvaných hostů. Hlavním gastronomickým zážitkem bude příprava dezertu Crêpes Suzette, flambovaného na oběd u centrálního stolu přímo před zraky hostů. Podnik se nachází ve Francii.

11. VIP banket v Karlových Varech

VIP banket pro 20 zástupců filmového festivalu. Důraz bude kladen na využití lokálních surovin a snoubení pokrmů s regionálními víny. Podnik se nachází v Karlových Varech.

12. Maturitní večírek v Itálii

Maturitní večírek pro 35 osob v italském stylu. Gastronomická nabídka bude vycházet z italské kuchyně a bude doplněna vhodnými víny. Podnik se nachází v Itálii.

13. Firemní teambuilding v Řecku

Úvodní oběd pro 45 účastníků výjezdního teambuildingu softwarové společnosti. Oběd bude připraven v řeckém stylu s řeckým menu. Podnik se nachází v Řecku.

14. Třídenní odborný sjezd ve Slovenských Tatrách

Třídenní sjezd Společnosti všeobecného lékařství pro 100 účastníků, který začíná v pátek obědem a končí v neděli večer. Úkolem je naplánovat kompletní gastronomické zabezpečení akce (F&B), včetně dopoledních a odpoledních coffee breaků, obědů a jedné slavnostní sobotní večeře spojené s následným plesem. Pro praktickou ukázkou bude prezentována slavnostní večeře. Podnik se nachází ve Slovenských Tatrách.

15. Obchodní banket v Egyptě

Banket pro 6 hostů při příležitosti nové obchodní akvizice v arabské zemi. Podávána bude místní kuchyně. Podnik se nachází v Egyptě.

16. Vernisáž asijského fotografa v Plzni

Recepce při příležitosti vernisáže asijského fotografa pro 60 pozvaných hostů. Podáváno bude občerstvení z kantonské, vietnamské a japonské kuchyně doplněné vhodnými nápoji. Podnik se nachází v Plzni.

17. Slavnostní pracovní oběd ve Spojených arabských emirátech

Slavnostní pracovní oběd pro 12 zahraničních obchodních partnerů. Gastronomická nabídka bude vycházet z moderní fusion cuisine (fúze různých světových kuchyní). Součástí nabídky budou prémiové destiláty a nealkoholické nápoje. Podnik se nachází ve Spojených arabských emirátech.

18. Předsvatební degustace veganského menu v Praze

Předsvatební ochutnávka svatebního menu včetně ukázky svatební tabule. Snoubenci

jsou vegani a přejí si celé svatební stravování ve veganském stylu. Svatby se zúčastní 40 osob. V rámci ochutnávky budou navrženy tři cenově srovnatelné varianty svatebního menu. Kalkulace bude zpracována pro svatební oběd pro 40 osob, nikoli pro samotnou ochutnávku. Podnik se nachází v Praze.

19. Oslava promoce ve Františkových Lázních

Slavnostní oběd pro 30 osob u příležitosti promoce studentky indologie. Podáváno bude menu inspirované indickou kuchyní. Podnik se nachází ve Františkových Lázních.

20. Oslava zlaté svatby na jižní Moravě

Oslava zlaté svatby pro 50 osob. Jubilanti jsou milovníky myslivosti. Součástí oslavy bude slavnostní oběd s následným posezením za doprovodu cimbálové muziky. V odpoledních hodinách bude podáváno další občerstvení vhodné k pivu a vínu. Podnik se nachází na jižní Moravě.

Vypracovala: Radka Šedá

Schválil:

1. Základy informačních a komunikačních technologií – informace, data, informační technologie a jejich využití.
2. Hardware počítače – základní části počítače, jejich funkce a periferní zařízení.
3. Software počítače – systémový a aplikační software, druhy programů a softwarové licence.
4. Operační systémy – funkce operačního systému, uživatelské prostředí, nastavení a správa počítače.
5. Práce se soubory a složkami – organizace dat, ukládání, kopírování, přesouvání a zálohování souborů.
6. Počítačové sítě – základní druhy sítí, jejich využití a síťová zařízení.
7. Internet a vyhledávání informací – internetové služby, webové prohlížeče a efektivní vyhledávání.
8. Elektronická komunikace – elektronická pošta, přílohy, pravidla komunikace a elektronická korespondence.
9. Bezpečnost při práci s ICT – škodlivý software, ochrana počítače, hesla a bezpečné chování na internetu.
10. Ochrana a zálohování dat – ochrana informací, způsoby zálohování a obnova dat.
11. Textové editory – tvorba, úpravy a formátování textu. – základní práce s dokumentem
12. Textové editory – tabulky, obrázky, styly, záhlaví, zápatí a příprava dokumentu k tisku. – pokročilé funkce
13. Tabulkové procesory – buňky, listy, formátování tabulek a práce s daty. – základní práce
14. Tabulkové procesory – výpočty, základní funkce a jejich využití při řešení úloh. – vzorce a funkce
15. Tabulkové procesory – tvorba grafů a přehledné zpracování číselných údajů. – grafy
16. Prezentační software – tvorba prezentací, práce se snímky a zásady správné prezentace.
17. Počítačová grafika – základní druhy grafiky, obrazové formáty a úprava obrázků.
18. Databáze a práce s informacemi – základní databázové pojmy, evidence a vyhledávání údajů.
19. Kancelářské aplikace v ekonomické praxi – zpracování písemností, tabulek a ekonomických podkladů.
20. Využití ICT v hotelnictví a cestovním ruchu – práce s informacemi, komunikace a využití kancelářského softwaru v odborné praxi.

Vypracovala: Renata Bučková

Schválil:

Příloha č. 5: Maturitní témata ze Zeměpisu cestovního ruchu

1. Zeměpis cestovního ruchu – předmět zeměpisu cestovního ruchu, jeho význam a vztah k hospodářství. – základní pojmy a význam
2. Předpoklady rozvoje cestovního ruchu – přírodní, kulturně-historické, společenské a ekonomické předpoklady.
3. Oblasti a střediska cestovního ruchu – jejich charakteristika, význam, dostupnost a využití.
4. Cestovní ruch a životní prostředí – vliv cestovního ruchu na krajinu, ochrana přírody a udržitelný rozvoj.
5. Cestovní ruch v České republice – základní charakteristika, významné turistické oblasti a střediska.
6. Praha a střední Čechy – kulturně-historické památky, turistická centra a předpoklady cestovního ruchu.
7. Jižní a západní Čechy – přírodní atraktivity, historické památky, lázeňství a turistická střediska.
8. Severní a východní Čechy – horská střediska, chráněná území a kulturní památky.
9. Jižní Morava a Vysočina – turistické oblasti, vinařství, kulturní památky a přírodní zajímavosti.
10. Severní Morava a Slezsko – horská turistika, lázeňství, kulturní a technické památky.
11. Slovensko – přírodní a kulturní předpoklady cestovního ruchu, hlavní turistické oblasti.
12. Rakousko a Německo – významné oblasti a střediska cestovního ruchu, horská a městská turistika.
13. Polsko a Maďarsko – hlavní turistická centra, kulturní památky a lázeňská turistika.
14. Itálie – významné turistické regiony, kulturně-historické památky, přímořská a horská turistika.
15. Francie a Španělsko – hlavní turistické oblasti, kulturní centra a přímořská letoviska.
16. Řecko a Chorvatsko – středomořský cestovní ruch, přírodní atraktivity a kulturní dědictví.
17. Velká Británie a další významné evropské destinace – turistická centra, památky a předpoklady rozvoje cestovního ruchu.
18. Cestovní ruch v Asii – významné turistické oblasti, kulturní a přírodní atraktivity.
19. Cestovní ruch v Africe, Americe a Austrálii – hlavní turistické destinace a jejich charakteristika.
20. Světový cestovní ruch a jeho rozvoj – významné světové turistické oblasti, současné směry rozvoje a principy udržitelného cestovního ruchu.

Vypracovala: Renata Bučková

Schválil:

Příloha č. 6: Kritéria pro hodnocení maturitní profilové zkoušky

Hranice úspěšnosti společné části maturitní zkoušky

Všechny zkoušky společné části maturitní zkoušky se konají formou didaktického testu. V případě těchto zkoušek se maximálním dosažitelným počtem bodů rozumí součet dosažitelných bodů všech úloh didaktického testu, které jsou do výsledku zkoušky započítány. Maximální dosažitelný počet bodů didaktického testu, hranice úspěšnosti testu i maximální dosažitelný počet bodů za jednotlivé úlohy testu jsou uvedeny v příslušném testovém sešitě.

Hranice úspěšnosti zkoušky z českého jazyka je 44 %

Hodnocení úspěšnosti společné části maturitní zkoušky

Výborný 1: procentuální úspěšnost >85 * Chvalitebný 2: procentuální úspěšnost 87 – 73 *

Dobry 3: procentuální úspěšnost 72 – 58 * Dostatečný 4: procentuální úspěšnost 57 – 44 *

Nedostatečný 5: 43 a méně

uspěl(a) – procentuální úspěšnost minimálně 44 %

neuspěl(a) – procentuální úspěšnost 43% a méně

Kritéria hodnocení profilové části maturity z českého jazyka

Kritéria hodnocení písemná práce

Profilová maturitní zkouška z českého jazyka a literatury se skládá z dílčí zkoušky konané formou písemné práce a ústní zkoušky. Hodnocení každé části zkoušky se zohlední v návrhu výsledného hodnocení. Hodnocení písemné práce tvoří 40% a hodnocení ústní zkoušky tvoří 60% celkového hodnocení zkušebního předmětu. Žák zkoušku vykoná úspěšně, pokud úspěšně vykoná všechny části dané zkoušky. Pokud žák nevykonal úspěšně některou část zkoušky, opakuje pouze tu část zkoušky, kterou nevykonal úspěšně.

Časové rozvržení zkoušky

15 min. úvodní administrace a výběr tématu

120 min. vlastní zkouška

Povolené pomůcky pro intaktní žáky: Pravidla českého pravopisu

Rozsah práce: Minimální stanovený rozsah: 250 slov, stanovená tolerance rozsahu je 50 slov, lze tedy hodnotit texty, které obsahují 200 slov

Horní hranice rozsahu není vymezena.

Dílčí zkouška konaná formou písemné práce ze zkušebního předmětu Český jazyk a literatura (ČJL) je hodnocena podle tří základních kritérií, resp. šesti dílčích kritérií:

1. Vytvoření textu podle zadaných kritérií

1A téma, obsah

1B komunikační situace, slohový útvar

2. Funkční užití jazykových prostředků

2A pravopis, tvarosloví a slovotvorba

2B lexikum

3. Syntaktická a kompoziční výstavba textu

3A větná syntax, textová koheze

3B nadvětná syntax, koherence textu

Předmětem hodnocení je pouze autorský text žáka. Text prokazatelně převzatý z dostupného zdroje se nezapočítává do celkového rozsahu písemné práce, a není tedy předmětem hodnocení. Stejný princip se uplatňuje i v případě, kdy žák doslova opíše výchozí text.

Každé z těchto dílčích kritérií je hodnoceno body na škále 0–5.

Maximální dosažitelný počet bodů za celou dílčí zkoušku je tedy 30. Minimální počet bodů je 13.

Písemná práce se závazně hodnotí 0 body, pokud text splňuje alespoň jednu z těchto charakteristik:

- písemná práce nesplňuje požadavky na dílčí kritérium 1A: text se prokazatelně nevztahuje k zadanému tématu, reflektuje zcela jiné téma;
- písemná práce nesplňuje požadavky na dílčí kritérium 1B: text prokazatelně nevykazuje charakteristiky zadaného útvaru a reaguje na jiné vymezení komunikační situace;
- písemná práce nesplňuje požadavky na stanovený minimální rozsah: text nesplňuje požadovaný rozsah slov (tj. 250 slov), a to ani v rámci stanovené tolerance (minus 50 slov).

Předmětem hodnocení je pouze autorský text žáka. Text prokazatelně převzatý z dostupného zdroje se nezapočítává do celkového rozsahu písemné práce, a není tedy předmětem hodnocení

Hodnotící škála

Počet získaných bodů	Výsledné hodnocení
30 – 27 bodů	1
26 – 24 bodů	2
23 – 19 bodů	3
18 – 13 bodů	4
12 bodů a méně	5

Kritéria hodnocení ústní zkoušky

časová dotace: 15 minut na přípravu, 15 minut zkoušení

povolené pomůcky: žádné

školní seznam literárních děl: 100 – 120 titulů

žakovský seznam literárních děl: 20 titulů

části pracovního listu:

- a) název pracovního listu,
- b) výňatek z uměleckého textu,
- c) výňatek z neuměleckého textu

Kritéria pro výběr maturitních zadání k ústní zkoušce

Žák si vybírá 20 literárních děl.

Světová a česká literatura do konce 18. století min. 2 literární díla.

Světová a česká literatura 19. století min. 3 literární díla.

Světová literatura 20. a 21. století min. 4 literární díla.

Česká literatura 20. a 21. století min. 5 literárních děl.

Minimálně dvěma literárními díly musí být v seznamu žáka zastoupena próza, poezie, drama.

Dílčí zkouška konaná formou ústní ze zkušebního předmětu český jazyk a literatura je hodnocena podle čtyř následujících kritérií:

Kritérium	Body
1. Analýza uměleckého textu celkem	16 bodů
I. část: téma a motiv, časoprostor, kompoziční výstavba, literární druh a žánr - 4 body	
II. část: vypravěč / lyrický subjekt, postava, vyprávěcí způsoby, typy promluv, veršová výstavba	4 body
III. část: jazykové prostředky	4 body
IV. část: literárněhistorický kontext literárního díla	4 body
2. Analýza neuměleckého textu celkem	12 bodů
I. část: porozumění textu, charakteristika komunikační situace	4 body
II. část: funkčněstylové charakteristiky textu, jazykové prostředky	4 body
4. Výpověď v souladu s jazykovými normami a se zásadami jazykové kultury	4 body

Maximální dosažitelný počet bodů za celou ústní zkoušku je 28.

Minimální dosažený počet bodů pro úspěšné složení zkoušky je 13.

Pro hodnocení ústní zkoušky platí následující vnitřní podmínka hodnocení:

Pro analýzu uměleckého textu platí:

Za kritérium 1. Analýza uměleckého textu musí žák získat alespoň 4 body. Pokud získá méně než 4 body, je za ústní zkoušku celkově hodnocen 0 body.

Hodnocení kritéria výpověď v souladu s jazykovými normami a zásadami jazykové kultury se vztahuje k výkonu žáka v průběhu celé zkoušky.

Hodnoticí škála

Počet získaných bodů	Výsledné hodnocení
30 – 27 bodů	1
26 – 24 bodů	2
23 – 19 bodů	3
18 – 13 bodů	4
12 bodů a méně	5

Brno 30. 9. 2026

Podklady připravili: Mgr. Jiří Potůček, Mgr. Lenka Robková

Ke schválení zkušební maturitní komisí navrhuje:

Příloha č. 7: Maturitní témata z anglického jazyka

1. Traditional food and drinks in the Czech Republic / Cooking, ways of cooking
2. Culture, free time and entertainment / Tourist information centre
3. The United Kingdom, London / Tourist attractions in the U.K. and London
4. Menu. List of beverages. / Table setting
5. Restaurant – types of restaurants, restaurant facilities, restaurant staff
6. National holidays and traditions in the CR, the UK and the USA / Traditional meals in the UK and the USA
7. Hotel – hotel rooms, hotel facilities, reception, hotel staff
8. The Czech Republic, Prague / UNESCO sites in the C.R.
9. Shopping and services / Travel Agency
10. Australia, New Zealand, Canada / Tourist attractions in Canada and Australia
11. Seasons and weather. Environmental issues. / Seasonal Food and Cuisine
12. The United States of America, Washington D.C. / Tourist attractions in the USA and NYC
13. Media and Communication / Role of modern technologies in tourism
14. Travelling and transport / Types of holidays
15. Health and keeping fit. / Healthy eating, special diets
16. Housing and living / Types of accommodation
17. Sports and games / Wellness, Spa and Leisure Services
18. Brno. My hometown / Tourist attractions in our region
19. Personal Identification / Uniforms and dress-code in tourism and hospitality
20. My studies, my future career, jobs. / My practical training

Vypracovala: Mgr. Barbora Kilianová

Schválil/a:

Příloha č. 8: Seznam četby

1. Česká a světová literatura do konce 18. století (minimálně 2 díla)

Autor	Název díla	Vydání
Sofokles	Antigona	Praha: 1965
Sofokles	Král Oidipus	Brno: 1999
Cervantes, Miguel de	Důmyslný rytíř Don Quiote de la Mancha	Voznice: 2020
Shakespeare, William	Hamlet	Brno: 2005
Shakespeare, William	Romeo a Julie	Praha: 2015
Shakespeare, William	Macbeth	Brno: 2015
Boccaccio, Giovanni	Dekameron	Praha: 2017
Villon, Francois	Závěť	Praha: 1975
Molière	Lakomec	Praha: 2018
Molière	Zdravý nemocný	
Goethe, Johann Wolfgang	Faust	Praha: 2017
Goethe, Johann Wolfgang	Utrpení mladého Werthera	Praha: 2017
Goldoni, Carlo	Sluha dvou pánů	Praha: 2009
Defoe, Daniel	Robinson Crusoe	Praha: 2012
Komenský, Jan Amos	Labyrint světa a ráj srdce	Chlumec: 2010
Austenová, Jane	Pýcha a předsudek	
Austenová, Jane	Emma	
Austenová, Jane	Rozum a cit	

2. Česká a světová literatura 19. století (minimálně 3 díla)

Autor	Název	Vydání
Poe, Edgar Allan	Jáma a kyvadlo	Praha: 2022
Poe, Edgar Allan	Havran	Praha: 1985
Gogol, Nikolaj	Revizor	Brno: 2007
Puškin, Alexandr Sergejevič.	Evžen Oněgin	Praha: 2016
Hugo, Viktor	Bídníci	Praha: 2011
Hugo, Viktor	Chrám Matky boží v Paříži	Ostrava: 1994
Dostojevskij, F.M.	Zločin a trest	Praha: 2004
Dostojevskij, F.M.	Idiot	
H. Sienkiewicz	Quo vadis	Praha: 2013
L. N. Tolstoj	Anna Karenina	Praha: 2008
Mácha, Karel Hynek.	Máj	Praha: 1980
Vrchlický, Jaroslav.	Noc na Karlštejně	Praha: 2010
Borovský, Karel Havlíček.	Král Lávrá	Praha: 1956
Němcová, Božena	V zámku a podzámčí	Praha: 2009
Němcová, Božena	Babička	Vizovice: 1993
Němcová, Božena	Divá Bára	Ostrava: 1995
Erben, Karel Jaromír.	Kytice	Hradec Králové: 1970
Neruda, Jan	Povídky malostranské	Praha: 2016
Neruda, Jan	Hřbitovní kvítí	
Tyl, Josef Kajetán	Strakonický dudák aneb hody divých žen	Praha: 1979
Mrštík, Alois, Mrštík Vilém.	Maryša	Praha: 2017
Wilde, Oscar	Obraz Doriana Graye	Praha: 1999
Stevenson, Robert Louis	Podivný případ doktora Jekylla	

	a pana Hyda	
Jirásek, Alois	Staré pověsti české	Praha: 2010
Jirásek, Alois	Lucerna	Praha: 2012
Balzac, Honoré de	Otec Goriot	Praha: 1970
Maupassant, Guy de	Kulička	Praha: 2015
Maupassant, Guy de	Miláček	Praha: 2016
Preissová, Gabriela	Její pastorkyňa	Praha: 2007
Zola, Émile	Zabiják	Praha: 2021
Zola, Émile	Nana	Praha: 2023
Dickens, Charles	Oliver Twist	Praha: 1974
Flaubert, Gustave	Paní Bovariová	Praha: 2016
Šlejhar, Josef Karel	Kuře melancholik	Praha: 2016
Zeyer, Julius	Radúz a Mahulena	
Karafiát, Jan	Broučci	
Sládek, Josef Václav	Zvony a zvonky	

3. Světová literatura 20. a 21. století (minimálně 4 díla)

Autor	Název	Vydání
Rolland, Romain	Petr a Lucie	Praha: 2020
Christie, Agatha	Vražda v Orient-expresu	Praha: 2021
Saint-Exupéry, Antoine de	Malý princ	Praha: 2015
Styron, William	Sophiina volba	Praha: 2022
Eco, Umberto	Jméno růže	Praha: 2016
Doyle, Arthur Conan	Pes baskervillský	Praha: 2016
Fitzgerald, Francois Scott	Velký Gatsby	Praha: 2022
Steinbeck, John	O myších a lidech	Praha: 1960
Hemingway, Ernest	Stařec a moře	Praha: 1972
Kafka, Franz	Proměna	Praha: 2009
Shaw, George Bernard	Pygmalion	Brno: 2020
Remarque, Erich Maria	Na západní frontě klid	Praha: 2012
Remarque, Erich Maria	Černý obelisk	Praha: 2017
Orwell, George	Farma zvířat	Brno: 2015
Orwell, George	1984	Praha: 2009
Bradbury, Ray	451 stupňů Fahrenheita	Praha: 2018
Clarke, Arthur C.	Vesmírná odyssea	Praha: 1982
Coelho, Paul	Alchymista	Praha: 2011
F., Christiane	My děti ze stanice ZOO	Ostrava: 1998
Moravia, Alberto	Horalka	Praha: 2007
Beckett, Samuel	Čekání na Godota	Brno: 2010
Murakami, Haruki	Norské dřevo	Praha: 2021
Mawer, Simon	Skleněný pokoj	Praha: 2019
Adams, Douglas	Stopařův průvodce po Galaxii	Praha: 1998
Rowlingová, Joanne K.	Harry Potter a Kámen mudrců	Praha: 2018
Kesey, K. E.	Vyhoďme ho z kola ven	Praha: 1996
Tolkien, John Ronald Reuel	Hobit aneb Cesta tam a zase zpátky	Praha: 2005
Nabokov, V.	Lolita	Praha: 2003
Ishiguro, Kazuo	Neopouštěj mě	Praha: 2017
London, Jack	Bílý tesák	
London, Jack	Tulák po hvězdách	
Waltari, Mika	Egypt'an Sinuhet	
Zusak, Markus	Zlodějka knih	

Burgess, Anthony	Mechanický pomeranč	
------------------	---------------------	--

4. Česká literatura 20. a 21. století (minimálně 5 děl)

Autor	Název	Vydání
Seifert, Jaroslav	Maminka	Praha: 2008
Seifert, Jaroslav	Na vlnách TSF	
Bezruč, Petr	Slezské písně	Praha: 1958
Havlíček, Jaroslav	Petrolejové lampy	Praha: 1983
Čapek, Karel	Bílá nemoc	Praha: 2010
Čapek, Karel	R.U.R.	Praha: 2010
Čapek, Karel	Povídky z jedné a druhé kapsy	Praha: 2021
Čapek, Karel	Dášenska	
Poláček, Karel	Bylo nás pět	Praha: 1979
Vančura, Vladislav	Rozmarné léto	Praha: 1986
Dyk, Viktor	Krysař	Praha: 2002
Fuks, Ladislav	Spalovač mrtvol	Praha: 2003
Olbracht, Ivan	Nikola Šuhaj loupežník	Praha: 1979
Olbracht, Ivan	Golet v údolí	Praha: 1988
Pavel, Ota	Smrt krásných srnců	Praha: 2007
Škvorecký, Josef	Zbabělci	Praha: 1991
Jirotka, Zdeněk	Saturnin	Praha: 2007
Otčenášek, Jan	Romeo, Julie a tma	Praha: 2023
Kundera, Milan	Směšné lásky	Brno: 2015
Kundera, Milan	Žert	Brno: 2016
Skácel, Jan	Smuténka	Brno: 2018
Wolker, Jiří	Host do domu	Praha: 2008
Hrabě, Václav	Blues pro bláznivou holku	Praha: 1999
Cimrman, Smoljak, Svěrák	Záskok	Praha: 2021
Havel, Václav	Zahradní slavnost	Brno: 2010
Tučková, Kateřina	Vyhnutí Gerty Schnirch	Brno: 2010
Vančura, Vladislav	Markéta Lazarová	Praha: 2008
Lustig, Arnošt	Modlitba pro Kateřinu Horowitzovou	Praha: 2011
Bass, Eduard	Cirkus Humberto	Praha: 2017
Werich, Jan	Fimfárum	
Mornštajnová, Alena	Hana	
Foglar, Jaroslav	Hoši od Bobří řeky	
Kaplický, Václav	Kladivo na čarodějnice	
Andronikova, Hana	Zvuk slunečních hodin	
Legátová, Květa	Jozova Hanule	

Poznámky:

Ve výběru žáka musí být obsaženo:

- 2 díla z oddílu I.
- 3 díla z oddílu II.
- 4 díla z oddílu III.
- 5 děl z oddílu IV.
- minimálně 2 díla prozaická, 2 díla básnická, 2 dramata

- f) zbytek je libovolný ze Školního seznamu literárních děl
- g) od každého autora je možné zvolit si maximálně 2 tituly

**Příloha č. 9: Žádost o uznání profilové maturitní zkoušky z Anglického
jazyka jazykovým certifikátem ve školním roce 2026/27**

Akademie pedagogiky, sociální činnosti a hotelnictví - Střední odborná škola, s.r.o.

Žádost o uznání profilové maturitní zkoušky z Anglického jazyka jazykovým certifikátem ve školním roce 2026/27

Žádám o uznání profilové zkoušky z Anglického jazyka jazykovým certifikátem dle seznamu standardi-
zovaných zkoušek (SERR/CEFR) uvedeného na webových stránkách školy.

Jméno a příjmení:

Datum narození:

Studijní obor:

Třída:

Název zkoušky/certifikátu:

Úroveň zkoušky/certifikátu:

Datum vydání zkoušky/certifikátu:

Přílohou této žádosti je úředně ověřená kopie o vykonání standardizované zkoušky.

V Brně, dne

.....
podpis žadatele

Vyjádření zástupkyně ředitele:

S výše uvedenou žádostí souhlasím – nesouhlasím.

V Brně, dne

.....
podpis zástupkyně ředitele

Vyjádření ředitele školy:

S výše uvedenou žádostí souhlasím – nesouhlasím.

V, dne

.....
podpis ředitele