Seznam témat k ústní maturitní zkoušce na školní rok 2026/2027

Anglický jazyk (2.G, 4.H)

1. Sightseeing in Prague
2. Typical British food
3. Typical Czech food
4. Services
5. Vegetarian diet in gastronomy
6. Serving drinks
7. Travelling
8. Great Britain
9. Hotel, accommodation
10. Waiter, waitress and other professions in tourism industry
11. Kitchen and cooking
12. My favourite food
13. Healthy diet
14. Meat products
15. My town
16. My future career
17. Tourism in various seasons
18. Typical Czech beverages
19. The Czech Republic
20. International cuisine
21. Travelling in my region
22. Means of transport
23. Holiday and festivals
24. Favourite destinations
25. Environment

Vypracovala: Mgr. Blanka Machová
Jan Frömmel

Schválila: Ing. Petra Jansová

Teplice nad Metují 25. 09. 2026

Seznam témat k ústní maturitní zkoušce na školní rok 2026/2027

Cestovní ruch (2.G, 4.H, 4.HT)

1. Východní Evropa, cestovní ruch – vymezení pojmu, historický vývoj, předpoklady rozvoje CR
2. Severní Evropa, typologie CR – základní formy CR
3. Východní Asie, typologie CR – specifické formy CR
4. Západní Evropa, cestovní kanceláře a cestovní agentury, uplatnění informatiky v CR
5. USA, zájezd – organizace, cena
6. Austrálie, Nový Zéland, dopravní procesy v CR – lodní a letecká doprava
7. Střední Amerika, turistický CR – turistická informační centra, Klub českých turistů
8. Kanada, Oceánie, dopravní procesy v CR – železniční a silniční doprava
9. Významné oblasti CR v ČR, průvodcovské služby – práce průvodce a delegáta, kategorie průvodců
10. Jižní Amerika, marketing cestovního ruchu
11. UNESCO památky ČR, cestovní doklady, vízové služby, bezvízový styk, celní kontrola
12. Střední Evropa, světová náboženství
13. CR Královehradeckého kraje, průvodcovské služby – příprava na zájezd, povinnosti průvodce během zájezdu
14. Jihozápadní Evropa, lázeňství
15. Region Praha, kongresové služby, MICE
16. Jihovýchodní Asie, peněžní služby – platební karty, směnárny
17. Afrika, zdravotní a pojišťovací služby, bezpečnostní rizika
18. Jižní Asie, novodobé divy světa, animace a animační služby
19. Jihovýchodní Evropa, ubytovací a stravovací služby
20. Jihozápadní Asie, globální problémy, dopady CR

Vypracovala: Bc. Michaela Stránská Schválila: Ing. Petra Jansová

Teplice nad Metují 25. 09. 2026

Seznam témat k ústní maturitní zkoušce na školní rok 2026/2027

Podnikání (2.G, 4.H)

1. Trh a tržní mechanismus
2. Základní ekonomické pojmy
3. Podnikání fyzických osob
4. Podnikání právnických osob
5. Dlouhodobý majetek podniku
6. Oceňování a odpisování dlouhodobého majetku
7. Zásobování, reklamace
8. Krátkodobý finanční majetek podniku
9. Inventarizace
10. Tvorba ceny
11. Personalistika
12. Financování podnikových činností
13. Finanční trh
14. Bankovnictví
15. Pojišťovnictví
16. Přímé daně
17. Nepřímé daně
18. Výrobní činnost podniku
19. Náklady, výnosy podniku
20. Způsoby evidence podnikatelské činnosti

Vypracovaly: Ing. Renáta Vajsarová
Bc. Pavlína Kašparová

Schválila: Ing. Petra Jansová

Teplice nad Metují 25. 09. 2026

Seznam témat k ústní maturitní zkoušce na školní rok 2026/2027

Management hotelu (2.G, 4.H)

1. Doplňkové hotelové služby, péče o hosta, podpora prodeje – wellness, kongres, balneo
2. Ekologický management v klíčových odděleních hotelu
3. Food & beverage management
4. Hotelové pokoje se zvláštním režimem, zvláštní události v hotelu
5. Hygiena v gastronomii, HACCP
6. Kategorizace ubytovacích zařízení podle oficiální jednotné klasifikace ČR
7. Komunikace se zákazníky
8. Marketing, marketingové koncepce, marketingový mix model 4 p versus 4 c
9. Marketingový mix – výrobek, propagace
10. Marketingový výzkum
11. Nabídka v odbytových střediscích, podpora prodeje
12. Nápojová gastronomie
13. Ochrana hostů, jejich zdraví a majetku
14. Organizace společenských akcí
15. Osobnost manažera, manažerské dovednosti, týmová spolupráce
16. Personál, jako klíčová oblast hotelového a restauračního podnikání, motivace, gender
17. Recepční služby v hotelu, housekeeping
18. Služby v gastronomii, marketing hotelových služeb
19. Společné stravování a jeho formy, cateringové služby
20. Zúčtování s hostem, směnárenské služby

Vypracovala: Mgr. Soňa Jansa Šrůtková

Schválila: Ing. Petra Jansová

Teplice nad Metují 25. 09. 2026