



**MATURITNÍ OKRUHY  
SPOLEČNÉ A PROFILOVÉ ČÁSTI  
MATURITNÍ ZKOUŠKY  
tříd G4, M2, M2P, MD2**

**ČESKÝ JAZYK A LITERATURA**

# ČESKÝ JAZYK A LITERATURA MATURITNÍ OKRUHY

## POŽADAVKY NA VĚDOMOSTI A DOVEDNOSTI ŽÁKA V RÁMCI MATURITNÍ ZKOUŠKY

### Část A – Očekávané vědomosti a dovednosti

Požadavky na žáka, který bude skládat maturitní zkoušku z českého jazyka a literatury v rámci společné části maturitní zkoušky, vycházejí z RVP a zahrnují požadavky na vědomosti a dovednosti žáka v těchto oblastech: jazykové, komunikační a literární.

Maturitní zkouška z českého jazyka a literatury je koncipována jako zkouška komplexní, má tři části: **didaktický test** (tj. společná část), **písemnou práci** a **ústní zkoušku** (tj. profilová část). V **didaktickém testu** žák prokazuje osvojení základních jazykových a literárních znalostí a dovedností. V **písemné práci** jsou ověřovány dovednosti spojené s produkcí textu. **Ústní zkouška** ověřuje dovednosti směřující k základní analýze různých druhů textů. Očekávané vědomosti a dovednosti jsou konkretizovány jako požadavky k maturitní zkoušce, které jsou ověřovány prostřednictvím didaktického testu, písemné práce a ústní zkoušky. Katalog vymezuje požadavky k maturitní zkoušce tak, aby si je mohli osvojit žáci bez ohledu na typ navštěvované školy i rámcového vzdělávacího programu, z něhož vychází školní vzdělávací program a učební plán dané školy.

### 1 Didaktický test

Žák, který koná maturitní zkoušku z českého jazyka a literatury v rámci společné části maturitní zkoušky, prokáže osvojení následujících vědomostí a dovedností:

#### 1.1 ovládá pravidla českého pravopisu

#### 1.2 provede slootovornou a morfologickou analýzu slovního tvaru

- určí slovnědruhovou platnost slova;
- určí mluvnické kategorie u ohebných slovních druhů;
- nalezne v daném kontextu chybný (nekodifikovaný) tvar slova, případně ho opraví;
- vytvoří spisovný tvar slova;
- rozliší základní způsoby tvoření slov v češtině (odvozování, skládání, zkracování a jejich kombinace);
- určí ve slovním tvaru předponu, kořen, příponu, koncovku;
- určí základové slovo ke slovu odvozenému;

#### 1.3 vystihne význam pojmenování

- postihne význam pojmenování v daném kontextu i mimo něj;
- nalezne v daném kontextu nevhodně užitá slova, případně za něj vybere vhodnou náhradu;
- nalezne k pojmenování v daném kontextu synonyma a antonyma;
- rozezná obrazné a neobrazné pojmenování;

#### **1.4 provede syntaktickou analýzu věty jednoduché a souvětí**

- určí větné členy, provede analýzu souvětí;
- nalezne odchylky od pravidelné větné stavby, případně chybný větný celek opraví;
- nalezne syntaktické nedostatky, případně vybere nejvhodnější opravu (např. předložky, spojovací výrazy, slovosled);

#### **1.5 prokáže porozumění celému textu i jeho částem**

- nalezne v textu požadované informace;
- vystihne hlavní myšlenku textu;
- identifikuje téma textu;
- rozliší informace podstatné a nepodstatné;
- charakterizuje text z hlediska subjektivity a objektivit;
- rozliší komunikační funkce v textu (např. otázka, žádost, rada);
- rozliší vyjádření domněnky a tvrzení s různou mírou pravděpodobnosti od faktického konstatování;
- postihne hlubší (symbolizující) význam situace konstruované textem, postihne podtext;
- rozezná v textu prvky manipulace, podbízivosti, ironie, nadsázky;
- rozezná různé možné způsoby čtení a interpretace textu, rozezná eventuální dezinterpretaci textu;
- porovná informace z různých textů;
- dovede využít informace získané v odborném textu k práci s jinými druhy textů;
- dovede při práci s různými druhy textů využít s porozuměním základní lingvistické a literárněvědní pojmy;
- dovede při práci s různými druhy textů využít poznatků z jiných disciplín podstatných pro porozumění danému textu;

#### **1.6 rozezná základní charakter textu**

- určí účel textu a jeho funkce, případně rozezná funkci dominantní;
- posoudí funkčnost užitých jazykových prostředků;
- posoudí vhodnost užití pojmenování v daném kontextu;
- rozezná útvary a funkční prostředky užití v textu (např. obecná čeština, dialekty, knižní, archaické a expresivní jazykové prostředky, argot, slang);
- přiřadí text k funkčnímu stylu (např. odborný, umělecký, publicistický), ke slohovému útvaru, určí slohový postup;
- nalezne jazykové prostředky typické pro konkrétní funkční styl a pojmenuje je, odliší v daném kontextu výrazy příznakové (netypické);
- orientuje se v komunikační situaci (oficiální, neoficiální);
- charakterizuje komunikační situaci vytvářenou textem (např. adresát, účel, funkce);
- rozliší různé typy textu (např. předmluva, doslov, vlastní text);

#### **1.7 analyzuje výstavbu výpovědi a textu**

- posoudí celkovou výstavbu textu, nalezne její případné nedostatky;
- doplní podle smyslu vynechané části textu;
- uspořádá části textu v souladu s textovou návazností;

## 1.8 orientuje se ve vývoji české a světové literatury<sup>1</sup>

- prokáže základní přehled o vývoji české a světové literatury;
- rozezná podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí;
- přiřadí text k příslušnému literárnímu směru;

## 1.9 aplikuje základní znalosti literární teorie na konkrétní text

- rozliší prózu a poezii; lyrický, epický a dramatický text;
- rozezná na základě textu charakteristické rysy literárních druhů a žánrů;
- rozezná autora, vypravěče / lyrický subjekt, postavy; postihne vztah mezi nimi a způsob, jak jsou textem vytvářeny;
- rozezná typy promluv (přímá řeč, nepřímá řeč, polopřímá řeč, neznačená přímá řeč);
- rozezná vyprávěcí způsoby, rozliší dialog a monolog (včetně vnitřního monologu);
- nalezne v textu motiv, téma;
- orientuje se v principech kompoziční výstavby textu, rozezná kompoziční postupy (např. chronologický, retrospektivní);
- analyzuje jazykové prostředky a jejich funkci v textu;
- analyzuje zvukovou a grafickou stránku textu a jejich funkci v textu;
- nalezne v textu tropy a figury (alegorie, aliterace, anafora, apostrofa, dysfemismus, elipsa, epifora, epizeuxis, eufemismus, gradace, hyperbola, inverze, metafora, metonymie, oxymóron, personifikace, přirovnání, řečnická otázka, symbol, synekdocha);
- rozliší vázaný a volný verš;
- určí typ rýmového schématu a jeho pojmenování (sdružený, střídavý, obkročný, přerývaný).

## 2 Písemná práce

Žák, který koná maturitní zkoušku z českého jazyka a literatury v rámci profilové části maturitní zkoušky, prokáže osvojení následujících dovedností:

### 2.1 vytvoří text podle zadaných kritérií

- zpracuje v písemné práci zadané téma;
- orientuje se v komunikační situaci vymezené zadáním písemné práce;
- zvolí formu písemného projevu adekvátní účelu textu;
- využije znalostí základních znaků funkčních stylů, slohových postupů a útvarů;
- využije informace z výchozích textů (např. textů, grafů, tabulek);

### 2.2 dovede v písemném projevu funkčně použít jazykové prostředky

- využívá znalostí jazykové normy a kodifikace (pravopis, morfologie, slovtvorba);
- použije jazykové prostředky adekvátní dané komunikační situaci / danému slohovému útvaru;
- prokáže šíři a pestrost slovní zásoby;
- používá pojmenování v odpovídajícím významu;

---

<sup>1</sup> Blíže viz část C.

### 2.3 uplatňuje zásady syntaktické a kompoziční výstavby textu

- ovládá zásady výstavby větných celků;
- respektuje formální prostředky textové návaznosti;
- uplatňuje znalost kompozičních principů při tvorbě textu;
- vytvoří myšlenkově ucelený, strukturovaný a koherentní text.

## 3 Ústní zkouška

Žák, který koná maturitní zkoušku z českého jazyka a literatury v rámci profilové části maturitní zkoušky, prokáže osvojení následujících vědomostí a dovedností:

### 3.1 analyzuje umělecký text

- využije vědomosti získané přečtením celého díla, z něhož pochází výňatek;
- zasadí výňatek do kontextu díla;
- nalezne v textu motiv, téma;
- charakterizuje vypravěče / lyrický subjekt, postavy;
- rozezná vyprávěcí způsoby, rozliší dialog a monolog (včetně vnitřního monologu);
- rozezná typy promluv (přímá řeč, nepřímá řeč, polopřímá řeč, neznačená přímá řeč);
- orientuje se v časoprostoru díla i konkrétního výňatku;
- charakterizuje kompoziční výstavbu díla i konkrétního výňatku;
- analyzuje jazykové prostředky a jejich funkci v textu;
- nalezne v textu tropy a figury (alegorie, aliterace, anafora, apostrofa, dysfemismus, elipsa, epifora, epizeuxis, eufemismus, gradace, hyperbola, inverze, metafora, metonymie, oxymóron, personifikace, přirovnání, řečnická otázka, symbol, synekdocha);
- rozliší vázaný a volný verš;
- určí typ rýmového schématu a jeho pojmenování (sdružený, střídavý, obkročný, přerývaný);
- rozezná na základě textu charakteristické rysy literárních druhů a žánrů;

### 3.2 charakterizuje literárněhistorický kontext literárního díla

- zařadí literární dílo do kontextu autorovy tvorby, do literárního / obecně kulturního kontextu;

### 3.3 analyzuje neumělecký text

- přiřadí text k funkčnímu stylu, slohovému útvaru, určí slohový postup (slohové postupy);
- postihne hlavní myšlenku textu;
- oddělí podstatné a nepodstatné informace;
- analyzuje jazykové prostředky a jejich funkci v textu;
- charakterizuje kompoziční výstavbu výňatku;
- rozezná různé možné způsoby čtení a interpretace textu;
- rozliší vyjádření domněnky a tvrzení s různou mírou pravděpodobnosti od faktického konstatování;
- charakterizuje komunikační situaci vytvářenou textem (např. adresát, účel, funkce);

### 3.4 formuluje výpovědi v souladu s jazykovými normami a se zásadami jazykové kultury.

## Část B – Základní specifikace maturitní zkoušky z českého jazyka a literatury

Maturitní zkouška z českého jazyka a literatury je koncipována jako zkouška komplexní. Skládá se z didaktického testu (tj. společné části), písemné práce a ústní zkoušky (tj. profilové části). Didaktický test je vyhodnocen CERMATEM slovně úspěšně-úspěšně. Výsledná známka z profilové maturitní zkoušky z českého jazyka a literatury je dána váženým průměrem známek získaných v jednotlivých dílčích zkouškách, a to s následujícím poměrem vah jednotlivých dílčích zkoušek (v pořadí ústní zkouška: písemná práce): 60 %: 40 %.

### 1 Didaktický test

Předmětem této dílčí zkoušky jsou základní jazykové a literární znalosti a dovednosti. V didaktickém testu jsou zastoupeny otevřené úlohy se stručnou odpovědí a různé typy uzavřených úloh (s jednou správnou odpovědí): úlohy multiple-choice (s výběrem ze 4 alternativ); svazky dichotomických úloh (s dvoučlennou volbou); úlohy přiřazovací; úlohy uspořádací. Testové úlohy mají různou bodovou hodnotu. V průběhu testování není žákovi dovoleno používat žádné pomůcky vyjma psacích potřeb.

V následující tabulce je uvedeno orientační procentuální zastoupení skupin požadavků k maturitní zkoušce v didaktickém testu:

	Zastoupení v testu (v %)
Pravidla českého pravopisu (1.1)	10–20
Slovo, věta, souvětí (1.2; 1.3; 1.4)	25–35
Porozumění textu (1.5)	20–30
Charakter textu a jeho výstavba (1.6; 1.7)	10–20
Literární historie a literární teorie (1.8; 1.9)	10–20

### 2 Písemná práce

V rámci písemné práce jsou ověřovány dovednosti spojené s produkcí textu. Škola stanoví pro každé zkušební období několik různorodých zadání, v počtu 5. Žák si z nabídky vybírá jedno zadání. Dílčí zkoušku, konanou formou písemné práce, vykoná žák úspěšně, pokud dosáhne v případě zkušebního předmětu český jazyk a literatura nejméně 12 bodů.

**Hranice úspěšnosti písemné práce v bodech český jazyk a literatura: maximální počet bodů 30, minimální počet bodů 12.**

Rozsah písemné práce se stanovuje na minimálně 250 slov. Hodnocení každé písemné práce proběhne hodnotitelem, jmenovaným vedením školy. Písemná práce z českého jazyka a literatury trvá 120 minut včetně času na výběr zadání. Žáci mohou během psaní písemné práce využít Pravidla českého pravopisu.

### 3 Ústní zkouška

Předmětem ústní části zkoušky jsou praktické komunikační dovednosti a přiměřená analýza a interpretace uměleckého i neuměleckého textu, a to s využitím vědomostí a dovedností získaných v průběhu vzdělávání na daném typu střední školy. Dílčí zkoušku, konanou formou ústní zkoušky, vykoná žák úspěšně, pokud dosáhne nejméně 13 bodů.

**Hranice úspěšnosti ústní zkoušky v bodech český jazyk a literatura: maximální počet bodů 28, minimální počet bodů 13**

Žák odevzdává řediteli školy seznam 20 literárních děl sestavený na základě Výběru ze Školního literárního kánonu do termínu stanoveného ředitelkou školy. Žákův seznam je zároveň seznamem jeho maturitních zadání, resp. seznamem pracovních listů, z nichž si žák před zkouškou losuje jeden. Pracovní list dostává žák až po vylosování zadání, ústní zkoušku koná s pracovním listem.

V průběhu ústní zkoušky není žákovi dovoleno používat žádné pomůcky vyjma pracovního listu a psacích potřeb. Ústní zkouška je hodnocena podle školní zpracované metodiky.

### 3.1 Kritéria pro výběr maturitních zadání k ústní zkoušce

Žák 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

Seznam literárních děl, z něhož žák vybírá, sestavuje škola. Pro školní seznam literárních děl platí základní pravidla:

- minimální celkový počet nabízených literárních děl je 60, horní hranice není stanovena;
- za literární dílo je považováno komplexní dílo, nikoli jeho část (např. Karel Jaromír Erben: Kytice, nikoli Karel Jaromír Erben: Polednice);
- u literárního díla ze světové literatury je specifikováno vydání.

Pro žákův seznam literárních děl platí základní pravidla:

- minimálně dvěma literárními díly musí být v seznamu zastoupena próza, poezie, drama;
- seznam může obsahovat maximálně dvě díla od jednoho autora.

### 3.2 Pracovní listy

Pracovní list obsahuje:

- a) výňatek z uměleckého textu;
- b) výňatek z neuměleckého textu;
- c) strukturu zkoušky.

**Struktura ústní zkoušky je tvořena třemi částmi:**

1. analýza uměleckého textu;
2. literárněhistorický kontext literárního díla;
3. analýza neuměleckého textu.

Za přípravu pracovních listů odpovídá škola. Pro vývoj pracovních listů platí základní pravidla:

- struktura zkoušky je závazná a nelze ji měnit;
- výňatek z uměleckého textu musí pocházet z literárního díla, které je zadáním zkoušky;
- mezi výňatkem z uměleckého a neuměleckého textu musí být souvislost;

## Část C – Seznam autorů literárních děl, literárních žánrů, směrů a hnutí

Seznam autorů literárních děl, literárních žánrů, směrů a hnutí vymezuje rozsah vědomostí, jehož osvojení bude ověřováno prostřednictvím didaktického testu z českého jazyka a literatury. Seznam je koncipován jako seznam naukový – jde o výčet literárních žánrů, literárních epoch, směrů a autorů literárních děl, kteří se v úlohách didaktického testu mohou objevovat a o nichž by měl mít maturant základní povědomí. Jednotlivé položky v seznamu nelze chápat jako izolované jednotky, literárněhistorický vývoj je vždy nutné vnímat v souvislostech.

### 1 Literární epochy, směry, proudy, hnutí a skupiny

Antika

Středověk

Renesance a humanismus

Baroko

Klasicismus a osvícenství

Preromantismus a romantismus

Realismus a naturalismus

Literární moderna (symbolismus, impresionismus, dekadence)

Modernismus a avantgarda (expresionismus, dadaismus, futurismus, poetismus, surrealismus)

Existencialismus

Socialistický realismus

Magický realismus

Absurdní drama

Postmodernismus

májovci, ruchovci, lumírovci

Česká moderna

generace buřičů

Devětsil

Skupina 42

prokletí básníci

lost generation (ztracená generace)

beat generation (beatnici)



## 2 Vybraní autoři literárních děl, anonymní díla

### Světová literatura do konce 18. století

Epos o Gilgamešovi	GIOVANNI BOCCACCIO
Bible (Starý zákon a Nový zákon)	FRANÇOIS VILLON
HOMÉR	MIGUEL DE CERVANTES
EZOP	WILLIAM SHAKESPEARE
SOFOKLES	MOLIÈRE
OVIDIUS	DANIEL DEFOE
Píseň o Rolandovi	JONATHAN SWIFT
DANTE ALIGHIERI	VOLTAIRE
FRANCESCO PETRARCA	JOHANN WOLFGANG GOETHE

### Česká literatura do konce 18. století

KONSTANTIN A METODĚJ	Mastičkář
Kristiánova legenda	Podkoní a žák
Hospodine, pomiluj ny	JAN HUS
KOSMAS	VÁCLAV HÁJEK Z LIBOČAN
Alexandreida	JAN AMOS KOMENSKÝ
Kronika tak řečeného Dalimila	BEDŘICH BRIDEL

### Světová literatura 19. století

WALTER SCOTT	GUSTAVE FLAUBERT
JANE AUSTENOVÁ	FJODOR MICHAJLOVIČ DOSTOJEVSKIJ
GEORGE GORDON BYRON	CHARLES BAUDELAIRE
ALEXANDR SERGEJEVIČ PUŠKIN	LEV NIKOLAJEVIČ TOLSTOJ
HONORÉ DE BALZAC	HENRIK IBSEN
VICTOR HUGO	JULES VERNE
ALEXANDRE DUMAS	ÉMILE ZOLA
EDGAR ALLAN POE	OSCAR WILDE
NIKOLAJ VASILJEVIČ GOGOL	JEAN ARTHUR RIMBAUD
CHARLES DICKENS	ANTON PAVLOVIČ ČECHOV
WALT WHITMAN	

### Česká literatura 19. století

JOSEF DOBROVSKÝ	BOŽENA NĚMCOVÁ
JOSEF JUNGMANN	KAREL HAVLÍČEK BOROVSÝ
FRANTIŠEK LADISLAV ČELAKOVSKÝ	JAN NERUDA
JOSEF KAJETÁN TYL	JOSEF VÁCLAV SLÁDEK
KAREL HYNEK MÁCHA	SVATOPLUK ČECH
KAREL JAROMÍR ERBEN	ALOIS JIRÁSEK
Rukopis královédvorský	JAROSLAV VRCHLICKÝ
Rukopis zelenohorský	VILÉM MRŠTÍK

### Světová literatura 20. století

THOMAS MANN  
GUILLAUME APOLLINAIRE  
JAMES JOYCE  
FRANZ KAFKA  
BORIS PASTERNAK  
MICHAIL BULGAKOV  
ERICH MARIA REMARQUE  
ERNEST HEMINGWAY  
JOHN STEINBECK  
GEORGE ORWELL

SAMUEL BECKETT  
TENNESSEE WILLIAMS  
ALBERT CAMUS  
ALEXANDR SOLŽENICYN  
FRIEDRICH DÜRRENMATT  
JACK KEROUAC  
WILLIAM STYRON  
GABRIEL GARCÍA MÁRQUEZ  
UMBERTO ECO

### Česká literatura 20. století

ANTONÍN SOVA  
PETR BEZRUČ  
OTOKAR BŘEZINA  
STANISLAV KOSTKA NEUMANN  
VIKTOR DYK  
FRÁŇA ŠRÁMEK  
IVAN OLBRACHT  
JAROSLAV HAŠEK  
JAROSLAV DURYCH  
KAREL ČAPEK  
VLADISLAV VANČURA  
JAROSLAV HAVLÍČEK  
JIŘÍ WOLKER  
VÍTĚZSLAV NEZVAL  
JAROSLAV SEIFERT  
FRANTIŠEK HALAS  
VLADIMÍR HOLAN

JAN WERICH – JIŘÍ VOSKOVEC  
FRANTIŠEK HRUBÍN  
JIŘÍ KOLÁŘ  
BOHUMIL HRABAL  
JIŘÍ ORTEN  
JAN SKÁCEL  
LADISLAV FUKS  
JOSEF ŠKVORECKÝ  
ARNOŠT LUSTIG  
LUDVÍK VACULÍK  
PAVEL KOHOUT  
MILAN KUNDERA  
OTA PAVEL  
ZDENĚK SVĚRÁK – LADISLAV SMOLJAK  
VLADIMÍR PÁRAL  
JOSEF TOPOL  
VÁCLAV HAVEL

### 3 Literární žánry

anekdota  
bajka  
balada  
cestopis  
elegie  
epigram  
epos  
fantasy  
kaligram

komedie  
kronika  
legenda  
mýtus  
novela  
óda  
pásmo  
píseň  
poema

pohádka  
pověst  
povídka  
román  
sci-fi  
sonet  
romance  
tragédie



## **MATURITNÍ OKRUHY**

### **3. ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY**

**tříd G4, M2, M2P, MD2**

pro školní rok 2022/2023

# **ANGLICKÝ JAZYK**

## TÉMATÁ PRACOVNÍCH LISTŮ

1. Personal Hygiene
2. Kitchen Hygiene
3. English Breakfast
4. Continental Breakfast
5. Eggs
6. Tea time
7. Drinks and Dairy Products
8. Beverage Service
9. English Pubs
10. Christmas Time (Holiday Food)
11. English Cuisine
12. Lunch
13. American Diet
14. McDonald's
15. Czech Cuisine
16. Table Manners
17. Meat, Poultry and Game
18. Fish and Shellfish
19. Supper and Dinner
20. Farinaceous and Rice Dishes
21. Tableware
22. New Restaurant
23. Food Facts
24. Healthy Principles
25. Edible Plants



**MATURITNÍ OKRUHY**  
**3. ČÁSTI MATURITNÍ ZKOUŠKY**  
**tříd G4, M2, M2P, MD2**

**NĚMECKÝ JAZYK**

## TÉMATÁ PRACOVNÍCH LISTŮ

1. Deutsche Küche
2. Einkaufen und Lebensstil
3. Koch- und Kellnerberuf
4. Im Restaurant - Tschechische Küche
5. Feste und Bräuche
6. Weltküchen
7. Im Restaurant – Speise-/Getränkekarte
8. Familie und Aktivitäten
9. Österreichische Küche
10. Reisen - Urlaub, Ferien, Ausflüge
11. Meine Schule
12. Sport
13. Reisen und Verkehr
14. Freizeit und Unterhaltung
15. Wohnen - Meine Stadt Prag
16. Dienstleistungen - im Hotel
17. Verpflegung zu Hause und außer Haus
18. Beschreibung einer Person, Charakteristik
19. Gesundheit und Körperpflege
20. Mein beliebter deutschschreibender Autor
21. Österreich und Wien
22. Unsere Heimat – Tschechien
23. Deutschland/Berlin
24. Hobbys und Kultur
25. Das Leben in Deutschland



**MATURITNÍ OKRUHY  
PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ  
ZKOUŠKY**

**tříd M2 a G4**

pro školní rok 2022/2023

**EKONOMICKÝ BLOK**

# EKONOMICKÝ BLOK MATURITNÍ OKRUHY

## POŽADAVKY NA VĚDOMOSTI A DOVEDNOSTI ŽÁKA V RÁMCI MATURITNÍ ZKOUŠKY

Požadavky na žáka, který bude skládat maturitní zkoušku z ekonomického bloku v rámci profilové části maturitní zkoušky, vycházejí z RVP a zahrnují požadavky na vědomosti a dovednosti žáka v těchto ekonomických oblastech:

### Část A – Ekonomika

1. Ekonomie – základní ekonomické pojmy
2. Trh a tržní mechanismus
3. Podnik a podnikání
4. Živnostenské podnikání
5. Osobní obchodní společnosti
6. Kapitálové obchodní společnosti
7. Majetek podniku
8. Zásobovací činnosti
9. Zahraniční obchod
10. Mezinárodní ekonomická integrace a EU
11. Daňová soustava – přímé daně
12. Daňová soustava – nepřímé daně
13. Personalistika – pracovně-právní vztahy
14. Národní hospodářství
15. Bankovní soustava ČR
16. Komerční banky – aktivní a pasivní bankovní operace
17. Podnikatelský záměr
18. Makroekonomické ukazatele – inflace a nezaměstnanost
19. Finanční trh – peníze, peněžní trh
20. Personalistika – odměňování zaměstnanců
21. Hospodaření podniku
22. Podnikové činnosti
23. Transformace československé ekonomiky
24. Systém pojišťovnictví – komerční a zákonné pojištění
25. Financování podniku – vlastní a cizí zdroje financování



## Část B – Účetnictví

### 1. Účetnictví a ekonomické informace, účetní dokumentace

- podstata a význam účetnictví,
- charakteristické znaky účetnictví,
- funkce účetnictví,
- informace a jejich uživatelé,
- základní účetní soustavy,
- finanční a manažerské účetnictví;
- účetní doklady – náležitosti
- členění účetních dokladů
- vyhotovování účetních dokladů,
- opravy, oběh účetních dokladů a postup při jejich zpracování

### 2. Daňová evidence

- právní úprava daňové evidence,
- základní rozdíly mezi DE a účetnictvím,
- daňové a nedaňové příjmy, výdaje
- účtování průběžných položek,
- kniha pohledávek a závazků,

### **3. Rozvaha**

- členění aktiv a pasiv,
- hlavní funkce a obsah rozvahy,
- druhy rozvah,
- vliv hospodářských operací na rozvahu,
- struktura rozvahy,
- formulář rozvahy,

### **4. Základy účetnictví**

- charakteristika a způsob vedení účetnictví,
- hlavní kniha a pomocné knihy účetnictví,
- účetní osnova a účetní rozvrh,
- druhy účtů a jejich forma,
- syntetická a analytická evidence,
- vztahy mezi rozvahovými a výsledkovými účty

### **5. Inventarizace**

- činnosti související s inventarizací,
- druhy inventarizace,
- inventura,
- výsledky inventarizace,
- základní účtování inventarizačních rozdílů u jednotlivých druhů majetku,
- náhrady od pojišťovny

### **6. Právní úprava účetnictví**

- základní rozdíly mezi DE a účetnictvím,
- funkce účetnictví,
- právní normy upravující účetnictví,
- zákon o účetnictví,
- směrná účtová osnova a účtový rozvrh,
- vnitropodnikové směrnice,
- obecné účetní zásady

### **7. Základy účtování na syntetických účtech**

- základní účtování finančního majetku – příjmy a výdeje z pokladny,
- účtování materiálu- pořízení, příjem na sklad, výdej
- účtování zboží – pořízení, příjem na sklad, vyskladnění, prodej
- účtování DHM – nákup, zařazení do užívání, odpisy, vyřazení
- účtování mezd – hrubá mzda, odvody pojištění a daně, ostatní srážky,
- účtování nákladů a výnosů

### **8. Zásoby**

- druhy zásob,
- evidence a oceňování zásob,
- způsoby účtování zásob A a B,
- zásoby vlastní výroby,
- inventarizace zásob,
- způsoby pořízení zásob

## 9. Finanční účty

- charakteristika finančních účtů,
- účtování peněžních prostředků, pokladna, inventarizační rozdíly v pokladně, zálohy poskytnuté zaměstnancům,
- ceniny, účtování stravenek, poštovních známek, dálničních známek apod.
- bankovní účty, korunové a devizové účty, krátkodobé úvěry,

## 10. Dlouhodobý majetek

- členění a charakteristika DM,
- jeho oceňování,
- technické zhodnocení,
- odepisování DM – účetní a daňové odpisy,
- způsoby pořízení DM,
- základní účetní případy,
- způsoby vyřazení DM a jeho zaúčtování,
- zůstatková cena při vyřazování dlouhodobého majetku – její zjištění,
- evidence dlouhodobého majetku,

## 11. Pohledávky

- charakteristika účtů,
- vystavené faktury
- reklamace
- přijaté provozní zálohy,
- pohledávky v cizí měně,
- kurzové rozdíly,
- pohledávky vůči zaměstnancům

## 12. Závazky

- charakteristika účtů
- přijaté faktury
- provozní zálohy,
- závazky v cizí měně,
- kurzové rozdíly,
- zúčtování daní a dotací,

## 13. Kapitálové účty

- charakteristika účtů,
- základní kapitál (zvýšení a snížení ZK),
- ostatní složky vlastního kapitálu, kapitálové fondy, HV (rozdělení zisku a vypořádání ztráty), fondy tvořené ze zisku,
- účet individuálního podnikatele,
- dlouhodobé cizí zdroje

## 14. Náklady

- charakteristika nákladů,
- hlavní skupiny členění nákladů,
- zásady účtování nákladů,
- časové rozlišení nákladů a výdajů příštích období

## 15. Výnosy

- charakteristika,
- hlavní skupiny členění výnosů a jejich účtování,
- časové rozlišení výnosů a příjmů příštích období,
- zjištění hospodářského výsledku z výsledkových účtů

**19. Účetní uzávěrka a závěrka v účetnictví (právnícká osoba)**

- přípravné práce před účetní závěrkou,
- zjištění HV,
- výpočet daně z příjmů a zaúčtování daňové povinnosti,
- obsah a struktura účetních výkazů



**MATURITNÍ OKRUHY  
PROFILOVÉ ČÁSTI MATURITNÍ  
ZKOUŠKY  
třídy G4**

**SOUBORNÁ ZKOUŠKA**

# SOUBORNÁ ZKOUŠKA MATURITNÍ OKRUHY POŽADAVKY NA VĚDOMOSTI A DOVEDNOSTI ŽÁKA V RÁMCI MATURITNÍ ZKOUŠKY

Požadavky na žáka, který bude skládat maturitní zkoušku ze souborné zkoušky v rámci profilové části maturitní zkoušky, vycházejí z RVP a zahrnují požadavky na vědomosti a dovednosti žáka v těchto odborných oblastech:

## Část A – Technologie

### 1. Předběžná úprava potravin

Předběžná úprava a její charakteristika, význam, rozdělení.

Předběžná úprava potravin rostlinného původu-suchým mokřým způsobem opracování zeleniny, ovoce, brambor-krájení, mletí, strouhání.

Předběžná úprava potravin živočišného původu, předběžná úprava masa-odležení, bourání, vyhošťování, porcování, nakládání, naplnění, špikování, protýkání, naklepávání, rolování, kořenění, obalování.

### 2. Základní tepelné úpravy

Vaření-charakteristika, druhy a způsoby vaření

Dušení-charakteristika, způsoby, druhy

Základy používané při dušení masa, postup dušení

Zadělávání

Pečení-charakteristika, druhy, postup

Zapékání-charakteristika, zapékané pokrmy, suroviny k zapékání

Smažení-charakteristika, způsoby, druhy obalů, předběžná úprava před smažením

Moderní tepelné úpravy

### 3. Příprava polévek

Polévky-charakteristika, rozdělení, význam, podávání, dávkování

Příprava vývaru-druhy a označování vývarů, jejich použití, čištění, zesilování

Příprava polévkových vložek a zavářek

Příprava bílých polévek

Příprava speciálních polévek

### 4. Příprava omáček

Omáčky-charakteristika, druhy, rozdělení, dávkování a použití

Omáčky k hovězímu masu vařenému

Omáčky teplé-bílé, hnědé, hrubé, jemné

Omáčky studené

### 5. Příprava příloh

Přílohy charakteristika, druhy, dávkování, vhodnost použití

Přílohy z brambor, mouky, obilovin, zeleniny, luštěniny

Saláty, kompoty

## **6. Bezmasé pokrmy**

Bezmasé pokrmy-charakteristika, význam, druhy pokrmů

Úprava jednotlivých bezmasých pokrmů z brambor, těstovin,

z obilovin, zeleniny, luštěnin a hub

Příprava vaječných a sýrových pokrmů,

Příprava jednoduchých sladkých pokrmů

Náhražky masa

## **7. Charakteristika pokrmu z hovězího masa**

Charakteristika hovězího masa, použití jednotlivých částí předběžná úprava masa, tepelné úpravy hovězího masa při přípravě pokrmu

Tepelné úpravy hovězího masa

Hovězí vnitřnosti a jejich úprava

## **8. Charakteristika pokrmů z telecího masa**

Charakteristika a použití telecího masa při přípravě pokrmů

Tepelné úpravy telecího masa , příprava telecích vnitřností

Příprava nádivek

## **9. Charakteristika pokrmů z vepřového masa**

Charakteristika a rozdělení vepřového masa,

použití jednotlivých druhů masa podle tepelných úprav

Tepelné úpravy vepřového masa, příprava vepřových vnitřností

## **10. Příprava zabijačkových pokrmů**

## **11. Charakteristika pokrmů ze skopového,**

### **jehněčího, kůzlečího masa a masa králíčího**

Charakteristika., předběžná úprava, příprava

z jednotlivých druhů masa, tepelné úpravy

## **12. Charakteristika pokrmů z mletého masa**

Použití vhodných mas k přípravě mletých pokrmů, způsoby mletí, škrábání masa

Druhy pokrmů z mletého masa, pojidla, koření a další používané suroviny při přípravě pokrmů z mletých mas, tvary mletých mas, tepelné úpravy

## **13. Charakteristika pokrmů z ryb**

Charakteristika a rozdělení rybího masa

Předběžná úprava ryb, skladování ryb

Tepelné úpravy ryb vařením, dušením a smažením

Úprava rybích vnitřností

#### **14. Technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže**

Tepelné úpravy drůbeže-vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením

Příprava drůbežích vnitřností

#### **15. Charakteristika pokrmů ze zvěřiny**

Zvěřina charakteristika, rozdělení a vlastnosti masa

Tepelné zpracování zvěřiny, vhodné koření a doplňky ke zvěřině

Příprava vnitřností

#### **16. Charakteristika pokrmů na objednávku**

Druhy a části mas vhodné na přípravu

pokrmů na objednávku

Vhodné tepelné úpravy přípravy pokrmů na objednávku

Vhodné přílohy, doplňky a oblohy

Příprava pokrmů na objednávku z jatečního masa, vnitřností

Příprava pokrmů na objednávku z jiných druhů mas

Příprava pokrmu před hostem

#### **17. Charakteristika pokrmů studené kuchyně**

Charakteristika výrobků studené kuchyně a jednotlivé druhy

výrobků studené kuchyně

Základní výrobky studené kuchyně- majonéza, salát,

rosoly, pěny

Předkrmy-plněná vejce, zelenina, ovoce, výrobky ze

sýrů, chuťovky, kaviár

Studené pokrmy- chlebíčky, obložené vejce, výrobky

z ryb

Galantiny, paštiky, huspeniny

Mísy-druhy, úprava, doplňky a zdobení

#### **18. Předkrmy**

- rozdělení, podávání, suroviny, jednotlivé druhy a příprava předkrmů

#### **19. Charakteristika moučníků**

Základní druhy těst, charakteristika

Korpusy, náplně, polevy

Jednoduché moučníky

Složitě moučníky



Pudinky, krémy a sladké omáčky

Zmrzliny a zmrzlinové poháry

Trendy v přípravě moučníků, moderní suroviny.

Studené a teplé nápoje

## 20. Dietní a diferencované stravování

Charakteristika dietního stravování, vhodné a nevhodné

suroviny pro přípravu dietní stravy

Tepelné úpravy při přípravě dietní stravy

Diferencované stravování

## Část B – Stolníčení

### 1. Banket

- charakteristika, banketní obsluha, scénář. Sestavování tabulí při slavnostním stolování.

Menu dle příležitosti – druh menu dle příležitostí.

**Destiláty – digestive ,druhy.**

### 2. Flambování

– charakteristika, inventář, vhodné destiláty pro flambování dle pokrmů-uvést vhodné destiláty. Flambování masa a moučníků (popis).

**Malý stolní inventář**

### 3. Úprava specialit před hostem

– příprava pracoviště, inventář, základní pravidla práce před hostem.

**Tatarský biftek**

- příprava, postup, servis.

**Telecí ragú**

- příprava, postup, servis

**Rozdělení příborů a jejich použití**

### 4. Hotelový provoz

- rozdělení hotelu, typy hotelů, zaměstnanci a jejich pracovní náplň

**Hotelová recepce** – vnitřní a vnější, pracovní náplň a dokumentace.

**Vozíky v odbytovém středisku.**

### 5. Bary

– druhy barů, historie, zařízení. Inventář barmana a jeho pomůcky.

Základní pravidla při přípravě míchaných nápojů, postup při míchání nápojů.

**Barový lístek**

### 6. Rauty, číše vína, recepce

– charakteristika, vhodné pokrmy a nápoje, systémy obsluhy.

**Aperitivy**

- druhy, jejich vhodnost k různým skupinám hostů.

### 7. Podávání polévek

– jednoduchá a složitá obsluha.

**Kovový inventář na podávání pokrmů**-jejich použití. Příbory – rozdělení, použití

### 8. Míšené nápoje

– druhy dle přípravy, rozdělení míšených nápojů. Příprava míšených nápojů a jejich

servis. Báze míchaných nápojů  
Uveďte krátké a dlouhé míšené nápoje (příprava).  
**Sklo na míchané nápoje**

## 9. Rozdělení ubytovacích zařízení a jejich charakteristika

### Obsluha na pokojích

– jídelní a nápojový lístek, servis.

**Velký pomocný stolní inventář**-rozdělení a použití.

## 10. Gastronomická pravidla pro sestavování jídelního a nápojového lístku

- vhodné příklady dle typu provozovny.

**Textilní inventář na úseku obsluhy**-použití v odbytových střediscích.

## 11. Digestivy

– druhy a jejich podávání.

### Koňak, brandy

– rozdíl, označování výroby, podávání.

**Skleněný inventář na úseku obsluhy**-charakteristika, druhy.

## 12. Formy obsluhy

–jednotlivé příklady.

### České a moravské vinařské oblasti.

**Charakteristika, třídění révových vín.**

**Degustace** - degustační pomůcky, postup degustace.

## 13. Práce obsluhujících před hostem

- vyjmenuj vše, co připravujeme, dochucujeme před hostem

-uved' jednotlivé druhy pokrmů a jejich přípravu

## 14. Inventář na úseku obsluhy

- porcelánový, kovový a skleněný inventář a jeho využití při servisu pokrmů a nápojů

- stručně popiš inventář a kde se používá.

## 15. Kavárny

– druhy, zařízení provozu, inventář, obsluha

Správná příprava kávy, druhy kávy, jejich příprava a servis-kávy s destilátem.

## 16. Speciální studené předkrmy – ústřice, kaviár, uzený losos

- příprava, podávání.

**Příprava zeleninových salátů a dresinků**-práce před hostem

## 17. Pivo

- suroviny k výrobě piva

- rozdělení dle základního členění, skupiny

-ošetřování pivního zařízení, složení výčepní stolice, vady pivního zařízení.

-druhy pivního skla a servis piva, skladování piva

## 18. Vinárny

– druhy, zařízení, inventář, pokrmy a nápoje, vinný lístek

### Sekty

– druhy dle výroby, označování cukernatosti, názvy sektů a jejich servis.

## 19. Vína

– rozdělení podle výroby, jednotlivé skupiny a jejich charakteristika, podávání, servis vína, inventář.

Kombinatorika vín a pokrmů- uved' příklady

## 20. Speciální teplé předkrmy – šneci, raci, chřest, žabí stehýnka

- speciální úprava, servis před hostem.

**Práce someliéra a jeho pomůcky**

## 21. Servis pstruha a kuřete ve složitě obsluze

– příprava pracoviště, zásady dranzírování, vykosťování a servis.

### Druhy talířů a mís

– použití na jednotlivé pokrmy.

## 22. Obsluha v dopravních prostředcích – vlak, letadlo, loď

- zařízení, sortiment pokrmů a nápojů.

**Odborné názvosloví** – vysvětlíte pojmy dekantování, šamotování, degoržování, frapování

## 23. Zásady překládání pokrmů – složitá obsluha.

### Chateaubriand a Porter house steak

- porcování před hostem, druhy úprav, příprava pracoviště, pracovní postup, servis - nach servis-vysvětlí.

**Kořeněná vína**- druhy a příklady.

## 24. Druhy snídaní

– jednoduchá, složitá a cizinecká. Různé formy podávání snídaní. Snídaňový lístek.

- snídaně ruská, anglická, americká – typické pokrmy a nápoje.

**Fortifikovaná vína** – druhy.

## 25. Druhy slavnostních setkání

– druhy slavnostních setkání, popsat jednotlivě přípravy. Sortiment pokrmů a nápojů dle setkání, servis a obsluha. Zvláštní požadavky.

**Tichá vína** –rozdělení dle cukernatosti

## Část C – Potraviny a výživa

1. Potraviny, pochutiny, poživatiny, nápoje a jakost
2. Bílkoviny, sacharidy, tuky
3. Vitamíny
4. Minerální látky
5. Ovoce, zelenina
6. Brambory
7. Luštěniny
8. Obiloviny
9. Mlýnské výrobky
10. Těstoviny
11. Vejce
12. Pekařské výrobky
13. Mléko, mléčné výrobky
14. Pochutiny
15. Sladidla
16. Maso (hovězí, vepřové, skopové, telecí, drůbeží, zvěřina, ryby)
17. Masné výrobky
18. Nápoje (alkoholické, nealkoholické)
19. Pivo
20. Víno
21. Lihoviny

22. Trávení – trávící ústrojí
23. Druhy stravy
24. Diety
25. Zásady zdravé výživy
26. Diferencované stravování
27. Konvence
28. Biopotraviny
29. Želírovací prostředky
30. Houby