

TEMATICKÉ OKRUHY PRO ÚSTNÍ ZKOUŠKU Z PŘEDMĚTU TECHNIKA CESTOVNÍHO RUCHU A STRAVOVACÍCH A UBYTOVACÍCH SLUŽEB

Obor: Ekonomika a podnikání

Školní rok: 2026/2027

Technika cestovního ruchu

- 1) Pojem CR, druhy a dělení CR, druhy turistiky
- 2) Venkovská turistika – agroturistika, eko-agroturistika, ekoturistika
- 3) Příprava průvodce CR na zájezd nebo pobyt, osobní vybavení průvodce CR
- 4) Informační minimum – komparativní informační minimum, historické paralely (vč. příkladů)
- 5) Topografická příprava na zájezd nebo pobyt
- 6) Chronologická příprava na zájezd nebo pobyt
- 7) Psychologická příprava na zájezd nebo pobyt
- 8) Výklad průvodce CR – druhy, forma a obsah, didaktické zásady při výběru informací
- 9) Pracovní agenda pracovníka CR (voucher, reklamační protokol, ubytovací rozdělovník)
- 10) Pracovní agenda pracovníka CR (smlouva o zájezdu, hlášení o úrazu nebo nemoci; vyhodnocení zájezdu nebo pobytu)
- 11) Společenský protokol pracovníka a průvodce CR
- 12) Funkce průvodce CR
- 13) Osobnost pracovníka CR a agroturistiky
- 14) Povinnosti průvodce CR během zájezdu nebo pobytu a po jeho skončení
- 15) Psychologické aspekty v činnosti pracovníka a průvodce CR
- 16) Typologie účastníků CR
- 17) Ubytovací služby v CR
- 18) Stravovací služby v CR
- 19) Doprava v CR
- 20) Směnárenské služby v CR

- 21) Služby pasových a celních orgánů v CR
- 22) Lázeňské a zdravotní služby v CR, další a doplňkové služby v CR
- 23) Pojištění v CR
- 24) Cestovní kanceláře a agentury – charakteristika, druhy, podmínky vzniku
- 25) Organizace a subjekty CR v ČR a ve světě, řízení CR, funkce informačního centra
- 26) Mimořádné události v CR
- 27) Marketing CR
- 28) Propagace a reklama v CR
- 29) Rozvoj CR a agroturistiky
- 30) Pojmy v CR – garantovaná trasa, forfaitová akce, fakultativní služby, all inclusive, ...

Stravovací a ubytovací služby

1. Základní systémy a pravidla obsluhy
2. Gastronomická pravidla
3. Náležitosti při sestavování menu
4. Náležitosti při sestavování jídelního lístku – pořadí pokrmů
5. Náležitosti při sestavování nápojového lístku – pořadí nápojů
6. Podávání hlavních pokrmů a příloh, druhy používaného inventáře
7. Podávání studených a teplých předkrmů a polévek, duhy používaného inventáře
8. Druhy a dělení nápojů, jejich charakteristika a podávání. Druhy kávy.
9. Vyšší forma obsluhy / flambování, míchání pokrmů, podávání fondue, podávání speciálních jídel
10. Zvláštní druhy slavnostního stolování
11. Hostiny – druhy hostin, zajištění hostiny / objednávka na hostinu, zasedací pořádek, tvary tabulí, soupiska inventáře, pozvánka na hostinu
12. Příklady a charakteristika pokrmů české kuchyně / polévky, pokrmy z jatečných mas, z ryb, drůbeže a zvěřiny, přílohy k pokrmům, bezmasé pokrmy, omáčky
13. Moučníky – druhy, dělení, způsoby podávání. Náplně, krémy, polevy
14. Výrobky studené kuchyně – druhy, dělení, podávání, způsoby použití
15. Krajské speciality kuchyní ČR – příklady a charakteristika vybraných pokrmů
16. Zahraniční kuchyně – charakteristika, příklady pokrmů
17. Míchané nápoje – druhy, dělení, podávání. Barový inventář.
18. Technické řešení provozovny SUS – části, uspořádání, vybavení
19. Management zařízení poskytující SUS
20. Marketing – zařízení poskytující služby v rámci CR
21. Obsluha v dopravních prostředcích
22. Snídaně – druhy, dělení, podávání. Složité snídaně.
23. Malý a velký stolní inventář. Prostření stolu na složité menu.

- 24. Hotelová penze – druhy. Couvert. Garni hotel. Cattering .3
- 25. Kategorizace odbytových středisek, dělení, charakteristika, způsoby obsluhy
- 26. Způsoby prodeje / samoobslužný, polo-obslužný, prodej na úvěr, vyúčtování s hostem.

Projednáno v předmětové komisi ekonomických předmětů dne 1. 10. 2026.

V Čáslavi dne 9. 10. 2026

Ing. Jaromír Horníček
ředitel školy