



Střední škola gastronomie a technická Žamberk
Zámecká 1, 564 01 Žamberk

Maturitní témata: Obchodník, kód oboru: 66-41-L/01

Profilová zkouška z předmětu Zbožiznalství, Obchodní provoz a logistika

Školní rok 2024/2025

Č.j.: 572-6/2024/SŠGT

- 1) **Jakost** – pojem, úloha jakosti, certifikace výrobku, jakost jako konkurenční výhoda.
Inventarizace – pojem a druhy inventarizace, postup při provádění inventarizace, inventarizační rozdíly – jejich zjištění a vyrovnaní.
- 2) **Pravidla správné výrobní a hygienické praxe** – smysl zavedení pravidel správné výrobní a hygienické praxe, klíčové prvky.
Inventarizace na prodejně – popiš postup inventarizace na prodejně včetně možných chyb při inventarizaci.
- 3) **Škody a ochrana zboží** – příčiny škod, činitelé, které je usnadňují.
Obchodní provoz – vysvětlení pojmu, jeho význam a funkce, činitelé obchodního provozu.
- 4) **Obiloviny a mlýnské výrobky** – význam ve výživě, k čemu se obilí využívá, stavba složení obilného zrna, mlecí postup, stupně jemnosti mletí, tržní druhy mlýnských výrobků, vady mouk.
Provozní jednotka (Prodejna) – charakteristika, cíle, úkoly a druhy prodejen, vnější úprava a označení prodejny.
- 5) **Mléčné výrobky** – rozdělení mléčných výrobků do skupin včetně příkladů, vady, balení a skladování mléčných výrobků.
Organizace práce v prodejně – formy a techniky prodeje zboží a služeb, nabídka zboží (osobní, optická, doplňková), předvedení zboží.
- 6) **Luštěniny** – význam luštěnin ve výživě, rozdělení, úprava, tržní druhy, vady, skladování.
Obchodní logistika – systém obchodní logistiky, pravidla logistiky, volba dodavatelů, účastníci distribučního řetězce, způsoby dopravy, druhy skladů, zásady skladování zboží, metody řízení zásob.
- 7) **Pekařské výrobky** – chléb, použité suroviny, vady chleba, skladování, hygiena prodeje, trvanlivé pečivo – rozdělení dle druhů.
BOZP – vymezení pojmu, cíle, úkoly, základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji, příklady úrazů.
- 8) **Cukrářské výrobky** – nejčastější suroviny, rozdělení korpusů, náplně, polevy, skladování, hygiena prodeje.
BOZP – povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, příklady bezpečnostních rizik, prevence úrazů.
- 9) **Těstoviny** – význam ve výživě, druhy těstovin, suroviny k výrobě, postup výroby těstovin, skladování.
BOZP – význam státního odborného dozoru, kontrolní činnost a práva inspektorů.

- 10) **Cukr, med, přírodní a umělá sladidla** – význam ve výživě, rozdělení cukrů, výroba cukru, tržní druhy cukru, význam medu ve výživě, rozdělení medu dle původu, druhy medu v prodeji.
Maloobchod – typy provozních jednotek a jejich charakteristika.
- 11) **Ovoce tuzemské (domácí)** – význam ve výživě, rozdělení, skladování, prodej, výrobky z ovoce.
Základní formy prodeje – charakteristiky jednotlivých systémů.
- 12) **Ovoce jižní** – význam ve výživě, rozdělení, skladování, prodej, sušené jižní plody a semena.
Průzkum spotřebitelské poptávky – význam, cíle, metody průzkumu spotřebitelské poptávky.
- 13) **Zelenina** – význam ve výživě, základní rozdělení, druhy, skladování.
Reklamace – zásady reklamačního řízení.
- 14) **Brambory** – význam ve výživě, typy brambor, výrobky z brambor, choroby brambor, skladování.
Velkoobchod – význam, funkce, členění.
- 15) **Maso** – význam masa ve výživě, rozdělení masa, zásady prodeje, skladování, vady masa.
Objednávky zboží – způsoby objednávání zboží vyjmenuj, popiš a uveď příklady z praxe.
- 16) **Mléko** – význam mléka ve výživě, tržní druhy mléka, rozdělení mléka podle úpravy, skladování mléčných výrobků.
Obchodní operace v prodejně – nákup zboží, nabídka zboží od dodavatele, kritéria při výběru dodavatele.
- 17) **Tuky** – význam tuků ve výživě, funkce tuků, rozdělení tuků, skladování.
Dodavatelsko-odběratelské vztahy – význam a princip fungování, náležitosti kupní smlouvy.
- 18) **Káva, kávoviny** – sklizeň a úprava, pražení kávy, tržní druhy, skladování, tržní druhy kávovin, vady.
Komunikace se zákazníkem – předcházení stížnostem, význam stížností zákazníků pro obchodníka.
- 19) **Čaj, kakao** – sklizeň, jakost, skladování, vady, tržní druhy.
Zákonné povinnosti při prodeji zboží – vyjmenuj a popiš, ochrana spotřebitele.
- 20) **Čokoláda, čokoládové cukrovinky** – základní suroviny pro výrobu čokolády, druhy čokolád dle složení, konšování, čokoládové speciality, čokoládové cukrovinky, skladování, vady.
Systém HACCP – význam, systém kritických kontrolních bodů, obsah.
- 21) **Koření** – význam koření, rozdělení koření, skladování, vady.
Orgány oprávněné ke kontrole prodejny – vyjmenuj, popiš jejich pravomoci a výši postihů.

- 22) **Textilní galanterie** – materiál pro výrobu, rozdělení tržních druhů textilní galanterie, skladování a vady.
Skladování zboží – uplatnění zásad hygienické praxe a BOZP.
- 23) **Oděvy a bytový textil** – význam oděvů, členění oděvů, rozdělení bytového textilu.
Přepravní prostředky – členění manipulačních a přepravních jednotek, přepravní a manipulační obaly.
- 24) **Obuv** – význam obuvi, rozdělení podle materiálu a účelu, skladování.
Přejímka zboží – popiš fáze přejímky zboží.
- 25) **Drogistické zboží** – rozdělení drogistického zboží, význam a účel jednotlivých kategorií, skladování.
Prodej zboží – příprava k prodeji, zásady prodeje, označení zboží.

V Žamberku 1. 9. 2024

Vypracovala: Mgr. Miroslava Havlová, učitelka odborných předmětů

Schválila: PhDr. Zuzana Pecháčková, ředitelka školy



Střední škola
gastronomická a technická Žamberk
Zámecká 1
564 01 Žamberk -2-
IČ: 00654848 DIČ: CZ00654848
č.ú. 13731811/0100 tel. 465 614 225