

Maturitné témy

teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

v zmysle vyhlášky MŠVVaŠ SR č. 224/2022 Z. z. o strednej škole a zákona č.245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v školskom roku 2023/2024

1. Využitie diétneho stravovania v kúpeľníctve
2. Podnikanie v gastronómii na základe živnostenského oprávnenia
3. Výroba a podávanie liehovín
4. Podnikanie v gastronomickom zariadení
5. Majetok a zdroje krytia majetku v činnosti gastronomického zariadenia
6. Činnosť personálneho manažéra franchisingovej spoločnosti
7. Tvorba produktu gastronomického zariadenia
8. Starostlivosť o hosťa vo wellness hoteli
9. Tvorba ceny produktu stravovacích služieb
10. Podávanie raňajok v hoteli
11. Distribúcia produktu ubytovacích zariadení
12. Využitie bankových operácií v gastronomickom zariadení
13. Využitie zahraničnej gastronómie
14. Zabezpečenie kvality v gastronomickom a ubytovacom zariadení
15. Výroba a podávanie vína
16. Podnikanie kapitálových spoločností v hotelierstve
17. Využitie základných teórií manažmentu pri výrobnej činnosti gastronomického zariadenia
18. Využitie služieb cestovného ruchu
19. Finančné hospodárenie v gastronomickom podniku
20. Využitie manažérskych funkcií v ubytovacom zariadení
21. Organizácia gastronomického zariadenia
22. Vplyv makroekonomického prostredia na činnosť firmy
23. Dodržiavanie hygienických zásad v gastronomickom zariadení
24. Využitie gastronomických služieb počas kongresového podujatia
25. Gastronomické pravidlá a využitie prvkov marketingového mixu v gastronomickom zariadení

Konkrétne pomôcky: Zákonník práce

Zákon o dani z príjmov

Živnostenský zákon

Účtová osnova

mapa SR

mapa Európy

propagačné materiály

gastronomický inventár

kalkulačka

Receptúry diétnych pokrmov

Receptúry teplých pokrmov

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov**

Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 1: Využitie diétneho stravovania v kúpeľníctve

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potravinová a výživná technológia, príprava pokrmov, hotelový a gastronomický manažment, geografia cestovného ruchu

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 2: Podnikanie v gastronómii na základe živnostenského oprávnenia

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technológia prípravy pokrmov,
ekonomika, daňová sústava, úvod do sveta práce, právo, technika obsluhy

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov**

Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 3: Výroba, zdaňovanie a podávanie liehovín

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potravinová a výživná ekonomika, daňová sústava, podnikateľská a spotrebiteľská výchova, náuka o nápojoch, odborný výcvik - obsluha

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov**
Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 4: Podnikanie v gastronomickom zariadení

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technológia prípravy pokrmov, ekonomika, hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy, náuka o nápojoch, odborný výcvik - obsluha

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov**
Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 5: Majetok a zdroje krytia majetku v činnosti gastronomického zariadenia

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technológia prípravy pokrmov,
účtovníctvo, ekonomika, technika obsluhy

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov**
Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 6: Činnosť personálneho manažéra franchisingovej spoločnosti

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, hotelový a gastronomický manažment, manažment, úvod do sveta práce, praktický marketing

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 7: Tvorba produktu gastronomického zariadenia

Pri vypracovaní témy uplatníte vedomosti z predmetov: technológia prípravy pokrmov, ekonomika, marketing, praktický marketing, hotelový a gastronomický manažment

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 8: Starostlivosť o hosťa vo wellness hoteli

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, hotelový a gastronomický manažment, marketing, technika obsluhy

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 9: Tvorba ceny produktu stravovacích služieb

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technológia prípravy pokrmov, ekonomika, hotelový a gastronomický manažment

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 10: Podávanie raňajok v hoteli

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potravinová a výživná ekonomika, hotelový a gastronomický manažment, marketing, praktický marketing, technika obsluhy, odborný výcvik - obsluha

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 11: Distribúcia produktu ubytovacích zariadení

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: medzinárodná gastronómia, ekonomika, administratíva a korešpondencia, marketing, hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 12: Využitie bankových operácií v gastronomickom zariadení

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, podnikateľská a spotrebiteľská výchova, hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy, odborný výcvik - obsluha

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 13: Využitie zahraničnej gastronómie

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: medzinárodná gastronómia, technológia prípravy pokrmov, ekonomika, hotelový a gastronomický manažment, geografia cestovného ruchu, technika obsluhy, náuka o nápojoch, odborný výcvik - obsluha

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 14: Zabezpečenie kvality v gastronomickom a ubytovacom zariadení

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technológia prípravy pokrmov, potraviny a výživa, hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 15: Výroba a podávanie vína

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, daňová sústava, hotelový a gastronomický manažment, marketing, technika obsluhy, náuka o nápojoch, odborný výcvik - obsluha

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov**
Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 16: Podnikanie kapitálových spoločností v hotelierstve

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: účtovníctvo, ekonomika, hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy, , odborný výcvik - obsluha

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

**Téma č.17: Využitie základných teórií manažmentu pri výrobnej činnosti
gastronomického zariadenia**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technológia prípravy pokrmov,
ekonomika, manažment, technika obsluhy, odborný výcvik - obsluha

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 18: Využitie služieb cestovného ruchu

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technológia prípravy pokrmov, medzinárodná gastronómia, ekonomika, geografia cestovného ruchu, technika obsluhy

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána
Andraščíka, Pod Vinbargom 3, Bardejov**

Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 19: Finančné hospodárenie v gastronomickom podniku

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, účtovníctvo,
ekonomika

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána
Andraščíka, Pod Vinbargom 3, Bardejov**

Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 20: Využitie manažérskych funkcií v ubytovacom zariadení

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, účtovníctvo, manažment, hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy, náuka o nápojoch, odborný výcvik - obsluha

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána
Andraščíka, Pod Vinbargom 3, Bardejov**

Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 21: Organizácia gastronomického zariadenia

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technológia prípravy pokrmov, manažment, hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy, odborný výcvik - obsluha

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov**

Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 22: Vplyv makroekonomického prostredia na činnosť firmy

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, ekonomika, úvod do sveta práce, právo, marketing

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov**

Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 23: Dodržiavanie hygienických zásad v gastronomickom zariadení

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, technológia prípravy pokrmov, hotelový a gastronomický manažment, marketing, technika obsluhy

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov**

Školský rok: 2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Téma č. 24: Využitie gastronomických služieb počas kongresového podujatia

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technológia prípravy pokrmov, hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy, odborný výcvik - obsluha

**Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov**
Školský rok:2023/2024

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

**Téma č. 25: Gastronomické pravidlá a využitie prvkov marketingového mixu v
gastronomickom zariadení**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: medzinárodná gastronómia,
účtovníctvo, marketing, hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy