

# 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. Využívanie základných tepelných úprav vo výrobnom stredisku
2. Podávanie a príprava polievok
3. Podávanie a príprava pokrmov z mäsa
4. Zlepšenie stravovacích návykov na Slovensku
5. Uplatňovanie diétného systému v kúpeľníctve SR
6. Výber inventára pre odbytové stredisko
7. Realizácia produktu spoločného stravovania v reštauráciách
8. Výroba a podávanie piva
9. Podávanie špeciálnych pokrmov vo výberových reštauráciách
10. Zásobovanie podniku spoločného stravovania mliekom a mliečnymi výrobkami
11. Vybavenie ubytovacieho zariadenia majetkom
12. Využitie pochutín v podnikoch spoločného stravovania
13. Alternatívne spôsoby stravovania v gastronomických zariadeniach
14. Využitie ponukových stolov v spoločnom stravovaní
15. Dodržiavanie hygieny a sanitácie v gastronomických zariadeniach
16. Uplatňovanie systémov a spôsobov obsluhy hotela Bellevue
17. Podávanie nealkoholických nápojov
18. Tvorba jedálnych a nápojových lístkov
19. Využitie zahraničných kuchýň v zariadeniach cestovného ruchu
20. Podávanie jedál z hydiny a rýb formou zložitej obsluhy
21. Výroba a podávanie vína
22. Príprava slávnostných príležitostí
23. Podnikanie v gastronomických zariadeniach
24. Činnosť manažéra v spoločnosti s ručením obmedzeným
25. Využívanie služieb v cestovnom 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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 1 Využívanie základných tepelných úprav vo výrobnom stredisku**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, účtovníctvo, matematika, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 2 Podávanie a príprava polievok**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 3 Podávanie a príprava pokrmov z mäsa**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, matematika, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 4 Zlepšenie stravovacích návykov na Slovensku**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov:

potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 5 Uplatňovanie diétného systému v kúpeľníctve SR**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, manažment a marketing, svet práce, účtovníctvo, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 6 Výber inventára pre odbytové stredisko**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technika obsluhy a služieb, manažment a marketing, účtovníctvo, matematika, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

---

**Téma: č. 7 Realizácia produktu spoločného stravovania v reštauráciách**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonomika, technika obsluhy a služieb, manažment a marketing, účtovníctvo, odborný výcvik



**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 8 Výroba a podávanie piva**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov:

potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 9 Podávanie špeciálnych pokrmov vo výberových reštauráciách**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 10 Zásobovanie gastronomického zariadenia mliekom a mliečnymi výrobkami**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, účtovníctvo, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 11 Vybavenie ubytovacieho zariadenia majetkom**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technika obsluhy a služieb, ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 12 Využitie pochutín v podnikoch spoločného stravovania**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, účtovníctvo, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 13 Alternatívne spôsoby stravovania v gastronomických zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov:

potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, manažment a marketing, účtovníctvo, odborný výcvik, matematika

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 14 Využitie ponukových stolov v spoločnom stravovaní**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, ekonomika, technika obsluhy a služieb, účtovníctvo, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 15 Dodržiavanie hygieny a sanitácie v gastronomických zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, manažment a marketing, odborný výcvik



**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 16 Uplatňovanie systémov a spôsobov obsluhy hotela Bellevue**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonomika, technika obsluhy a služieb, manažment a marketing, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 17 Podávanie nealkoholických nápojov**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, manažment a marketing, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 18 Tvorba jedálnych a nápojových lístkov**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb,  
manažment a marketing, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 19 Využitie zahraničných kuchýň v zariadeniach cestovného ruchu**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, manažment  
a marketing, odborný výcvik, matematika

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 20 Podávanie jedál z hydiny a rýb formou zložitej obsluhy**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 21 Výroba a podávanie vína**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, technika obsluhy a služieb, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 22 Príprava slávnostných príležitostí**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov:

technológia, ekonomika, technika obsluhy a služieb, manažment a marketing, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

---

**Téma: č. 23 Podnikanie v gastronomických zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, ekonomika, technika obsluhy a služieb, účtovníctvo, odborný výcvik



**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 24 Činnosť manažéra v spoločnosti s ručením obmedzeným**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonomika, technika obsluhy a služieb, manažment a marketing, odborný výcvik

**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: 6444 K čašník, servírka**

**Téma: č. 25 Využívanie služieb v cestovnom ruchu**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, ekonomika, technika obsluhy a služieb, odborný výcvik